

	MEDIA	ENTERA
<ul style="list-style-type: none"> • Crudo de Salmón, Aguacate, Tobiko y Mayonesa de Ajo Negro   Raw Salmon, Avocado, Black Garlic Mayo and Wasabi Sorbet. 		14,5
<ul style="list-style-type: none"> • Ensaladilla de Tubérculos, Mayonesa de Soja y Bacalao Ahumado.  Root Vegetable Russian Salad, Soy Mayonnaise and Smoked Codfish. 	8	14
<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de Jamón y Espinacas. Ham and Spinach Croquettes. 		2,5 (1 ud.)
<ul style="list-style-type: none"> • Pad Thai de Verduras.   Vegetable Pad Thai. 	8	14
<ul style="list-style-type: none"> • Tacos de Tinga de Pollo.   Chicken Tinga Tacos. 		4 (1 ud.)
<ul style="list-style-type: none"> • Raviolis de Gambones con Crema de Cebolla y Salsa de Marisco. King Prawn Ravioli, Onion Cream and Shellfish Sauce. 	8	14
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Meloso de Chipirones en su tinta con ali oli de Ajetes.  Squid in it's own ink Creamy Rice with Spring Garlic Aioli. 	8	16
<ul style="list-style-type: none"> • Merluza al Horno, Huancaína y Yuca Frita.  Oven Roasted Hake, Huancaína and Fried Yuca. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Dorada, Verduras Escabechadas y Mayonesa de Lima  Sea Bream with Pickled Vegetables and Lime Mayonnaise. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Entraña de Ternera de la Sierra de Guadarrama, Muhammara y Pimientos de Gernika.  Grilled Veal Flank Steak, Muhammara and Gernika Peppers. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Carrilleras de Ibérico estilo Criollo con Pesque de Quinoa.   Iberian Pork Cheeks Criollo Style with Quinoa Pesque. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Menú Degustación / Tasting Menu Bebidas no incluidas / Drinks not Included 		40

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DISPONIBLE

Picante/Spicy 

Sin Gluten/Gluten Free 