

Something fresh to start with?

Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O. Pedroches <i>100% Iberian acorn ham D.O Pedroches</i>	22,00€
Anchoas de santoña con aceite de oliva virgen extra <i>Santoña premium anchovies with extra virgin olive oil</i>	18,00€
Salmorejo cremoso con coca de mar y montaña <i>Cold tomato soup with garlic, olive oil, and land and sea coca</i>	12,00€
Ensaladilla rusa con gambas cristal <i>Potato salad with mayonnaise and crystal shrimp</i>	14,00€
Tomate de temporada, burrata y pesto rojo <i>Seasonal tomato, burrata and red pesto</i>	15,00€
Carpaccio de vacuno, foie y aceite de mostaza <i>Veal carpaccio, foie and mustard olive oil</i>	17,00€
Ceviche de corvina marinado en yuzu y pomelo <i>White fish Corvina ceviche marinated in yuzu</i>	17,00€
Tartar de atún con semifrío de aguacate <i>Red tuna tartar with over half-cold avocado</i>	20,00€
Ensalada templada de pollo de corral, chutney de fresas y nubes de queso <i>Warm country chicken salad, strawberry chutney, and cheese clouds</i>	14,00€
Quinoa mediterránea, encurtidos y gamba adobada (versión vegana con trigueros y tofu) <i>Mediterranean quinoa, pickles and marinated shrimp (vegan version with green asparagus and tofu)</i>	14,00€

Si padece alguna alergia alimentaria, solicite información a nuestro personal
If you need to check the allergens information, please ask our staff

Or something warmer ...

Croquetas de cigalas con salsa criolla <i>Grilled crayfish croquettes with creole sauce</i>	12,00€
Croquetas de jamón ibérico con salmorejo <i>Premium Iberian ham croquettes with salmorejo</i>	12,00€
Gyozas de gamba y suquet de bogavante <i>Shrimp filled gyozas with lobster sauce</i>	13,00€
Coca de bacalao brass y alioli de cebollino <i>Coca bread with brass cod and chives alioli</i>	14,00€
Rabas de calamar de potera <i>Pan fried calamari</i>	16,00€
Huevos rotos con jamon ibérico y aceite de trufa negra <i>Fried eggs with potatoes, Iberian acorn ham and black truffle oil</i>	14,00€
Wok de 16 verduras de temporada <i>16 vegetables seasonal wok</i>	16,00€

Feeling like Rice or Pasta?

Arroz meloso de carabinero <i>Honeyed rice with red jumbo prawns</i>	18,00€
Risotto de vieiras, trigueros y alioli de wasabi <i>Scallops risotto, green asparagus and wasabi alioli</i>	16,00€
Pad thai de langostinos tigre <i>Pad thai with jumbo prawns</i>	16,00€

Si padece alguna alergia alimentaria, solicite información a nuestro personal
If you need to check the allergens information, please ask our staff

Coming from the sea we can offer...

Pulpo a la parrila sobre revolcona de plancton <i>Grilled octopus with paprika potato puree with plankton</i>	22,00€
Chipirón de anzuelo, pisto de cítricos y sus patitas <i>Hook baby squid, citrics vegetable pisto and its tentacles</i>	19,00€
Bacalao confitado sobre espinacas salteadas con piñones <i>Cod fish confit on spinach sautéed with pine nuts</i>	20,00€
Atún de almadraba asado, tomate concasse y edamame <i>Almadraba red tuna grilled, concasse tomato and edamame</i>	22,00€
Salmón noruego caramelizado al estilo Thai , con bulgur al curry <i>Norwegian salmon sweet Thai marinated with bulgur in curry sauce</i>	18,00€

Meat lovers also have a choice...

Steak tartar con su tuétano al punto picante y crujiente de patata <i>Steak tartare with marrow with a spicy touch and crusty potatoe</i>	21,00€
Pluma de cerdo ibérico y cremoso de celeri ahumado <i>Iberian pork feather cut and creamy smoked celeri</i>	19,00€
Solomillo de cebón asado, patata puente nuevo y piquillo <i>Sirloin grilled , puente nuevo potato and piquillo peppers</i>	22,00€
Carrillada de vacuno glaseada al Pedro Ximenez y parmentier de batata <i>Glazed beef cheek with Pedro Ximenez and sweet potato parmentier</i>	21,00€
Lingote de cochinito confitado, chalota y crema de melocotón calanda <i>Ingot suckling pig confit with shallots and roasted calanda peach</i>	21,00€
Hamburguesa de vacuno, guanciale y scamorza <i>Beef hamburger, cured pork cheeks, and scamorza cheese</i>	17,00€

Si padece alguna alergia alimentaria, solicite información a nuestro personal
If you need to check the allergens information, please ask our staff

Sweet happy endings

Souflé de chocolate guianduja (15 minutos preparación) <i>Guianduja chocolate soufflé (15 min preparation)</i>	7,00€
Brownie de dos chocolates con nueces de Macadamia <i>Two chocolates Brownie with Macadamia nuts</i>	6,50€
Tatin de manzana y helado de vainilla <i>Apple Tatin cake and vanilla ice cream</i>	6,50€
Tarta cremosa de queso con frutos rojos <i>Creamy cheesecake with forest red fruits</i>	6,50€
Carrot cake y helado de dulce de leche <i>Carrot cake and milk caramel ice cream</i>	6,50€
Tabla de 5 quesos españoles (200g) <i>Cheese plate 5 Spanish types (200g)</i>	16,00€
Degustación de helados artesanos <i>Homemade ice creams tasting</i>	7,50€

Dessert drinks

Café Espresso 100% Arábica: Nice blend, Colombia o Java	3,00€
Capuccino / con leche	3,50€
Te e infusiones / Tea and herbal tea	3,00€
Vino dulce Alvear Pedro Ximenez 1927 copa	6,00€
Magno	8,00€
Larios 1866	17,00€
Baileys	9,00€
Patxarán Baines Oro	10,00€
Ruavieja Orujo 3cl	6,00€
Cuervo Blanco 3cl	6,00€
Herradura Reposado 3cl	10,00€
Jägermeister 3cl	6,00€

Pan y aperitivo <i>Bread and appetizer</i>	2,00€ 2,00€
--	----------------

Si padece alguna alergia alimentaria, solicite información a nuestro personal
If you need to check the allergens information, please ask our staff