













	MEDIA	ENTERA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Crudo de Salmón, Aguacate, Mayonesa de Ajo Negro y Sorbete de Wasabi.</b>  <span style="float: right;">14,5</span> Raw Salmon, Avocado, Black Garlic Mayo and Wasabi Sorbet. </li> <li>• <b>Ensalada de Tomate Ibérico y Ventresca de Atún en AOVE Casera.</b>  <span style="float: right;">8</span> <span style="float: right;">14</span> Iberian Tomatoes, House made Preserved Tuna Jawl.</li> <li>• <b>Croquetas de Cecina y Puerro.</b> <span style="float: right;">2,5 (1 ud.)</span> Cecina (Cured Cow Meat) and Leeks Croquettes.</li> <li>• <b>Rollitos de Verduras con Salsa Agripicante.</b>  <span style="float: right;">6</span> <span style="float: right;">12</span> Vegetable Rolls with Spicy Sweet and Sour Sauce.</li> <li>• <b>Tacos de Tinga de Pollo.</b>   <span style="float: right;">4 (1 ud.)</span> Chicken Tinga Tacos.</li> <li>• <b>Raviolis de Gambones con Crema de Cebolla y Salsa de Marisco.</b> <span style="float: right;">8</span> <span style="float: right;">14</span> King Prawn Ravioli, Onion Cream and Shellfish Sauce.</li> <li>• <b>Arroz Meloso de Chipirones y Portobello, Alioli de Ajetes.</b>  <span style="float: right;">8</span> <span style="float: right;">16</span> Squid and Portobello Mushroom Creamy Rice with Spring Garlic Aioli.</li> <li>• <b>Merluza al Horno, Veloute y Crema de Chirivía.</b>  <span style="float: right;">12</span> <span style="float: right;">20</span> Oven Roasted Hake, Veloute and Parsnip Cream.</li> <li>• <b>Dorada, Verduras Escabechadas y Mayonesa de Lima</b>  <span style="float: right;">12</span> <span style="float: right;">20</span> Sea Bream with Pickled Vegetables and Lime Mayonnaise.</li> <li>• <b>“No Roast Beef”, Centro de Cadera de Ternera a baja temperatura, Patatas Robuchon.</b>  <span style="float: right;">12</span> <span style="float: right;">20</span> “No Roast Beef”, Sous Vide Veal Round Steak, Potatoes Robuchon.</li> <li>• <b>Pechuga de Pollo relleno de Champiñones, Salsa de Cacahuete, Chakala y Alloco.</b>   <span style="float: right;">12</span> <span style="float: right;">20</span> Chicken Breast, Mushroom, Peanut Sauce, Chakala and Alloco.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Menú Degustación / Tasting Menu</b> <span style="float: right;">40</span> <b>Bebidas no incluidas / Drinks not Included</b></li> </ul>		

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE

Picante/Spicy 

Sin Gluten/Gluten Free 