

Nuestra Carta

Precios

Paté de salmón con toque de tártara y nuestras tostas Salmon paté with a touch of tartar sauce piped onto fresh slices of homemade bread	5€
Foie micuit relleno de orejones Foie micuit, a silky spread made of foie gras filled with orejones (dried peaches)	8€
Nuestra ensalada templada de pulpo con mayonesa e pimentón y sucedáneo de caviar Our seasonal octopus salad dressed with paprika mayonnaise and roe.	7€/12€
Ensalada Harinas (piña caramelizada en modena con queso de cabra y vinagreta de kikos) Harinas Salad (caramelized pineapple in modena with goat cheese and kiko vinaigrette)	10€
Carpaccio de langostinos con almendras tostadas, gelatina de manzanilla y sorbete de limón Thin slices of prawns with toasted almonds, manzanilla wine jelly, and lemon sorbet	8€
Carpaccio de buey con espuma y galleta de parmesano Thin slices of ox meat with a froth and a parmesan crisp	9€
Risotto de calamar en su tinta con espuma de alioli Squid ink risotto with aioli froth	5.5€
Tagliatelle al huevo al cassé de tomate y queso de cabra Tagliatelle - wide egg noodles with fresh, ripe, diced tomatoes and goat cheese	4€/8€
Lasaña al pesto con frutos troceados Pesto lasagna with chopped fruits	5€
Mini San Jacobo con bechamel de pesto A mini San Jacobo with pesto bechamel. A San Jacobo is made of os slices of ham and cheese melted in a flaky pastry	3.8€
Burrito de pollo aromatizado con mayonesa de curry Chicken burrito seasoned with a curry mayonnaise	4€
Tataki de atún con polvo de kiko y mayonesa de soja Tuna tataki with ground kiko and soy mayo	8€
Calamar relleno de langostino con salsa de eneldo Prawn-stuffed squid with a dill sauce	12€
Bacalao confitado con crujiente de arroz y alioli de albahaca Rice-crusted cod with a basil aioli	7€/15€
Solomillo ibérico a la crema de manzana asada Fillet of Iberian pork sirloin with a roasted apple cream sauce	5.5€/12€

Solomillo ibérico a la parrilla con guarnición de la casa Grilled fillet of Iberian pork sirloin with a homemade garnish	5.5€/11.5€
Presa glaseada a la mostaza con finas hierbas Fillet of Iberian pork shoulder glazed with a fine herb mustard sauce	6€/14€
Presa a la parrilla con guarnición de la casa Grilled fillet of Iberian pork shoulder with a homemade garnish	5.5€/13€
Magret de pato sobre hojaldre al coulis de mango Magret de pato, a fillet of duck breast over a flaky pastry with mango coulis	6.5€/14€
Chuletitas de cordero a la parrilla Grilled lamb chops	9€

Nuestros Postres

Precios

Crema de queso con mermelada de frutos rojos Cheese cream with red fruit marmalade	6€
Crema de tocino de cielo con delicia de yogur Kind of rich cream caramel and yogurt	6€
Hojaldre Harinas y helado de nueces de macadamia Warm pastry parcel served with vanilla and toffee ice cream	6€
Brownie de frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de yogur Brownie - nutty with a white chocolate sauce and yogurt ice cream	6€
Coulant de chocolate con crema de galleta y helado de pistacho Chocolate coulant with cookie cream and pistachio ice cream	6€
Falso huevo frito de fruta de la pasión y ralladura de coco False fried egg fruit made with passion fruit and coconut	6€

PIDA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS
ASK FOR OUR MENU OF ALLERGENS

Servicio pan/persona Bread	1€
--------------------------------------	----