



## **MENÚ PARA COMPARTIR**

**PAN DE COCA DE CRISTAL**  
con tomate "ramillet" y AOVE "Oro Bailén"

**BRAVAS HOJALDRADAS**  
salsa picante de sriracha y mahonesa de ajos

**SANTA ENSALADILLA**  
atún a la robata, huevo a baja temperatura



**COLIFLOR ASADA**  
lima y salsa de ras el hanout

**TOMATE DE TEMPORADA**  
con espuma de AOVE- miso y dashi de tomate seco

**SASHIMI DE SALMÓN**  
Yuzu-miso-aji con huevas de salmón



**CONTRAMUSLOS DE POLLO**  
asado estilo Cajun con patatas fritas y salsa chimichurri

**ATÚN ROJO POCO HECHO**  
tagliatelle salteados con coco, soja y piñones

**CORDERO A BAJA TEMPERATURA**  
su jugo, sobre puré ahumado y ensalada fresca



**PIÑA CRIOLLA**  
almíbar de yerba mate, dulce de leche, crujiente y helado de coco

**MOUSSE DE CHOCOLATE**  
helado de Kumquats al whisky, galleta y espuma de leche merengada

**INCLUYE AGUA, REFRESCOS Y VINO**

**VINO BLANCO: VERDEJO I VINO TINTO: RIOJA**  
**46 EUR (IVA INCLUIDO)**



## **MENÚ PARA COMPARTIR**

**PAN DE COCA DE CRISTAL**  
con tomate "ramillet" y AOVE "Oro Bailén"

**BRAVAS HOJALDRADAS**  
salsa picante de sriracha y mahonesa de ajos

**ENSALADA THAI**  
con roast beef de picaña marinada

---

**TÁRTARO DE CEVICHE**  
con salsa japonesa

**SANTA ENSALADILLA**  
atún a la robata, huevo a baja temperatura

**TOMATE DE TEMPORADA**  
con espuma de AOVE-miso y dashi de tomate seco

**SASHIMI DE SALMÓN**  
Yuzu-miso-aji con huevas de salmón

---

**ATÚN ROJO POCO HECHO**  
tagliatelle salteados con coco, soja y piñones

**CONTRAMUSLOS DE POLLO**  
asado estilo Cajun con patatas fritas y salsa chimichurri

**LOMO DE BLACK ANGUS AL CARBÓN**  
patatas fritas con salsa pimienta verde

---

**PIÑA CRIOLLA**  
almíbar de yerba mate, dulce de leche, crujiente y helado de coco

**MOUSSE DE CHOCOLATE**  
helado de Kumquats al whisky, galleta y espuma de leche merengada

**INCLUYE AGUA, REFRESCOS Y VINO**

**VINO BLANCO: VERDEJO I VINO TINTO: RIOJA**  
**55 EUR (IVA INCLUIDO)**



## ENTRANTES PARA COMPARTIR

**PAN DE COCA DE CRISTAL**  
con tomate "ramillet" y AOVE "Oro Bailén"

**"BRAVAS HOJALDRADAS"**  
salsa picante de Sriracha y mayonesa de ajos

**ENSALADA THAI**  
con roast beef de picaña marinada

**TÁRTARO DE CEVICHE**  
con salsa japonesa

**COLIFOR ASADA**  
lima y salsa de ras el hanout

**TOMATE DE TEMPORADA**  
con espuma de AOVE- miso y dashi de tomate seco

**SASHIMI DE SALMÓN**  
Yuzu-miso-aji con huevas de salmón

## PLATO PRINCIPAL PARA ELEGIR

**CORDERO A BAJA TEMPERATURA**  
su jugo, sobre puré ahumado y ensalada fresca

**SECRETO DE CERDO IBÉRICO**  
patatas fritas y salsa chimichurri

**ATÚN ROJO POCO HECHO**  
tagliatelle salteados con coco, soja y piñones

**CORVINA ASADA**  
salsa de miso y ajo confitado, vegetales y mix de hierbas frescas

## POSTRES PARA COMPARTIR

**PEAR-FECTION**  
Pera al vino tinto, tierra de algarroba, cremoso de chocolate blanco-yogurt  
y helado de vainilla-haba tonka

**MOUSSE DE CHOCOLATE**  
Helado de kumquats al whisky, galleta y espuma de leche merengada

**INCLUYE AGUA, REFRESCOS Y VINO**

**VINO BLANCO: VERDEJO I VINO TINTO: RIOJA**  
**60 EUR (IVA INCLUIDO)**



## ENTRANTES PARA COMPARTIR

**PAN DE COCA DE CRISTAL**  
con tomate "ramillet" y AOVE "Oro Bailén"

**" BRAVAS HOJALDRADAS "**  
salsa picante de Sriracha y mayonesa de ajos

**ENSALADA THAI**  
con roast beef de picaña marinada

**LANGOSTINOS FRITOS**  
al estilo thai

**TÁRTARO DE CEVICHE**  
con salsa japonesa

**TOMATE DE TEMPORADA**  
con espuma de AOVE- miso y dashi de tomate seco

**SASHIMI DE SALMÓN**  
Yuzu-miso-aji con huevas de salmón

## PLATO PRINCIPAL PARA ELEGIR

**ATÚN ROJO POCO HECHO**  
tagliatelle salteados con coco, soja y piñones

**CORVINA ASADA**  
salsa de miso y ajo confitado, vegetales y mix de hierbas frescas

**LOMO DE BLACK ANGUS AL CARBÓN**  
patatas fritas con salsa pimienta verde

**SECRETO DE CERDO IBÉRICO**  
patatas fritas y salsa chimichurri

## POSTRES PARA COMPARTIR

**PEAR-FECTION**  
Pera al vino tinto, tierra de algarroba, cremoso de chocolate blanco-yogurt  
y helado de vainilla-haba tonka

**MOUSSE DE CHOCOLATE**  
Helado de kumquats al whisky, galleta y espuma de leche merengada

**INCLUYE AGUA, REFRESCOS Y VINO**

**VINO BLANCO: VERDEJO I VINO TINTO: RIOJA**  
**68 EUR (IVA INCLUIDO)**