

<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€
Carpaccio de Pulpo con Vinagreta de Pistachos y Lima	16,50€	9,90€
Guiso de Setas Frescas con Praliné de Piñones Casero, Huevo Poché y Foie	18€	
Verduras Estivales al Wok con Leche de Coco, Manzanilla y Café	16€	9,60€
Rabas de Calamar	14€	
Zamburiña a la Plancha con Chirivía, Jamón de Pato y Salsa Japonesa	2,20€	la unidad
Noodles Yaki Udon (Pasta Japonesa con Langostinos, Verduras y Pollo)	16€	9,60€
Ravioli Caseros de Cigalitas con Salsa de Cava	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€
Salmón al Vapor con Miso Casero, Alga Nori y Cebolleta	17€	10,20€
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 en su Pil-Pil de Albariño	18€	10,80€
<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 y su Hígado a la Plancha con Manzana	20€	
Pastel de Rabo de Buey y Berenjena con Queso de Cabra	18€	10,80€
Cochinillo Lacado, Pastel de Patata y Espárrago Triguero	20€	
Entrecot de Ternera Tudanca con Patatas Fritas y Pimientos Asados Aquí	20€	
<b>LA PERDICIÓN 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 Salsa de Chocolate		7€
Cremoso de Fruta de la Pasión con Plátano		7€
Fruta de Temporada Marinada en Agua de Jamaica con Sorbete de Limón y Albahaca		7€

<b>STARTERS</b>	<b>portion</b>	<b>1/2</b>
Tuna Tartar with Almond Soup and English Mustard Ice Cream	16,50€	9,90€
Octopus Carpaccio with Pistacchio and Lime Vinagrette	16,50€	9,90€
Wild Mushrooms with Homemade Pinenuts Praline, Poached Egg and Foie	18€	
Summer Vegetables with Cocconut Milk, Cammomile and Coffee	16€	9,60€
Fried Calamari	14€	
Grilled Bay Scallops with Parsnip Cream, Duck's Ham and Japanise Sauce	2,20€ ( unit)	
Homemade Crayfish Ravioli with Cava Sauce	17€	
Udon Noodles with Vegetables, Chicken and King Prawns	16€	9,60€
Seasonal Risotto	18€	10,80€

<b>FROM THE SEA</b>	<b>portion</b>	<b>1/2</b>
Grilled Seabass with Roasted Vegetables	19€	11,40€
Steamed Salmon with Miso Paste, Seaweed and Spring Onions	17€	10,20€
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€	10,80€

<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€
Lacquered Suckling Pig with Potato Tart and Green Asparagus	20€	
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 an Basil Sorbet	7€	