

ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico de bellota reserva con pan cristal y tomate ramellet	24
Acorn-fed reserve Iberian ham with glass bread and ramellet tomatoes	24

Dim sum de porcella mallorquina	14
Dim Sum of Mallorcan suckling pig	14

Burrata de Puglia con tomate relleno, pistachos garrapiñados, espárragos thai y pesto de quelites	18
Burrata from Puglia with stuffed tomatoes, caramelised pistachios, Thai asparagus and quelite pesto	18

Tartar de vaca gallega madurada, yema curada de codorniz y chips violetas	16/21
80gr / 120gr	16/21
Aged Galician beef tartare, cured quail egg yolk and purple potato chips	
80g / 120g	16/21

Tiradito de salmón y lubina, choclos y salsa de abalones	14
Salmon and sea bass tiradito, sweetcorn and abalone sauce	14

Nuestra crema de remolacha orgánica con puerro y semillas de amapola	9
Homemade organic beetroot cream with leek and poppy seeds	9

ARROCES RICE

Arroz socarrat con carabinero	22
Carabinero socarrat rice	22

Arroz meloso de pato, trompetas de la muerte y espuma de ajo negro	19
Creamy rice with duck, black chanterelle mushrooms and black garlic foam	19

PESCADOS FISH

Bacalao negro glaseado con miso, crema de maíz y curry, cebolleta tierna y edamame	24
Black cod glazed with miso, curry and corn sauce, spring onion and edamame	24

Gallo San Pedro, verduritas en escabeche y velouté de hierbas	21
John Dory, pickled vegetables and herb velouté	21

Pescado de lonja	p/m
Catch of the day	m/p

CARNES MEAT

Solomillo de ternera D.O. Aberdeen, shitake, salsifi y crema de espelta	28
D.O. Aberdeen sirloin steak, shiitake mushrooms, salsify and cream of spelt soup	28

Ragú de jabalí, habas de cacao, avellana y pappardelle de albahaca	22
Wild boar ragout, cocoa beans, hazelnuts and basil pappardelle	22

Picantón de granja asado con patatón y chalotas al Oporto	16
Roasted farm baby chicken with potatoes and port shallots	16

POSTRES DESSERTS

Ceviche de piña, merengue seco de cardamomo, helado de chocolate blanco y té negro	8
Pineapple ceviche, dry cardamom meringue, white chocolate and black tea ice cream	8

Mousse de leche de cabra con shiso morado, manzana verde, coco y helado de arroz	8
Goat milk mousse with purple shiso, green apple, coconut and rice ice cream	8

Tarta 70% chocolate del Chef con sorbete de lima kaffir	9
Chef's 70% chocolate cake with kaffir lime sorbet	9