

### SUGERENCIAS DAILY SPECIAL

Ostra Natural o Rocoto o Gazpacho Verde (ud)  
Natural Oyster or Rocoto Pepper or Green Gazpacho (unit)

Tabla de Quesos  
Cheese Platter

Jamón Ibérico de Bellota  
Iberian Acorn-Fed Ham

#### CAVIAR

Oscietra 50 gr

Oscietra 100 gr

Beluga 50 gr

Beluga 100 gr

## PARA COMPARTIR TO SHARE

Croquetas de Espinacas  
Spinach Croquettes

Croquetas Tigre o de Faisán  
Mussel or Pheasant Croquettes

Verduras a la Sartén  
Vegetables Skillet

Alcachofas Salteadas con Espinacas  
Sautéed Artichokes with Spinach

Crema de marisco con cigala  
Seafood cream with crayfish

Milhojas con Foie con Queso de Cabra  
Millefeuille with Foie with Goat Cheese

Setas enoki y shitake a la carbonara  
Enoki and shitake mushrooms carbonara style

Arroz Salvaje de Pato  
Wild Rice with Duck

Zamburiñas Ten  
Scallops

Rollitos de Pato  
Duck Spring Rolls

Langostinos Coco y Curry  
Coconut and Curry Prawns

Risotto de Sémola con Trufa  
Black Truffled Semolina Risotto

Pulpo de "Pedreiro" Asado  
Pedreiro Roasted Octopus

Colmenillas a la crema de Foie  
Morels with Foie

## NUESTROS FRÍOS COLD DISHES

Ensalada de Naranja, Aguacate y Piñones  
Orange, Avocado and Pine Nuts Salad

Ensalada de Tomate con Bonito  
y Cebolla Roja  
Tomato with Bonito and Red Onion Salad

Ensalada de Cabra con Tomate Confitado  
Goat's Cheese Salad with Confit Tomato

Ensalada de espárragos al pesto  
Asparagus salad with pesto

Botana de Burrata  
Burrata's Botana

Anchoas con Tomates Secos y Aguacate  
Anchovies with Dried Tomatoes and Avocado

Tartar de Salmón con Caviar  
Salmon Tartar with Caviar

Tartar de atún con emulsión  
de aceitunas verdes y cebollitas  
Tuna tartar with green olives  
and onion emulsion

Ceviche Calderón  
Ceviche Calderón

Salpicón de King Crab  
King Crab Salad

Carpaccio de Wagyu con Parmesano  
Wagyu Carpaccio with Parmesan



## PASTAS & GUISOS PASTA & STEWS

Rigatone con Ricota  
Rigatone with Ricota

Calamar en su Tinta y Arroz Basmati  
Squid in its Ink and Basmati Rice

Verdinas con Codorniz  
Verdines with Quail

Lasaña de Alcachofas  
Artichoke Lasagne

Linguini al Tartufado  
Linguini with Tartuffe

Canelón de Faisán  
Pheasant Cannelloni

Penne a la trufa negra  
Penne with Truffle

Pasta Negra con Marisco  
Black Pasta with Seafood

Cazuela de Formentera  
Casserole from Formentera

## DEL MAR FROM THE SEA

Chipirón al wok  
Wok-cooked squid

Corvina con Langostinos en Salsa Verde  
Croaker with Prawns and Green Sauce

Pixín Ten con Ten  
Monkfish Ten con Ten

Tataki de Atún  
Tuna Tataki

Merluza con Berberecho y Centolla  
Hake with Cockles and Crab

Hamburguesa de tarantelo de atún rojo  
Tuna tarantelo Burger

Lubina a la bilbaína  
Sea bass bilbaína style

Bacalao Negro Asado con Manzana  
Roasted Black Cod with Apple

## DE LA TIERRA FROM THE LAND

Hamburguesa de Rabo de Toro  
Oxtail Burguer

Picantón Tika  
Chicken Tika

Escalopines de Solomillo al Parmesano  
Sirloin Escalopes with Parmesan

Steak Tartar  
Steak Tartar

Paletilla Lechal en Salsa Huacatay  
Suckling Lamb in Huacatay Sauce

Punta en Salsa Perigo  
Sirloin in Perigo Sauce

Picaña Braseada con Yuca y Plátano Frito  
Grilled Picaña with Cassava and Fried Plantain

Lomo de reno salteado con verduras al wok  
Reindeer loin sautéed with wok vegetables

Solomillo con Trufa  
Beef Tenderloin with BlackTruffle

Cochinillo Confitado  
Suckling Pig

Lomo de Wagyu  
Loin Wagyu

Chuletón Rack (2pax)  
Rack Ribeye (2 people)

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, en cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis. Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011. Los precios incluyen el 10% de IVA. Pan de nuestro obrador 3,50€. Este precio se verá incrementado un 10% en terraza

The prior freezing of the fish to be consumed raw or semi-raw is carried out, in compliance with ROYAL DECREE 1420/2006, of December 1, on prevention of parasitosis by Anisakis. Information on allergens available to the consumer as established in Regulation EU 1169/2011. Prices include 10% VAT. Aperitif and bread from our workshop € 3,50. This price will be increased by 10% on the terrace.