

ENTRANTES / STARTERS

GAZPACHO CON VEGETALES DE LA HUERTA Gazpacho with garden vegetables	16
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL Y JAMÓN IBÉRICO Free - Range chicken and Iberian ham croquettes	20
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	29
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	24
CALAMARES CRUJIENTES ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA Crispy calamari with tartar sauce	28
TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES King prawns and vegetables tempura	26
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	30
CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA CON LECHE DE COCO Y KIMCHI Red prawns and sea bream ceviche with coconut milk and kimchi	29
FLOR DE ALCACHOFA A LA PARRILLA SOBRE SALMOREJO, YEMA CURADA Y JAMÓN IBÉRICO Grilled artichoke heart on salmorejo, cured egg yolk and Iberian ham	26

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA THAI CON MANGO, PAPAYA, AGUACATE Y LANGOSTINOS Thai salad with mango, papaya and prawns	27
BURRATA TRUFADA, TARTAR DE HIGOS FRESCOS, TOMATE, PISTACHO Y MENTA Truffled burrata, fresh figs tartare, tomato, pistachio and mint	27
NUESTRA ENSALADA CESAR CON POLLO CRUJIENTE Y PARMESANO Our Caesar salad with crispy chicken and parmesan	25

ARROCES / RICE DISHES

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO (MIN 2 PERS) Seafood and shellfish paella (min 2 pers)	38 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)	40 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)	38 P/P

PRINCIPALES / MAIN COURSES

ATÚN ROJO A LA PLANCHA, CRUJIENTE DE VEGETALES Y TERIYAKI Grilled red tuna, crispy vegetables and teriyaki	35
PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA, PURÉ DE CEPES TRUFADO Y ESPÁRRAGOS VERDES Grilled octopus from Formentera, truffled mushroom purée and green asparagus	36
LUBINA A LA SAL (MIN 2 PERS) Salt - baked sea bass (min 2 pers)	42 P/P
TAGLIATELLE CON BOGAVANTE Tagliatelle with lobster	48
LINGUINE CON ALMEJAS Y GAMBAS Linguine with clams and prawns	34
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA CON JUGO DE CEPES AL VINO TINTO Grilled beef tenderlion with red wine and mushroom juice reduction	36
LOMO ALTO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI Grilled ribeye steak with chimichurri sauce	40

PARA ACOMPAÑAR / SIDES

ENSALADA DE RÚCULA Y TOMATITOS Arugula and cherry tomato salad	12
PATATAS FRITAS French fries	12
PATATAS PANADERAS Oven baked potatoes with onions	12
PARRILLADA DE VERDURAS Grilled vegetables	12
ARROZ BASMATI Basmati rice	12