

OPENING ACT

Dishes that awaken the palate and set the stage for what follows.

Nube Trufada - 12€

Brioche bun filled with mushroom duxelle, truffle, foie gras and sour cream
Petit pain brioché farci de duxelles de champignons, truffe, foie gras et crème aigre

Croquetas "Las Suaves" (6 uds.) - 16€

Brie and eggplant croquettes with honey alloli
Croquettes de brie et aubergine avec aioli au miel

Croquetas "Las Nuestras" (6 uds.) - 18€


Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

Huevo 62º - 18€

Low-temperature egg with acorn-fed Iberian ham shavings and truffle hollandaise sauce
Œuf à basse température avec copeaux de jambon ibérique de bellota et sauce hollandaise à la truffe

California Dreamin' - 23€

California roll with prawn, crab and avocado
California roll aux crevettes, crabe et avocat

Buey Imperial - 23€  (SPICY)

Japanese ravioli filled with oxtail, onion and Port cream, Korean barbecue sauce and basil pearls
Ravioli japonais de queue de bœuf avec crème d'oignon et Porto, sauce barbecue coréenne et perles de basilic

Vieiras en Velo - 23€

Sautéed scallops with saffron cream, pancetta veil and pistachio powder
Noix de Saint-Jacques sautées avec crème au safran, voile de pancetta et poudre de pistache

Jamón Ibérico - 35€

Iberian ham with crispy bread and tomato
Jambon ibérique avec pain croustillant et tomate

CHEF'S SIGNATURE PICKS

Here our signature cuisine comes to life: no shortcuts, clear ideas, and well-defined flavors.

Gazpacho de Maracuyá - 16€

Passion fruit gazpacho with tomato tartare, white asparagus, and paprika crisp
Gaspacho de fruit de la passion avec tartare de tomate, asperge blanche et tuile de paprika

Nuestros Garbanzos - 17€

Sautéed chickpeas with cod, baby squid, and low-temperature egg
Pois chiches sautés avec morue, petits calmars et œuf à basse température

Ensalada "Mediterráneo" - 18€

Seasonal tomato salad with burrata, tuna belly and red pesto
Salade de tomates de saison avec burrata, ventrèche de thon et pesto rouge

Piquillos de Otoño - 19€

Piquillo peppers stuffed with sausage, plum and pine nuts, with boletus cream, demi-glace and truffle tuile
Piquillos farcis à la saucisse, prune et pignons de pin, avec crème de cèpes, demi-glace et tuile à la truffe

Coral de Salmón - 26€

Salmon tartare with macerated strawberries, crispy salmon skin, avocado and soy mayonnaise
Tartare de saumon aux fraises macérées, croustillant de peau de saumon, avocat et mayonnaise au soja

THE HEART OF THE MENU

Here lie our main courses, designed to linger a little longer at the table.

Perla del Norte - 25€

Hake with beurre blanc sauce with marine notes and leeks confit in smoked oil
Merlu avec sauce beurre blanc aux notes marines et poireaux confits à l'huile fumée

Magret del Bosque - 29€

Duck magret with beetroot ketchup, orange chutney and truffle sauce
Magret de canard avec ketchup de betterave, chutney d'orange et sauce à la truffe

Hamburguesa "Angus del Trópico" - 29€ 🌶️ (SPICY)

Black Angus burger with caramelized pineapple, emmental cheese and Emmy sauce
Burger Black Angus avec ananas caramélisé, fromage emmental et sauce Emmy

Terrina de Ternera - 29€

Veal terrine with truffled mash, spinach, and meat and mushroom sauce
Terrine de veau avec purée truffée, épinards et sauce à la viande et aux champignons

Corvina Chillycrab - 33€

Double-cooked corvina with rosemary confit potatoes, roasted garlic emulsion and chilli crab sauce
Corvina en double cuisson avec pommes de terre confites au romarin, émulsion d'ail rôti et sauce chili crab

Arroz "Mare Nostrum" - 35€

Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and paprika allioli
Riz au lotte et aux coques avec carpaccio de crevettes et aioli au paprika

El Hueso - 36€

Steak tartare with bone marrow, Café de Paris butter and Nordic bread
Steak tartare avec moelle osseuse, beurre Café de Paris et pain nordique

Mr. Stroganoff - 38€

Beef tenderloin "Stroganoff" with masqueta rice
Filet de bœuf « Stroganoff » avec riz masqueta

SIGNATURE DESSERTS

The final act deserves its own round of applause.

Semiesfera de Guanábana y Mango - 13€

Soursop and mango half-sphere with chocolate coating and Baileys ice cream
Demi-sphère de corossol et mangue avec enrobage au chocolat et glace au Baileys

Mousse de Coco - 11€

Coconut mousse with Malibu gel and pineapple sorbet
Mousse de coco avec gel de Malibu et sorbet à l'ananas

Lingote Exótico - 14€

Mandarin lingot with mango glaze, cardamom dulce de leche and pistachio ice cream
Lingot de mandarine avec glaçage à la mangue, dulce de leche à la cardamome et glace à la pistache

La Nueva Catalana - 15€

Catalan cream cheesecake with salted caramel ganache
Cheesecake à la crème catalane avec ganache au caramel salé

Perlas Mastinell - 16€

Mastinell cava bonbons (4 pieces)
Bonbons au cava Mastinell (4 pièces)

PLEASE ASK ABOUT
ALLERGENS
VEUILLEZ CONSULTER
LES ALLERGENS

