

<b>PARA COMENZAR</b>	<b>rac.</b>	<b>1/2 rac.</b>
Tartar de Atún con Ajoblanco y Helado de Mostaza Inglesa	16.50€	9.90€
Salmón Marinado con Wasabi y Naranja	14€	8.40€
Foie Micuit Casero con Uvas y Quicos	16€	9,60€
Verduras al Wok con Leche de Coco, Manzanilla de Jerez y Café	16€	9.60€
Guiso de Setas Frescas con Praliné de Piñones Casero, Huevo Poché y Foie	18€	
Rabas de Calamar	14€	
Zamburiña a la Plancha con Crema de Chirivía, Jamón de pato y Salsa Japonesa	2,50€ unidad	
Noodles Yaki Udon ( Pasta Japonesa con Langostinos, Verduras y Pollo)	16€	9.60€
Ravioli Caseros de Cigalitas con Salsa de Cava y Huevas de Pez Volador	17€	
Rissoto de Temporada	18€	10.80€
<b>DEL MAR</b>	<b>rac.</b>	<b>1/2 rac.</b>
Lubina de Estero a la Plancha con Verduras Asadas	19€	11.40€
Rodaballo a la Plancha con Berenjena Asada, Hinojo Salteado y Romescu	20€	12€
Curry Rojo Casero con Merluza, Langostinos y Verdura	17€	10,20€
Cocochas de Bacalao al Pil-Pil de Albariño	18€	
<b>DE LA TIERRA</b>	<b>rac.</b>	<b>1/2 rac.</b>
Mollejas de Lechazo Encebolladas con Setas de Temporada	17€	10.20€
Magret de Pato con Foie a la Plancha y Manzana	20€	
Pastel de Rabo de Buey y Berenjena con Queso de Cabra	18€	10.80€
Presa Ibérica a la Plancha con Mole Poblano Casero, Rabanitos y Cilantro	20€	12€
Entrecot de Ternera Tudanca con Patatas Fritas y Pimientos Asados Aquí	20€	
<b>LA PERDICION DE LOS GOLOSOS</b>		
Torrija de Sobao con Crema de Orujo y Helado de turrón		6€
Chocolate en Texturas y sus Matices		8€
Lingote de Almendra con Praliné y chocolate		7€
Cremoso de Fruta de la Pasión con Plátano		7€
Fruta de Temporada Marinada en Agua de Jamaica con Sorbete de Limón		7€
<b>SERVICIO DE PAN POR PERSONA</b>	1,10€	

<b>STARTERS</b>	<b>portion</b>	<b>1/2</b>
Tuna Tartar with Almond Soup and English Mustard Ice Cream	16,50€	9,90€
Marinated Salmon with Orange and Wasabi	14€	8.40€
Homemade Foie Micuit with Grapes and Fried Corn	16€	9.60€
Sauteed Vegetables with Cocconut Milk, Sherry Wine and Coffee	16€	9,60€
Wild Mushrooms with Homemade Pinenuts Praline, Poached Egg and Foie	18€	
Fried Calamari	14€	
Grilled Bay Scallops with Parsnip Cream, Duck´s Ham and Japanise Sauce		2,50€ ( unit)
Udon Noodles with Vegetables, Chicken and King Prawns	16€	9,60€
Homemade Crayfish Ravioli with Cava Sauce	17€	
Seasonal Risotto	18€	10,80€
<b>FROM THE SEA</b>	<b>portion</b>	<b>1/2</b>
Grilled Sea Bass with Roasted Vegetables	19€	11,40€
Grilled Turbot with Roasted Aubergine, Fennel and Romescu Sauce	20€	12€
Homemade Red Curry with Hake, King Prawns and Vegetables	17€	10,20€
Cod Cheeks with Albariño, Pil-Pil	18€	
<b>FROM THE LAND</b>	<b>portion</b>	<b>1/2</b>
Lamb Sweetbreads with Seasonal Wild Mushrooms	17€	10,20€
Grilled Breast of Duck with his Liver and Apple	20€	
Oxtail with Aubergine and Goat Cheese	18€	10,80€
Iberian Pork with Homemade "Mole Poblano" Sauce and Coriander	20€	12€
Local Beef Entrecot with Roasted Peppers and French Fries	20€	
<b>SWEETS</b>		
Deep Fried Sponge Cake with Nougat Ice cream	6€	
The Chocolate Dessert	8€	
Almond Biscuits with Praline and Chocolate	7€	
Passion Fruit Cream with Caramelized Banana	7€	
Seasonal Fruit Marinated in Jamaican Water and Lemon	7€	
<b>BREAD</b>		1,10€ per person

