

SUGERENCIAS DAILY SPECIAL

Ostra Natural o Rocoto o Gazpacho Verde (ud)	9 €
Natural Oyster or Rocoto Pepper or Green Gazpacho (unit)	
Tabla de Quesos	30 €
Cheese Platter	
Jamón Ibérico de Bellota	34 €
Iberian Acorn-Fed Ham	

CAVIAR

Oscietra 50 gr	148,50 €
Oscietra 100 gr	297 €
Beluga 50 gr	247,50 €
Beluga 100 gr	495 €

PARA COMPARTIR TO SHARE

Croquetas de Espinacas	15 €
Spinach Croquettes	
Croquetas Tigre o de Faisán	19 €
Mussel or Pheasant Croquettes	
Verduras a la Sartén	20 €
Vegetables Skillet	
Alcachofas Salteadas con Espinacas	23 €
Sautéed Artichokes with Spinach	
Crema de marisco con cigala	32 €
Seafood cream with crayfish	
Milhojas con Foie con Queso de Cabra	23 €
Millefeuille with Foie with Goat Cheese	
Setas enoki y shitake a la carbonara	24 €
Enoki and shitake mushrooms carbonara style	
Arroz Salvaje de Pato	24 €
Wild Rice with Duck	
Zamburiñas Ten	25 €
Scallops	
Rollitos de Pato	25 €
Duck Spring Rolls	
Langostinos Coco y Curry	27 €
Coconut and Curry Prawns	
Risotto de Sémola con Trufa	29 €
Black Truffled Semolina Risotto	
Pulpo de "Pedreiro" Asado	29 €
Pedreiro Roasted Octopus	
Colmenillas a la crema de Foie	38 €
Morels with Foie	

NUESTROS FRÍOS COLD DISHES

Ensalada de Naranja, Aguacate y Piñones	19 €
Orange, Avocado and Pine Nuts Salad	
Ensalada de Tomate con Bonito y Cebolla Roja	21 €
Tomato with Bonito and Red Onion Salad	
Ensalada de Cabra con Tomate Confitado	21 €
Goat's Cheese Salad with Confit Tomato	
Ensalada de espárragos al pesto	24 €
Asparagus salad with pesto	
Botana de Burrata	22 €
Burrata's Botana	
Anchoas con Tomates Secos y Aguacate	23 €
Anchovies with Dried Tomatoes and Avocado	
Tartar de Salmón con Caviar	27 €
Salmon Tartar with Caviar	
Tartar de atún con emulsión de aceitunas verdes y cebollitas	33 €
Tuna tartar with green olives and onion emulsion	
Ceviche Calderón	34 €
Ceviche Calderón	
Salpicón de King Crab	38 €
King Crab Salad	
Carpaccio de Wagyu con Parmesano	40 €
Wagyu Carpaccio with Parmesan	



PASTAS & GUISOS PASTA & STEWS

Rigatone con Ricota 23 € Rigatone with Ricota	Canelón de Faisán 28 € Pheasant Cannelloni
Calamar en su Tinta y Arroz Basmati 25 € Squid in its Ink and Basmati Rice	Penne a la trufa negra 29 € Penne with Truffle
Verdinas con Codorniz 26 € Verdines with Quail	Pasta Negra con Marisco 35 € Black Pasta with Seafood
Lasaña de Alcachofas 26 € Artichoke Lasagne	Cazuela de Formentera 38 € Casserole from Formentera
Linguini al Tartufado 27 € Linguini with Tartuffe	

DEL MAR FROM THE SEA

Chipirón al wok 30 € Wok-cooked squid	Merluza con Berberecho y Centolla 36 € Hake with Cockles and Crab
Corvina con Langostinos en Salsa Verde 33 € Croaker with Prawns and Green Sauce	Lubina a la bilbaína 39 € Sea bass bilbaína style
Pixín Ten con Ten 35 € Monkfish Ten con Ten	Bacalao Negro Asado con Manzana 39 € Roasted Black Cod with Apple
Tataki de Atún 34 € Tuna Tataki	

DE LA TIERRA FROM THE LAND

Hamburguesa de Rabo de Toro 26 € Oxtail Burger	Picaña Braseada con Yuca y Plátano Frito 37 € Grilled Picaña with Cassava and Fried Plantain
Picantón Tika 26 € Chicken Tika	Solomillo con Trufa 39 € Beef Tenderloin with Black Truffle
Escalopines de Solomillo al Parmesano 28 € Sirloin Escalopes with Parmesan	Cochinillo Confitado 39 € Suckling Pig
Steak Tartar 33 € Steak Tartar	Lomo de Wagyu 59 € Loin Wagyu
Paletilla Lechal en Salsa Huacatay 33 € Suckling Lamb in Huacatay Sauce	Chuletón Rack (2pax) 95 € Rack Ribeye (2 people)
Punta en Salsa Perigo 33 € Sirloin in Perigo Sauce	

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.