

	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 Pimientos Asados y Sardinias Marinadas. Roasted Peppers and Marinated Sardines Salad. 		14
<ul style="list-style-type: none"> • Gazpacho de Maiz, Arenques, Gelatina de Manzanilla y Kikos . Corn Gazpacho, Herrings, Manzanilla Gelatine and Fried Corn. 	7	12
<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de Cecina y Puerro. Cured Cow Meat and Leeks Croquettes. 	2,5 (1 ud.)	
<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 Conejo, Crema de Chirivía y Mole Poblano.  Rabbit Ravioli, Parsnip Cream and Mole Poblano Sauce. 	8	14
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Meloso de Chipirones y Verduras Thai, Alioli de Ajetes.   Squid and Vegetable Thai Creamy Rice, Spring Garlic Aioli. 	8	16
<ul style="list-style-type: none"> • Merluza al Horno con Ensalada Americana Coleslaw .  Oven Roasted Hake, Coleslaw. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Dorada , Tabouleh y Tzatziki. Sea Bream with Tabouleh and Tzatziki. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Entraña de Ternera de la Sierra de Guadarrama, Puerros a Baja Temperatura y Muhammara.  Grilled Veal Flank Steak, Leeks and Muhammara. 	12	20
<ul style="list-style-type: none"> • Solomillo de Cerdo Char Crust, Lentejas y Mojo Verde. Char Crust Pork Tender Loin. Lentil and Green “Mojo” Sauce. 	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 