

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

Selección de croquetas	9
Selection of croquettes	9

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 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

Ravioli tatuado de pera escabechada y ricota con salsa de avellana y trufa	14
Pickled pear and ricotta laminated ravioli with hazelnut and truffle 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