



## Para Picar / Starters

Croquetas de la casa  
Homemade croquettes

15€

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal  
Iberian ham with toasted bread

29€

Mejillones Thai con leche de coco, jengibre, chili y verduritas  
Thai mussels with coconut milk, ginger, chili and vegetables

15€

Huevo a baja temperatura, puré de apio, espinacas y chips de ajo\*  
Slow cooked egg, celery purée, spinach and garlic chips\*

16€

Vieiras con quinoa tricolor y ensalada de wakame con sésamo y mango  
Scallops with three coloured quinoa and wakame salad with sesame and mango

22€

## Del Huerto / From the Garden

Burratina con ensalada de tomate, pesto y mermelada casera\*  
Burratina with tomato salad, pesto sauce and homemade jam\*

20€

Ensalada de frutas, verduritas y flores de nuestro huerto con aceite de albahaca\*  
Fruit salad, vegetables and flowers from our garden with basil oil\*

18€

Ensalada de judías, tirabeques y guisantes con mango, eneldo y menta\*  
Green Beans salad with peas, snap peas, mango, dill and mint\*

18€

Ensalada César / Caesar Salad

20€

Caballa marinada con verduritas encurtidas, rúcula y aguacate  
Marinated mackerel with pickled vegetables, rocket and avocado

20€

Hamburguesa de remolacha y quinoa con aguacate y boniato asado\*  
Beetroot and quinoa burger with avocado and roasted sweet potato\*

20€

## **Pasta y Arroz / Pasta & Rice**

Penne con tomatitos cherry, burrata y olivada de aceitunas negras\*  
Penne with cherry tomatoes, burrata and tapenade\*  
20€

Pappardelle con salsa de ceps y huevo cocinado a baja temperatura\*  
Pappardelle with mushroom sauce and slow cooked egg\*  
22€

Arroz con carpaccio de cigalas  
Rice with Norway lobster carpaccio  
26€

## **Del Mar / From the Sea**

Lubina asada con puré de zanahoria y vainilla, crudités de verduras y un toque de naranja  
Roasted Sea bass with carrot & vanilla puree, vegetable crudités and orange dust  
30€

Bacalao confitado con cous cous de coliflor y brócoli, frutos secos, espárragos y aceite de ajo y jengibre  
Confited Cod with cauliflower & broccoli cous cous, nuts, asparagus and garlic & ginger oil  
28€

Rape asado con olivada, patata hojaldrada, ajos tiernos y espárragos laminados  
Grilled monkfish with "olivada", millefeuille potato, garlic shoots and asparagus  
30€

Pulpo asado con crema de patata y ajo, espinacas y aceite de kimchi  
Roasted octopus with garlic & potato cream, spinach and kimchi oil  
28€

## **De la Granja / From the Farm**

Presa ibérica cocinada a baja temperatura con patata y zanahoria asada  
Iberian slow cooked pork with roasted potatoes and carrot  
28€

Muslo de pollo pagés marinado en harissa, acelgas salteadas con ajo, tomate, aceituna negra y frutos secos  
Free range Chicken marinated in harissa, chard sautéed with garlic, tomato, black olive and dried fruits  
26€

Solomillo de ternera a la brasa con puerro asado y calabacín baby  
Grilled beef tenderloin with roasted leek and baby zucchini  
32€

Cochinillo con verduritas baby y piña caramelizada  
Suckling pig with baby vegetables and caramelised pineapple  
30€

## **\*Guarniciones / Sides**

6€

\*Arroz salteado / Sautéed rice

\*Patatas asadas con ajo y romero  
Roasted potatoes with garlic and rosemary

\*Verduritas con aceite de cítricos  
Vegetables with citrus oil