

Sugerencias / Recommendations

| | Entera/Whole |
|--|--------------|
| #Pulpo #hongo #ajo negro #Octopus #mushroom #black garlic | 22€ |
| #Ostra #caliente #fría #Oyster #hot #cold | 25€ |
| #Esturión #chipirón #caviar #Sturgeon #squid #caviar | 45€ |

Entrantes fríos / Cold Starters

| | 1/2 / 1/2/ | Entera Whole |
|--|---------------|-----------------|
| #Caballa #menta #lima #Mackerel #mint #lime | 9€ | 14€ |
| # Quinoa# chia# pomelo #Quinoa # chia# grapefruit | 8€ | 12€ |
| # Bogavante# changurro# trufa #Lobster# crab# truffle | 9€ | 15€ |
| #Mejillones# manzana# aromáticos, #Mussel# apple# aromatics | | 16€ |
| #Foie# pera# cardamomo #Foie# pear# cardamom | | 16€ |
| #Presa ibérica# jengibre# Idiazábal #Iberian pork# ginger# Idiazabal cheese | | 15€ |
| #Jamón ibérico #Iberian ham | 16€ | 28€ |

Entrantes calientes / Hot Starters

| | | |
|--|----|-----|
| #Cochinillo# patata dulce# wakame #Suckling pig# sweet potato# wakame | | 12€ |
| #Laksa# concha fina #Laksa# fine shell | | 15€ |
| #Papada# vieiras# kimchi #Dewlap# scallops# kimchi | 9€ | 15€ |
| #Risotto# foie# naranja #Risotto# foie# orange | | 16€ |

Servicio de pan, aperitivo y dulces (2, 50 €) / Bread, appetizers and sweets (2,50€)
Estos precios incluyen I.V.A./V.A.T. Included

Pescados / Fish Courses

| | ½ | Entera Whole |
|---|-----|-----------------|
| #Merluza #ibérico #cebolla #Hake #iberian #onion | 14€ | 23€ |
| #Trucha #plátano #achiote #Trout #banana #achiote | | 22€ |
| #Rape #navaja #romanescu #Monk fish #razor shell #romaneco | | 29€ |

Carnes / Meat Courses

| | | |
|---|--|-----|
| #Buey #berenjena #miel de caña #Beef #aubergine #cane honey | | 36€ |
| #Cordero #payoyo #frambuesa, Suckling lamb #payoyo cheese# raspberry | | 34€ |
| #Pluma #azafrán #trufa #Pork #saffron #truffle | | 29€ |

| | 6 und. | 12 und. |
|---|----------|---------|
| Ostra especial daniel sorlut nº1 <i>Special oyster daniel sorlut nº1</i> | 36€ | 60€ |
| Ostra fines de claires <i>Fine de claires oyster</i> | 30€ | 55€ |
| Ostra de claire <i>De claire oyster</i> | 24€ | 44€ |
| Caviar esturión oscietra <i>Osetra caviar</i> | 160€ | 50grs |
| Caviar esturión royal baikal <i>Royale baikal caviar</i> | 90€ | 30grs |
| Caviar salmón servidas con guarnición de blinis, crema agria y matequilla echiré <i>Salmon caviar, with blinis, sour cream and echiré butter</i> | 15€ | 30grs |
| Caviar de erizo servida con picada de pepino y manzana <i>Urchin caviar with minced cucumber and apple</i> | 22€ ---- | 110grs |
| Botella Krug clos du mesnil | | |

Horario de servicio /Service time

Almuerzos/Lunch 13:00-16:00 (Últimas órdenes 15:30/last orders 15:30)
Cenas /Dinners 20:30-24:00 (Últimas órdenes 23:30/last orders 23:30)

Postres / Desserts

| | ½ | Entera Whole |
|---|----|-----------------|
| #Chocolate# aove# pimiento rosa #Chocolate #virgen olive oil #pink pepper | | 10€ |
| #Cítricos #vainilla #menta #Citrus #vanilla #mint | | 8€ |
| #Frutas #verduras #kefir #Fruits #vegetables #kefir | | 8€ |
| #Gin tonic #fresa #chocolate blanco # Gin tonic #strawberry #white chocolate | | 9€ |
| #Quesos #Chesses | 8€ | 12€ |

Horario de servicio / Service time

Almuerzos/Lunch 13:00-16:00 (Últimas órdenes 15:30/last orders 15:30)
Cenas /Dinners 20:30-24:00 (Últimas órdenes 23:30/last orders 23:30)

LA ELABORACIÓN ARTESANAL EN NUESTRA COCINA IMPLICA LA MANIPULACIÓN DE TODOS LOS ALÉRGENOS A DECLARAR SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011, SI
USTED REQUIERE INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A CADA PLATO, ROGAMOS LO SOLICITE A NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO
THE CRAFTY ELABORATION IN OUR CUISINE INVOLVES MANIPULATION OF ALL ALLERGENS TO DECLARE ACCORDING TO REGULATION (UE) 1169/2011
IF YOU REQUEST INFORMATION CORRESPOND TO EACH DISH PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF