

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

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

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.