

ENTRANTES / STARTERS

GAZPACHO CON VEGETALES DE LA HUERTA Gazpacho with garden vegetables	15
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL Y JAMÓN IBÉRICO Free - Range chicken and Iberian ham croquettes	18
TACOS “BAJA STYLE” CON PESCADO FRESCO EN TEMPURA, PICO DE GALLO Y MAYO CHIPOTLE Baja - Style tacos with fresh tempura fish, pico de gallo and chipotle mayo	26
TACOS MEXICANOS DE SOLOMILLO DE VACA CON MOZZARELLA FUNDIDA Mexican beef tenderloin tacos with melted mozzarella	29
MEJILLONES ESTILO THAI, CURRY ROJO, LEMONGRASS Y CILANTRO Thai style mussels, red curry, lemongrass and coriander	22
CALAMARES CRUJIENTES ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA Crispy calamari with tartar sauce	26
TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES King prawns and vegetables tempura	24
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DEHESA DE LOS MONTEROS, PAN CRISTAL Y TOMATE Acorn - Fed Iberian ham “Dehesa de los Monteros” with crystal bread and tomato	36
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA EN BRIOCHE TOSTADO DE MANTEQUILLA Beef tenderloin steak tartar with toasted brioche	28
CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA CON LECHE DE COCO Y KIMCHI Red prawns and sea bream ceviche with coconut milk and kimchi	28
FLOR DE ALCACHOFA A LA PARRILLA SOBRE SALMOREJO, YEMA CURADA Y JAMÓN IBÉRICO Grilled artichoke heart on salmorejo, cured egg yolk and Iberian ham	23

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA THAI CON MANGO, PAPAYA, AGUACATE Y LANGOSTINOS Thai salad with mango, papaya and prawns	26
BURRATA TRUFADA, TARTAR DE HIGOS FRESCOS, TOMATE, PISTACHO Y MENTA Truffled burrata, fresh figs tartare, tomato, pistachio and mint	24
NUESTRA ENSALADA CESAR CON POLLO CRUJIENTE Y PARMESANO Our Caesar salad with crispy chicken and parmesan	22

ARROCES / RICE DISHES

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO (MIN 2 PERS) Seafood and shellfish paella (min 2 pers)	35 P/P
ARROZ SECO CON SETAS, ALCACHOFAS Y LOMO ALTO DE VACA A LA PARRILLA (MIN 2 PERS) Dry rice with mushrooms, artichokes and grilled ribeye steak (min 2 pers)	36 P/P
PAELLA NEGRA CON SEPIA, GAMBAS Y CHIPIRONES A LA PLANCHA (MIN 2 PERS) Black rice with cuttlefish, prawns and grilled squid (min 2 pers)	35 P/P

PRINCIPALES / MAIN COURSES

ATÚN ROJO A LA PLANCHA, CRUJIENTE DE VEGETALES Y TERIYAKI Grilled red tuna, crispy vegetables and teriyaki	32
PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA, PURÉ DE CEPES TRUFADO Y ESPÁRRAGOS VERDES Grilled octopus from Formentera, truffled mushroom purée and green asparagus	34
LUBINA A LA SAL (MIN 2 PERS) Salt - baked sea bass (min 2 pers)	38 P/P
TAGLIATELLE CON BOGAVANTE Tagliatelle with lobster	45
LINGUINE CON ALMEJAS Y GAMBAS Linguine with clams and prawns	30
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA CON JUGO DE CEPES AL VINO TINTO Grilled beef tenderloin with red wine and mushroom juice reduction	34
LOMO ALTO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI Grilled ribeye steak with chimichurri sauce	38

PARA ACOMPAÑAR / SIDES

ENSALADA DE RÚCULA Y TOMATITOS Arugula and cherry tomato salad	8
PATATAS FRITAS French fries	8
PATATAS PANADERAS Oven baked potatoes with onions	8
PARRILLADA DE VERDURAS Grilled vegetables	8
ARROZ BASMATI Basmati rice	8