



ES

AMAR ES COMPARTIR

Jamón Ibérico de bellota "Julián Martín"	29,50€
Anchoas sobre pan brioche y praliné de palomitas (4 ud.)	18,00€
Croquetas de berenjena asada con tomate seco y queso de Mahón (2 ud.)	8,50€
Croquetas líquidas de jamón ibérico (2 ud)	8,50€
Gambas al ajillo	22,50€
Ceviche clásico con leche de tigre de mango y texturas de maíz	22,50€
Trío de ostras "Saint Patrick" con tres aliños: aguachile y wakame, ponzu y ajoblanco	17,50€
Burrata con mermelada de tomate de colgar asado, pesto de albahaca y pistacho	17,00€
Volandeiras soasadas al carbón con guanciale duroc, picada de piñones y kalamata (4 ud)	18,00€
Calamar nacional a la andaluza con mayonesa cítrica	17,50€
Tataki de atún con ajo blanco de leche de coco, tomate cherry en almíbar y aire de piparras	24,50€
Minihuerto ÈTNIK (Puré de brócoli, falso tierra de trompeta de la muerte, mini verduras y bizcocho de perejil)	17,00€

MAR ADENTRO

Pulpo al carbón con "trinxat", papada a baja temperatura y demiglace de jamón	27,50€
Lubina salvaje con puerros quemados, salsa de vino blanco y tapioca	29,50€
Calamar nacional a la parrilla con parmentier de patata y ragout de setas	23,00€
Bacalao en tempura con espinacas a la catalana	26,00€

Pregunte a su camarero en caso de alergia o intolerancia que le asesorará debidamente



ES

TOCAMOS TIERRA

Meloso de rabo de toro en su jugo con cremoso de boniato y chirivía confitada	29,50€
Steak tartar (180g) preparado en la mesa con tostadas y patatas "pont neuf"	31,00€
Medallones de solomillo de ternera (180g) con mochis de patata crujiente y salsa perigourdine	31,00€

ARROCES

Arroz meloso con carpaccio de gamba y alioli de su coral	25,00€
Arroz meloso con magret de pato y ajos tiernos ahumados	24,00€
Risotto cremoso de boletus, mascarpone y crujiente de parmesano	24,50€

MOMENTO DULCE

Cheesecake deconstruido con frutos rojos y crumble de almendra	9,00€
Panna cotta de leche de coco con piña osmotizada en ron menta y canela y helado de piña colada	9,00€
Coulant de gianduja de avellana y helado de turrón (10-12 min de preparación)	10,00€
Tiramisú de Baileys con bizcocho casero de café	9,00€

Pregunte a su camarero en caso de alergia o intolerancia que le asesorará debidamente



ES

SUGERENCIAS DEL MES

Chuletón al Josper de Vaca de Lux (maduración 40-70 días) ____ 110,00€/Kg
Chuletón al Josper de Vaca de Aldea (maduración 30-90 días) 130,00€/Kg
Alcachofas confitadas a baja temperatura con ajo
y aceite de oliva virgen extra _____ 18,00€
Pescado fresco de lonja a la marinera _____ 32,00€

GUARNICIONES Y SALSAS

Guarnición de patatas al horno y pimientos del padrón _____ 8,00€ P/P
Guarnición de verduras salteadas_____ 8,00€ P/P
Salsa Perigourdine _____ 6,00€
Salsa Demiglace de Ibérico _____ 6,00€

Servicio de pan y aperitivo _____ 3,00 € P/P
Precios IVA incluido

Pregunte a su camarero en caso de alergia o intolerancia que le asesorará debidamente