

PARA ABRIR EL APETITO TO OPEN YOUR APPETITE

Ostras de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural Louis N2 natural Marennes-Oléron oysters	5€/u
Anchoa del Cantábrico 00 doble filete Anchovy from Cantábrico 00	4,5€
Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra Marinated anchovies with tomato, lime and chopped pumpkin and almond seeds	3,5€/u
Paletilla de jamón ibérico de bellota 100% 70gr Iberian acorn-fed ham shoulder 100% 70gr	21€
Cecina de buey de León "El Capricho" 70gr Cecina from León "El Capricho" 70g	19€
Pan de payés de masa madre con tomate de colgar Sourdough bread with tomato	4€
Croqueta de pollo de payés Free range chicken croquette	3,5€/u
Croqueta de jamón ibérico de bellota 100% 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
Tortilla abierta de sobrasada ibérica y queso de Mahón Open omelette of Iberian <i>sobrasada</i> and Mahón cheese	13,5€

PARA EMPEZAR TO START WITH

Ensalada verde, ricota, higos, nueces y vinagreta de daikon 13€

Green salad, ricotta, figs, walnuts and daikon vinaigrette

Crema de calabaza, huevo poche, setas de temporada y emulsión de castaña 12€

Pumpkin cream, poached egg, seasonal mushrooms and chestnut emulsion

Lomo de lubina salvaje soasada, ponzu, ensalada de daikon, zanahoria, cebolleta y shiso verde en tempura 19€

Wild sea bass loin, ponzu and daikon, carrot, scallion salad and green shiso in tempura

Setas de temporada en tres cocciones, papada confitada y yema de huevo emulsionada 22,5€

Seasonal mushrooms in three cookings, confit jowls and emulsified egg yolk

PARA REMATAR TO TOP IT ALL

Lomo de corvina salvaje asada a la parrilla, berenjena ahumada y jugo de azafrán 21€

Grilled wild sea bass filet, smoked eggplant and saffron juice

Rodaballo salvaje, parmentier de céleri y setas de temporada 24,5€

Wild turbot, celery parmentier and seasonal mushrooms

Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	21€
Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura con crema de zanahoria tostada y su salsa Boneless lamb shoulder cooked at low temperature with toasted carrot cream and sauce	21€
Preso ibérico a la parrilla, chutney de pera e higo encurtido, acompañado de su jugo Grilled Iberian pork, pear chutney and pickled figs	21€
Chuletón de vaca vieja "El Capricho", madurada entre 30-40 días, a la parrilla con guarnición según temporada Dry aged steak, matured between 30-40 days, on the grill with garnish according to season	14€ /100g

ARROCES RICES

Arroz de setas y espárragos trigueros (mín. 2p) Wild mushroom and green asparagus rice (mín. 2pax)	19,5€
Arroz de sepia y pescado de roca (mín. 2p) Cuttlefish rice and rockfish (mín. 2p)	23€

POSTRES DESSERTS

Crema de cardamomo, helado de yogur, jengibre confitado, maracuyá y menta Cardamom cream, yogurt ice cream, candied ginger, passion fruit and mint	7€
Tiramisú Cafè de l'Arquitecte Tiramisu Cafè de l'Arquitecte	7€
Texturas de chocolate negro y helado de vainilla Dark chocolate textures and vanilla ice cream	7€
Cheesecake casero Artisan cheesecake	7€
Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, yogur, chocolate, café) *vegano Artisan ice cream (vanilla, lemon*, yogurt, chocolate, coffee) *vegan	6,5€
Espresso Martini	15€
Mini Gintonic	8€
Surtido de quesos Crottin. Cabra. Francia Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña Comté. Vaca. Francia Amets. Oveja. País Vasco Stilton. Vaca. UK Selection of traditional cheeses Crottin. Goat. France Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia Comté. Cow. France Amets. Sheep. Basque Country Stilton. Cow. UK	19€