



MENÚ *love*



BIENVENIDA / WELCOME

Pisco sour con fresones de temporada y matices peruanos.
Pisco sour with strawberries and Peruvian nuances.

APERITIVOS / APERITIFS

Ostra, ponzu, wasabi fresco y tobiko.
Oyster with Ponzu, fresh wasabi & tobiko.

Buñuelo de bacalao, burrata cremosa, ají amarillo y gambita cristal.
Cod in batter with creamy burrata, yellow chilli and crystal prawn.

Salmorejo de tomate cherry al grill, atún semi curado y aguacate.
Grilled cherry tomato "salmorejo" with cured tuna & avocado.

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS

Alcachofas confitadas y crujientes, jamón ibérico, yema cremosa y miso.
Crunchy candied artichokes, Iberian cured ham, creamy yolk & miso.

Focaccia de vieiras gratinadas, tartar de piquillos, emulsión de piparras y algas.
Tender beef in its juice, creamy parmentier, parsnip & marinated mushroom duxelle.

PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Rodaballo parrilla, crema de guisantes de temporada con hierbabuena, salsa de pimienta verde y setas.
Grilled Turbot with seasonal pea & peppermint cream served with green pepper & wild mushroom sauce.

Carrillada de ternera en su jugo, parmentier, chirivías y duxelle de champiñones al jerez.
Tender beef in its juice, creamy parmentier, parsnip & marinated mushroom duxelle.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT

Brownie de chocolate y cacahuètes con salsa de chocolate blanco, frambuesas y helado de vainilla.

Chocolate & nut brownie with white chocolate & raspberry sauce and vanilla ice-cream.

Cheesecake de torta de casar y gorgonzola con frutos rojos y helado de pantera rosa.
Torta del casa & Gorgonzola cheesecake with red berries & Pink Panther ice cream.

Fruta variada con aroma de hierbabuena y lima.
Varied fruit with lime aroma & peppermint.

BODEGA / WINES

Blanco/ Wine: Aura Verdejo | D.O. Rueda.
Tinto/ Red: Beronia Edición Limitada, Tempranillo, Graciano, Mazuelo | D.O. Rioja.
Agua, cerveza, refrescos.