

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
Dados de salmón marinado, salsa ponzu y sésamo tostado Cubes of marinated salmon, ponzu sauce and toasted sesame	8,5€
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€

Tortilla de patata y cebolla hecha al momento	8€
Potato and onion omelette made at the moment	

PARA EMPEZAR TO START WITH

Ensalada verde, ricota, ciruelas, nueces y vinagreta de daikon	11€
Green salad, ricotta, plums, walnuts and daikon vinaigrette	

Stracciatella de burrata, boniato asado, vinagreta y pipas de calabaza	12€
Burrata Stracciatella, roasted sweet potato, vinaigrette and pumpkin seeds	

Ensalada de remolacha asada, con yogurt griego y frutos secos, aliñada con vinagre de miel y aceite de pistacho	14€
Roasted beet salad, with Greek yogurt and nuts, seasoned with honey vinegar and pistachio oil	

Tartar de corvina salvaje marinada, ajo blanco y encurtidos	19€
Marinated wild sea bass tartare, white garlic and pickles	

Crema de calabaza, huevo poché, setas de temporada y castaña	12€
Pumpkin cream, poached egg, seasonal mushrooms and chestnut	

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	

Vitello tonnato de ternera con alcaparras	18€
Vitello <u>beef</u> tonnato <u>with</u> capers	

Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza	21€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	

PARA REMATAR TO TOP IT ALL

Lomo de lubina asada a la parrilla, puré de coliflor ahumada y picada de oliva verde y frutos secos Grilled sea bass loin, smoked and chopped cauliflower puree of green olive and nuts	23,5€
Rodaballo salvaje, parmentier de céleri y setas de temporada Wild turbot, celery parmentier and seasonal mushrooms	24,5€
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 ibérica a la parrilla, chutney de pera e higo encurtido, acompañado de su jugo Grilled Iberian pork, pear chutney and pickled figs	21€
Solomillo de ternera a la parrilla con mini verduras del huerto y su jugo Grilled beef tenderloin with mini vegetables from the garden and their juice	25€

ARROCES RICES

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

POSTRES DESSERTS

Profiterol relleno de crema pastelera, puré de castaña con mascarpone y Marrón Glacé	7€
Profiterol stuffed with custard, chestnut puree with mascarpone, and Marrón Glacé	
Tiramisú Cafè de l'Arquitecte	7€
Tiramisu Cafè de l'Arquitecte	
Coulant de chocolate con helado de vainilla, crujiente de chocolate y quicos	7€
Chocolate coulant with vanilla ice cream, chocolate crunch and toasted corn grains	
Cheesecake Casero *sin gluten	7€
Artisan cheesecake *gluten free	
Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, yogur, chocolate*, café) *vegano	6,5€
Artisan ice cream (vanilla, lemon*, yogurt, chocolate, coffee) *vegan	
Surtido de quesos	19€
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	