

**ENTRANTES 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

**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 A ELEGIR**

**PULPO MARINADO A LA BRASA**  
puré de hierbas, patató y pepino encurtido y alioli de tinta de calamar

**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 espuma de pesto

**PRESA DE CERDO IBÉRICO**  
marinada en miso, servida con puré de maíz y gremolata

**POSTRES PARA COMPARTIR**

**PEAR - FECTION**  
pera al vino tinto, tierra de algarroba, cremoso de chocolate blanco-yogurt  
y helado de sambayon

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

**INCLUYE AGUA, REFRESCOS Y VINO**

**VINO BLANCO: VERDEJO**

**VINO TINTO: RIOJA**

**68 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 mahonesa de ajos

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

**TÁRTARO DE CEVICHE**  
con salsa japonesa

**BERENJENA ASADA**  
bambanji, cacahuete, chili y ajo fermentados

**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 A ELEGIR**

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

**CANELÓN DE POLLO CAMPERO**  
pesto rojo y verde, crema de ceps y setas

**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 sambayon

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

**INCLUYE AGUA, REFRESCOS Y VINO**

**VINO BLANCO: VERDEJO**

**VINO TINTO: RIOJA**

**60 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

**PROVOLONE ASADO**  
pesto de tomate seco, aceite de albahaca y focaccia de masa madre

**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

**PRESA DE CERDO IBÉRICO**  
marinada en miso, servida con puré de maíz y gremolata

**LOMO DE BLACK ANGUS AL CARBÓN**  
patatas fritas con espuma de pesto

---

**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

VINO TINTO: RIOJA

---

**55 EUR (IVA INCLUIDO)**

---