



MENU

Para Compartir | Sharing Plates

Aguacate, queso fresco, avellana rallada,
albahaca, aceite oliva y soja y germinados
Avocado, fresh cheese, grated hazelnut, basil,
olive oil and soy and water cress
17€

Jamón Iberico con pan de cristal y tomate
rallado
Iberian ham with glass bread and
grated tomato
29€

Croquetas de Atzaró
Atzaró Croquettes
15€

Saam de berenjena asada al jospers, piñones y
sardina ahumada
Josper roasted aubergine saam, pine nuts and
smoked sardine
16€

Pasta

Penne rigate con salsa de tomate, burrata y
olivada de aceitunas negras
Penne rigate with tomato sauce, burrata and
black olive tapenade
22€

Pasta fresca rellena con mantequilla de
salvia y frutos secos
Fresh pasta stuffed with sage butter
and nuts
23€

Del Huerto | from the Vegetable Garden

Ensalada César con pollo cocinado a baja
temperatura, crujiente de bacón, parmesano,
croutons de pan rústico, tomate y aguacate
Caesar salad with low-temperature-cooked
chicken, crispy bacon, parmesan, rustic bread
croutons, tomato and avocado
22€

Ensalada de Kale, col lombarda marinada,
manzana, sésamo caramelizado y manzana
Kale salad, marinated red cabbage, apple,
caramelised sesame and apple
20€

Burratina con tomates y su mermelada, pesto y
crujiente de pan de frutas secas
Burratina with tomatoes and jam, pesto and
crunchy dried fruit bread
22€

Verduras de temporada asadas con romesco y
aceite de hierbas
Roasted seasonal vegetables with romesco and
herb oil
23€

Pescado | Fish

Lubina con puré de zanahoria y vainilla, arroz negro cremoso con cítricos y espárragos laminados

Sea Bass with Carrot and Vanilla Puree, Creamy Black Rice with Citrus fruit and Rolled Asparagus

34€

Merluza con curry verde y zanahorias de colores asadas

Hake with green curry and roasted colorful carrots

28€

Pulpo asado, dados de ibérico, crema de patata y ajo, pak choi, judías verdes y emulsión de kimchi

Roasted octopus, diced iberico, potato and garlic cream, pak choi, green beans and kimchi emulsion

30€

Carnes | Meat

Muslo de pollo marinado con harissa, acelgas salteadas con ajo, tomate, aceituna negra y frutos secos

Chicken thigh marinated with harissa, sautéed chard with garlic, tomato, black olive and nuts

26€

Paletilla de cordero cocinada 24h, berenjena asada al jasper, col marinada y salsa de oporto

Shoulder of lamb cooked for 24 hours, jasper roasted aubergine with marinated cabbage and port sauce

30€

Hamburguesa de Angus con bacón, lechuga, tomate, queso, cebolla confitada y patatas fritas caseras

Angus burger with bacon, lettuce, tomato, cheese, onion confit and homemade fries

22€

Guarniciones | Sides 6€

Patata asada con ajo y romero

Roasted potatoes with garlic and rosemary

Arroz salteado

Sauteed Rice

Verduras rústicas asadas de nuestro huerto

Roasted rustic vegetables from the vegetable garden

Pimiento verde frito

Fried green peppers