

	MEDIA	ENTERA
<ul style="list-style-type: none"> • Crudo de Salmón, Aguacate, Tobiko y Mayonesa de Ajo Negro.   Raw Salmon, Tobiko Avocado, Black Garlic Mayo . 		14,5
<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de Polenta, Burrata, Albahaca y Tomate. Polenta Salad, Burrata, Basil and Tomato. 		14
<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de Mejillones en Escabeche. Pickled Mussels 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 Rabo de Toro. Ox Tail Ravioli. 	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, Crema de Guisantes y Panceta de Ibérico. Oven Roasted Hake, Green peas Cream and Pork Belly. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Dorada ,Pisto y Mayonesa de Piquillos  Sea Bream with Ratatouille and Piquillo Pepper 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"> • Albóndigas de Cordero, Ras el Hanout, Cus-cus, Compota de invierno y Almendras. Lamb Meatballs, Ras el Hanout, Cous-cous, Winter Compote and Almonds. 	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 