



PARA EMPEZAR *TO START*

- Nuestras clásicas Croquetas de Jamón y Pistacho.** 15€
Our classic Ham and Pistachio Croquettes.
- Croquetas de Mejillón Tigre, Alga Nori y MayoKimchie.** 15€
Tiger Mussel Croquettes, Nori Seaweed and MayoKimchie.
- Jamón 100% Ibérico con sus tostas de Pan con Tomate.** 30€
100% Iberian Ham with toasted bread and tomato on toast.
- Ensalada Healthy de Salmón Ahumado, dados de Queso fresco y Aguacate con Nueces y aliño de Shiso.** 22€
Healthy Salad of Smoked Salmon, Diced Fresh Cheese and Avocado with Walnuts and Shiso Dressing.
- Ensalada de Tomates ahumados y plumas de Cebolla Roja con láminas de Hueva y Mojama.** 19€
Smoked Tomato and Red Onion Salad with Roe and Mojama Slices.
- Crema de Tupinambo con Trufa Negra, Aceite de Avellanas y Torrezno de Soria.** 18€
Jerusalem artichoke cream with Black Truffle, Hazelnut Oil and Soria Bacon.
- Carpacho de picaña madurada con aliño de tartar y Emulsión de yema de Huevo.** 18€
Carpaccio of matured picaña with tartar dressing and egg yolk emulsion.
- Guiso tradicional de Verdinas con tallarines de Sepia y cocochas de Bacalao.** 25€
Traditional vegetable stew with cuttlefish noodles and cod shells.
- Cuadroni de Ricota con Salmón fresco, Espinacas y un toque de Kimchie.** 23€
Ricota quadroni with fresh salmon, spinach and a dash of kimchee.
- Burrata sobre laminas de Cecina ahumada, Sésamo garrapiñado y picada de Aguacate.** 24€
Burrata on slices of smoked jerky, caramelized sesame and chopped avocado.
- Tortilla rota de Gambas al Ajillo con Mayonesa de su coral.** 19€
Broken Garlic Prawn Omelette with Coral Mayonnaise.



STREET FOOD

- Guacamole al estilo mexicano con Totopos caseros.** 20€
Mexican Style Guacamole with Homemade Totopos.
- Costillas a baja temperatura deshilachada en Pan chino con cebolla encurtida.** 21€
Shredded low-temperature short ribs on Chinese bread with onion.
- Ramen de Cocido con su Carne, fideos de Arroz y Garbanzos.** 20€
Stew Ramen with meat, rice noodles and chickpeas.
- Gyozas de Cerdo con Oreja crujiente y salsa Japobrava.** 18€
Pork gyozas with crispy pork ear and japobrava sauce.

NUESTRAS BURGERS *OUR BURGERS*

- Hamburguesa de Buey con Cebolla Roja carameliza al Whisky, Bacon y Queso Gouda.** 25€
Beef Burger with Whisky Caramelised Red Onion, Bacon and Gouda Cheese.
- Hamburguesa de Vaca madurada con Guacamole, Jalapeños, Nachos y Queso Cheddar.** 23€
Aged veal burger with guacamole, jalapeños, nachos and cheddar cheese.
- Hamburguesa de Waygu con mermelada de Bacon y Scamorza ahumado.** 25€
Waygu burger with bacon and smoked scamorza jam.

RINCÓN VEGETARIANO *VEGGIE CORNER*

- Albondigas de Berenjena con falso Tomate de Remolacha y migas de Feta.** 18€
Aubergine Meatballs with faux beetroot tomato and Feta Crumbs.
- Ñoquis Caprese.** 16€
- Guiso de Curry Rojo con Garbanzos y Setas de cardo, con Basmati aromatizado.** 16€
Red curry stew with chickpeas and oyster mushrooms, with flavoured basmati.
- Pizza artesana con Verduras asadas y Aceite de Ajo-Guindilla.** 18€
Artisan pizza with roasted vegetables and chilli garlic oil.



DE LA TIERRA *FROM THE LAND*

Presa Ibérica marinada sobre Pan crujiente de Mantequilla, mermelada de Cebolla y Chinichurri. 28€

Low temperature Iberian pork on crusty bread with butter, onion marmalade and chinichurri.

Solomillo de Ternera con cremoso de Castañas, Setas Shimeji y Aceite de Trufa. 33€

Beef tenderloin with creamy chestnut, shimeji mushrooms and truffle oil.

Milanesa de Secreto Ibérico de bellota, Huevo a baja temperatura, Barbacoa y Mahonesa Japonesa. 32€

Iberian pork shoulder, low-temperature egg, barbecue and Japanese mayonnaise.

Tajine de cordero y frutos secos con sarten de cous-cous y pan de pita 33€

lamb and nuts Tajine with couscous pan and pita bread

Canelón de Carrillera de Ternera con bechamel trufada y demi-glace de Pedro Ximénez. 28€

Veal cheek cannelloni with truffled béchamel sauce and Pedro Ximenez demi-glace.

DEL MAR *FROM THE SEA*

Calamar de Potera a la plancha, salsa de tinta y Cebolla caramelizada. 26€

Grilled squid, ink sauce and caramelized onion.

Taco de Salmón con carbonara de Leche de Coco, salteado de Setas y Lima. 25€

Salmon taco with coconut milk carbonara, sautéed mushrooms and lime.

Bonito braseado con salteado de Pimientos Rojos y emulsión de Verduras asadas y Frutos Secos. 26€

Braised white tuna with sautéed red peppers and roasted vegetables and nuts emulsion.

Tacos de Bacalao fritos sobre Tomate casero de alcaparras, aceitunas y tapenade de anchoas. 27€

Fried Cod with homemade caper tomato, olives and anchovies tapenade.

Maguro de Atún Rojo de Almadraba con Huevo y Gamba cristal frita. 33€

Maguro of Almadraba Tuna with Eggs and fried shrimps.



DULCE FINAL *THE SWEETEST ENDING*

Tarta Casera de Queso con helado de Dulce de Leche.
Homemade Cheese Cake with Caramel ice cream.

10€

Cookie de Chocolate Blanco con Helado de Violeta.
White chocolate cookie with Violet Ice Cream.

10€

Mousse de Chocolate al horno con aroma de 5 especias chinas y Helado de Ferrero Rocher.
Baked Chocolate Mousse with Chinese 5-spice flavouring and Ferrero Rocher Ice Cream.

10€

Crema de Toffe con hojaldre caramelizado, helado de Chocolate y texturas de Naranja.
Toffee cream with caramelized puff pastry, chocolate ice cream and orange textures.

10€

Milhoja crujiente de Mascarpone con Helado de Amarena y confitura de Cereza.
Crispy Mascarpone Millefeuille with Amarena Ice Cream and Cherry Jam.

10€