

Entrantes y picoteo ...

Bravas mallorquinas con sobrasada , virutas de queso de cabra y miel de romero	8,50
Croquetas de setas	9,25
Gambitas blancas crujientes con un toque picante	11,95
Croquetas de chipirón en su tinta con aroma de lima	8,95
New Croquetas de gamba al ajillo con emulsión de crustáceos	9,25
Ensaladilla rusa con langostinos, crema de aguacate y picos	9,95
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico	10,50
Tacos de carrillera con emulsión de oporto, queso de cabra y cebolla caramelizada	9,95
Gyozas de rabo de toro con crema trufada	10,25
Pulпитos picantitos con patata al mortero	10,25
Guacamole al momento con tortitas	10,50



Ensaladas y verdes

Gyozas de verduras con kimchie de fresas y col kale crujiente (4 u.)	11,25
Ensalada de virutas de queso de cabra con mango, granola y vinagreta de miel	11,25
César de pollo confitado, con huevo poché	10,75
Burrata cremosa <i>New</i> con mortadela italiana, pesto de albahaca y pan crujiente	10,70

Nuestros clásicos de toda la vida actualizados

Raviolis de carne artesanos con salsa de parmesano a la salvia	12,50
Canelón casero de pollo asado con gambitas rojas	12,75
New Raviolis de vegetales braseados con sofrito de tomate casero, aceitunas negras, brotes de soja y albahaca	11,95
Risotto de ceps con virutas de parmesano y notas trufados	13,95
Arroz negro meloso con sepia y allioli (min. 2 pers.) (Precio por pers.)	15,25
New Espalda de cordero 18h de cocción con arroz seco de rebozuelos negros y ajetes (min. 2 pers.) (Precio por pers.)	19,95
La Paella mixta de carne y marisco (min. 2 pers.) (Precio por pers.)	14,25
Paella de marisco con cigalas, gambas, mejillones y almejas (min. 2 pers.) (Precio por pers.)	17,95

Si eres de mar...

Tartar de salmón con aguacate y huevas de trucha	15,95
Tataki de atún con cremoso de aguacate, ensaladita de hinojo fresco, hojas de tomate y salsa teriyaki	17,95
Lomos de salmón a la plancha con espárragos trigueros	16,95
<i>New</i> Ventresca de atún en escabeche de soja con cebollitas y tirabeques	15,95

Tierra

Hamburguesa de doble queso con salsa de queso cheddar y sus patatas	14,95	Presa ibérica con babaganoush y chimichurri de piña	18,95
<i>New</i> Ribs con nuestro adobo especial BBQ con patatas hasselback	14,50	Carrillera de cerdo al oporto con calabaza a la canela y frutos secos salteados	16,95
		SR. ENTRECOT (21 días de maduración)	29,95

Dulce final para todos

<i>New</i> Copa lemon pie (crema lemoncurd, sorbete de limon, nata montada y merengue quemado)	5,70
Big Oreo casera con cremoso de mascarpone y salsa salt caramel	5,75
Cheesecake templado	6,25
Coulant de chocolate , helado de vainilla y salsa tibia	5,75
Ensalada de frutas de temporada con sorbete de mandarina	4,95
Tim baon ; helado de turrón, crème brulèe y salsa de chocolate	6,25
<i>New</i> Tiramisu al estilo del Chef	5,75
Helado o sorbetes....	4,95