



## ENTRADAS / STARTERS

Ajo blanco con melón Cantalupo · 15  
White garlic with cantaloup melon

Crema de boletus edulis con trufa laminada · 21  
Boletus edulis cream with laminated truffle

Ensalada niçoise con ventresca de atún · 26  
Niçoise salad with tuna belly

Mozzarella con picado de tomate, aguacate  
y brotes de albahaca · 25  
Mozzarella with chopped tomato, avocado  
and basil sprouts

Tosta de pan de espelta  
con atún picante y salicornia · 22  
Spelt bread toast  
with spicy tuna and salicornia

Salmón marinado con guacamole,  
picadura de bogavante y caviar de trucha · 32  
Marinated salmon with guacamole,  
chopped lobster and trout caviar

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano · 31  
Beef carpaccio with rocket and parmesan



## PARA CONTINUAR / TO CONTINUE

Espárragos verdes gratinados  
con parmesano · 22  
Green asparagus gratin  
with parmesan

Pasta fresca salteada con langostinos  
y aceite de limoncillo · 28  
Fresh sautéed pasta with king prawns  
and lemon grass oil

Wrap de pollo a las finas hierbas con  
piña dulce, rúcula, tomate  
y mayonesa de mango · 29  
Chicken wrap with fine herbs, sweet  
pineapple, rocket, tomato  
and mango mayonnaise

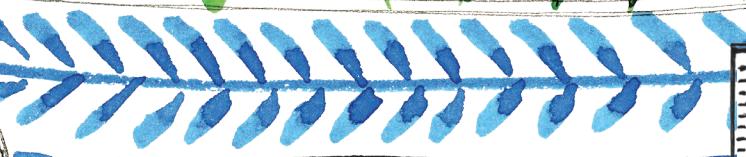
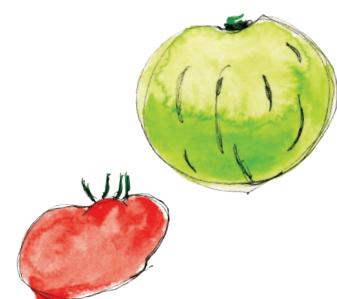




## PESCADO / FISH

Fish and chips de bacalao al estilo japonés · 32  
Japanese-style cod fish and chips

Suprema de lubina con parmantier  
de caviar de erizos y reducción de ave · 42  
Sea bass supreme with urchin caviar parmantier  
and poultry jus



## POSTRE / DESSERT · 15

Hojaldre de manzana con crema inglesa

Apple in puff pastry with English cream

Carpaccio de piña con helado de chocolate blanco

Pineapple carpaccio with white chocolate ice cream

Tarta Sacher con frambuesas

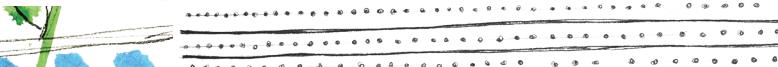
Sacher cake with raspberries

Pavlova de mango o frutos rojos

Mango or red berries Pavlova

Sorbetes y helados variados

Assorted sorbets and ice cream



## CARNE / MEAT

Emince de solomillo de ternera con wok de verduras, aceite de trufa y foie gras · 40  
Beef tenderloin emince with vegetable wok, truffle oil and foie gras

Entrecôte de ternera lechal al carbón · 42  
Charcoal suckling beef entrecôte

Magret de pato a la miel con manzana caramelizada al calvados · 38  
Duck magret with honey and caramelised apple with calvados