

 **ENTRANTES**
STARTERS

Gazpacho de cerezas con sus guarniciones Cherry gazpacho with garnishes	15€
Jamón ibérico, pan de cristal con tomate 100gr Iberian ham, tomato crystal bread	26€
Tataki de sandía, tomate y albahaca* Watermelon <i>tataki</i> , tomato and basil*	16€
Salteado de calamar, <i>trinxat</i> de acelgas y panceta ibérica Sautéed squid, chard <i>trinxat</i> and Iberian pancetta	18€
Espárragos con cocochas y pil pil de curry rojo Asparagus with cod <i>kokotxas</i> and red curry pil pil sauce	18€
Puerro al horno, verduras y miso** Baked leek, vegetables y miso**	15€
Unagi sando de anguila, pesto de pistachos y rúcula Eel <i>unagi sando</i> , pistachio pesto and arugula	17€
Tartar de atún, pepino, aguacate y piparra Tuna tartare, cucumber, avocado y piparra pepper	18€

 **SEGUNDOS**
MAIN COURSE

Medallón de merluza con polenta, zanahoria y aceite de cebollino Hake medallion, polenta, carrot and chive oil	22€
Vieiras con papada, crema de almendras y caviar del Valle de Arán Scallops with pork jowl, almond cream and Aran Valley caviar	28€
Salmonete con paté marino, puré tostado de coliflor Red mullet with seafood pâté, roasted cauliflower purée	25€
Cordero: costilla, silla y manitas con patata fondant Lamb: rib, loin and trotters with fondant potato	26€
Costilla de vaca a baja temperatura, salvia y dátiles Slow-cooked beef rib, sage and dates	28€
Pollo, cigalas y su jugo Chicken, langoustines and jus	25€

 **POSTRES**
DESSERTS

Torrija, chantilly de curry y tomillo, helado de almendra y bergamota* Spanish <i>torrija</i> , curry and thyme chantilly, almond and bergamot ice cream*	9€	
Coulant de Pantera Rosa* Pink Panther coulant*	8€	
Fresa, nata, ruibarbo: versión Dagma* Strawberry, cream, rhubarb: Dagma's version*	8€	
Manzana ácida, hinojo, lima-limón y apio* Sour apple, fennel, lime-lemon and celery*	8€	
Menú Degustación* 6 platos selección del chef Mín. 2 personas - Máx. 10 personas, mesa completa	Tasting menu* 6 dishes chef's selection Min. 2 people - Max.10 people, full table	65€
Maridaje: selección de 5 vinos armonizados	Wine pairing: selection of 5 harmonized wines	25€

*El servicio de Menú Degustación esta disponible: Comidas hasta 15h / Cenas hasta las 22h

*The service for the Tasting Menu its available: Lunch until 15h / Dinner until 22h