

PRIMEROS

Tartaleta de brandada de bacalao con salsa ligera de ajo asado

Tartaleta de brandada de bacallà amb salsa lleugera d'all rostit
Cod brandade tartlet with light roasted garlic sauce

Queso halloumi frito con salsa pesto, piñones y menta

Formatge halloumi fregit amb salsa pesto, pinyons i menta
Fried halloumi cheese with pesto sauce, pine nuts and mint

Tiradito de seriola con cítricos, huevas de trucha y tostada de algas

Tiradito de cirvia amb cítrics, ous de truita i torrada d'algues
Amberjack tiradito with citrus, trout roe and seaweed toast

Steak tartar de vaca madurada, encurtidos y hueso (Supl. +5 €)

Steak tâtart de vaca madurada, encurtits i os
Aged beef steak tartare, pickles and marrow

SEGUNDOS

Arroz negro con calamares a la andaluza

Arròs negre amb calamars a l'andalusa
Black rice with Andalusian-style squid

Entraña a baja temperatura con guarnición de papas arrugadas y mojo canario

Entranya a baixa temperatura amb guarnició de patates arrugades i mojo canari
Low-temperature skirt steak with wrinkled potatoes and Canary mojo sauce

Salmón a la plancha con crema de hojas verdes de temporada y pak choi en tempura

Salmó a la planxa amb crema de fulles verdes de temporada i pak choi en tempura
Grilled salmon with seasonal green leaf cream and tempura pak choi

Solomillo de vaca madurada 30-45 días con parmentier y foie (Supl. +8€)

Filet de vedella madurat 30-45 dies amb parmentier i foie
30-45 day aged beef tenderloin with parmentier and foie

POSTRES

Ensaïmada a la parrilla rellena de crema pastelera y helado de vainilla

Ensaïmada a la brasa farcida de crema pastissera i gelat de vainilla
Grilled ensaïmada filled with pastry cream and vanilla ice cream

Tarta Sacher en texturas

Pastís Sacher en textures
Sacher cake in textures

Pastelería del día

Pâtisserie del dia
Pastry of the day

Coulant de avellana en ramequín (8 mins.) (Supl. +5 €)

Coulant d'avellana en ramequí
Hazelnut coulant in ramekin



ALÉRGENOS
ALÈRGENS
AL-LEGENS

