

ENTRANTES STARTERS

Dim sum de pato Pekin con shiitake	14
Pekin duck dim sum with shiitake	

Burrata de Puglia con tomate de temporada, aguacate, olivas negras y pesto rojo	18
Burrata from Puglia with seasonal tomato, avocado, black olives and red pesto	

Salmón marinado, brotes verdes, rábano picante, pepino, huevo de codorniz y espuma de tomate	18
Marinated salmon, green shoots, horseradish, cucumber, quail egg and tomato foam	

Sopa de pescado con tomate fresco, cítricos, y calamar	18
Fish soup with fresh tomato, citrus and squid	

ARROCES y PASTAS RICE and PASTAS

Arroz socarrat de pescado y carabinero	22
Fish and carabinero prawn socarrat rice	

Tagliatelle al aglio e olio con bogavante, almejas y albahaca	29
Aglio e olio tagliatelle with lobster, clams and basil	

PESCADOS FISH

Bacalao confitado, verduras mallorquinas, emulsión de pimiento asado y parmentier de patata	22
Confit cod, Majorcan vegetables, roasted pepper emulsion and potato parmentier	

Pescado de lonja	p/m
Cath of the day	

CARNES MEAT

Solomillo de ternera Simmental madurada, boniato, vainas verdes y chalotas al vino tinto	32
Simmental beef tenderloin, sweet potato purée, green pods and shallots with red wine	

Canelón de pularda, con ceps confitados y bechamel de foie	23
Poularde cannelloni with confit ceps and foie bechamel	

POSTRES DESSERTS

Panna cotta de café y sablé de nueces de pecan	8
Coffee panna cotta and sablé of pecan nuts	

Tarta de queso tradicional templada, con mermelada de naranja y sorbete de frambuesa	8
Warm traditional cheesecake with orange marmalade and raspberry sorbet	

Tarta Sacher 70% cacao, mermelada de albaricoque y espuma de habas de cacao	8
70% cocoa Sacher cake, apricot marmalade and chocolate beans foam	