



**Tartar de tomate ligeramente deshidratado, straciatella, aceitunas y pistachos griegos**  
*Slightly dehydrated tomato tartar, straciatella, olives and Greek pistachios*

**Carpaccio de calabacín, vinagreta de frutos secos, parmigiano, brotes tiernos**  
*Courgette carpaccio, dried fruit vinaigrette, parmigiano, tender sprouts*

**Taboulé de coliflor con hierbas frescas y uvas pasas**  
*Cauliflower tabouleh with fresh herbs and raisins*

**Salmón marinado, hinojo fresco, almendras, aguacate, cerezas**  
*Marinated salmon, fresh fennel, almonds, avocado, cherries*

**Sirvia marinada con albahaca, lima y piña**  
*Lemon fish with basil, lime and pineapple*

**Ensaladilla fría con marisco**  
*Seafood salad*

**Atún rojo con soja, zumo de cítricos, blanco de limón, manzana verde y chilli rojo**  
*Red tuna with soy, citrus juice, lemon, green apple and red chilli*

**Ensalada super green**  
*Super green salad*

**Tarrina de foie, fruta exótica, cacao, pimienta timur, pan de croissant**  
*Foie gras terrine, exotic fruit, cocoa, timur pepper, croissant bread*

**Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo**  
*Iberian acorn-fed ham*

**Tempura de bogavante**  
*Lobster tempura*

**Steak tartar de ternera a la belga, patatas fritas y ensalada**  
*Steak tartar Belgian style French with fries and salad*

**Carpaccio de gamba y cigala, creme fraiche y frambuesa**  
*Shrimp and langoustine carpaccio, creme fraiche and raspberries*

**Parmentier de patata roja con meloso de ternera**  
*Red potato parmentier with veal*

**Risotto de setas silvestres de temporada**  
*Wild mushroom risotto*

**Huevo frito con caviar**  
*Fried egg with caviar*

**Secreto ibérico de bellota salteado con alcaparras y albahaca**  
*Iberian acorn-fed pork sautéed with capers and basil*

**Cochinillo crujiente, pomelo asado con vainilla y membrillo**  
*Crispy suckling pig, roasted grapefruit with vanilla and quince jelly*

**Dados de solomillo de ternera salteados con setas y foie**  
*Diced beef tenderloin sautéed with mushrooms and foie gras*

**Coliflor con panceta y caviar**  
*Cauliflower with pancetta and caviar*

**Gambas a la plancha**  
*Grilled prawns*

**Cigalitas a la plancha**  
*Grilled crayfish*

