



# MENÚ *love*



## BIENVENIDA / WELCOME

**Copa de bienvenida Brut Barroco Reserva.**  
*Welcome glass of Brut Barroco Reserve*

## APERITIVOS / APERITIFS

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

**Croqueta de cabrales, gorgonzola, nueces y salsa pera**  
*Cabrales & Gorgonzola, walnut & pear sauce croquettes.*

## ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS

**Ensalada cremosa de langostinos, atún escabechado, maíz y piparras.**  
*Creamy King prawn salad with pickled tuna, corn & green chili.*

**Tacos crujientes de tartar de atún rojo, salsa de mango y guacamole.**  
*Crunchy tacos with red tuna, mango sauce & guacamole.*

## PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

**Corvina a la parrilla con fondo de mejillones, aroma de wasabi, verduritas y cremoso de apio nabo.**  
*Grilled Corvina fish with a base mussels, wasabi aroma, vegetables & creamy celeriac.*

**Presa ibérica al grill, macerada en vino tinto especiado con patatas gajo asadas, chimichurri y reducción de PX.**  
*Grilled tender pork macerated in red wine with spices and served with roast potato wedges, "chimichurri" sauce & Pedro Ximenez reduction.*

## POSTRE A ELEGIR / DESSERT

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

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

**Tarta de queso D-VORA elaborada con leche fresca de oveja, cabrales y gorgonzola.**  
*D-VORA Cheesecake made with fresh goats milk, Cabrales & Gorgonzola.*

## BODEGA / WINES

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