

Carta

DEL MAR PROFUNDO FROM THE DEEP SEA

Ceviche de corvina con patacones 18.5€
Sea bass ceviche with fried plantain

Esqueixada de bacalao con pil pil 21€
Salt cod salad with pil pil sauce

Tataki de atún sobre ajo blanco y coulis de mango 25.5€
Tuna tataki over white garlic cream and mango coulis

Salmón a la plancha con espárragos verdes salteados 20.5€
Grilled salmon with sautéed green asparagus

ARROCES Y CAZUELAS RICE AND TRADITIONAL STEWS

Paella de bogavante 36.5€ (min 2 pers)
Lobster paella

Paella marinera con muselina de ajo 27€
Seafood paella with garlic mousseline

Paella negra del chef 24€
Chef's black squid ink paella

Fideos a la cazuela 21€
Traditional Spanish noodle casserole

Pappardelle con gamba roja y albahaca 21€
Pappardelle with red prawn and fresh basil

Carta

EL ARTE DE COMPARTIR THE ART OF SHARING

Calamares a la andaluza con salsa tártara 14.5€
Andalusian-Style skid with Tartar Sauce

Mejillones a la marinera 12€
Mussels in Traditional Marinera White Wine Sauce

Tartar de salmón con base de guacamole 16€
Salmon Tartare over a Guacamole Base

Ensaladilla rusa trufada con sus tostas 10.5€
Truffle-Infused Russian Salad with Artisan Toasts

Mil hojas de patata con alioli y salsa brava 8.2€
Crispy Potato Mille-Feuille with Brava Sauce

Croquetas cremosas de jamón ibérico (4 und) 10€
Creamy Iberian Ham Croquettes

Croquetas de gamba roja con mayonesa
de sriracha (4und) 11€
Red Prawn Croquette with Sriracha Mayonnaise

Alitas de pollo deshuesadas con teriyaki y ralladura de
lima 15€
Boneless Chicken Wings with Teriyaki Glaze and Lime
Zest

Burrata sobre tartar de mix de tomate seco y pistacho
16.5€
Burrata over Sun-Dried Tomato and Pistachio Tartare

Tabla de jamón ibérico 24€
Iberian Ham Selection

Pan de coca con tomate 7.5€
Coca Flatbread with Crushed Tomato

ARTES EN CARNES THE ART OF MEAT

Chuletón de lomo bajo madurado 60 días 42€
60-Day Dry-Aged Ribeye Steak

Solomillo de ternera con salsa pimienta y
patata bastón 26€
Beef Tenderloin with Peppercorn Sauce and
Hand-Cut Fries

Mogote a baja temperatura con parmentier de
patata 19.5 €
Slow-Cooked Pork Neck with Potato
Parmentier

Canelón de pollo rustido con bechamel trufada
18.5€
Roast Chicken Cannelloni with Truffled
Béchamel

Tarrina de cordero con puré de boniato asado y
espárragos 22.5€
Lamb Terrine with Roasted Sweet Potato Purée
and Asparagus