

<h2>Para Compartir</h2> <h3>To Share</h3>	<h2>Entrantes</h2> <h3>Starters</h3>	<h2>Principales</h2> <h3>Mains</h3>
<p>Langostinos con salsa de yogur, menta y comino Prawns with yoghurt, mint and cumin sauce</p> <p>19€</p>	<p>Ensalada César con pollo, tocino crocante, tomates, croutones, cogollo de Tudela y parmesano Caesar salad with chicken, crispy bacon, tomatoes, croutons, lettuce hearts and parmesan</p> <p>19€</p>	<p>Bacalao a baja temperatura con cremoso de boniato y alioli de ajo negro Slow-cooked cod with creamy sweet potato and black garlic alioli</p> <p>26€</p>
<p>Hummus de garbanzos y remolacha con verduritas ecológicas Chickpea and beetroot hummus with organic vegetables</p> <p>14€</p>	<p>Ensalada de variedad de tomates ecológicos, coulis de albahaca, ricota y brotes de rúcula Selection of organic tomatoes, ricotta basil coulis and rocket shoots</p> <p>15€</p>	<p>Lubina a baja temperatura con zanahorias en texturas Slow-cooked sea bass with carrots in textures</p> <p>26€</p>
<p>Jamon ibérico con pan de cristal y tomate ecológico rallado Iberian ham with crystal bread and grated organic tomato</p> <p>24€</p>	<p>Ensalada de remolacha, pistachos verdes y rabanitos con aliño de pistacho Beetroot, green pistachios and radishes with pistachio dressing</p> <p>14€</p>	<p>Rodaballo con cremoso de hinojo y patata, salsa de bogavante y flores de borraja Turbot with creamy fennel and potato, lobster sauce and borage flowers</p> <p>23€</p>
<p>Variedad de croquetas de jamón ibérico, setas y bacalao - 6 uds Our croquettes with ham, mushrooms and cod - 6 units</p> <p>16€</p>	<p>Ensalada de bonito del cantábrico, espinaca baby, almendras y cebollitas especiadas con aliño de vinagre de frambuesa Cantabrian bonito, baby spinach, almonds and spiced onions with raspberry vinegar dressing</p> <p>24€</p>	<p>Jurel a la brasa con espinacas y cebolleta salteada Grilled horse mackerel with spinach and sauteed spring onion</p> <p>21€</p>
<p>Pulpo a la brasa con crème fraîche especiado y patata morada confitada Grilled octopus with spiced crème fraiche and purple potato confit</p> <p>22€</p>	<p>Ensalada de rúcula, queso de cabra e higos Rocket salad, goat cheese and figs</p> <p>19€</p>	<p>Curry de coliflor con plátano macho, cilantro y arroz negro amazónico Cauliflower curry with plantain and coriander</p> <p>20€</p>
<p>Gyozas de cerdo y verduras con salsa nanban Pork and vegetables gyozas with nanban sauce</p> <p>15€</p>	<p>Gazpacho de sandía con perlas de aceite de oliva y croutons Watermelon gazpacho with olive oil pearls and croutons</p> <p>14€</p>	<p>Tagliatelle hecho en casa con gamba roja, piñones, tomates confitados y rúcula Homemade tagliatelle with red shrimp, pine nuts, candied tomatoes and arugula</p> <p>23€</p>
<p>Nachos de quinoa negra con guacamole Black quinoa nachos with guacamole</p> <p>16€</p>	<p>Gazpacho de leche de coco y bogavante Coconut milk and lobster gazpacho</p> <p>21€</p>	<p>Pollo payés con verduritas baby y salsa chimichurri Farmhouse chicken with baby vegetables and chimichurri sauce</p> <p>24€</p>
<p>Ostras sobre hielo seco con aderezo de jengibre, mirín y soja Oysters on dry ice with ginger, mirin and soy dressing</p> <p>8€/ud.</p>	<p>Tartar de pez limón con papaya y mango, lima, miel ecológica de Ibiza y cilantro Lemon sole tartar with papaya and mango, lime, organic honey from Ibiza and coriander</p> <p>22€</p>	<p>Solomillo de ternera a la brasa con puré de chirivía y glacé de ternera Grilled beef tenderloin with parnsip purée and veal glace</p> <p>28€</p>
<p>Poke bowl de atún rojo con edamame, col roja, tamari, aguacate, cebollino, semillas de chía y germinados Red tuna poke bowl with edamame, red cabbage, tamari, avocado, chives, chia seeds and sprouts</p> <p>24€</p>	<p>Poke bowl de atún rojo con edamame, col roja, tamari, aguacate, cebollino, semillas de chía y germinados Red tuna poke bowl with edamame, red cabbage, tamari, avocado, chives, chia seeds and sprouts</p> <p>24€</p>	<p>Costillas de cordero con cremoso de patata baroa y farofa de pistacho verde con aire de romero Lamb ribs with creamy baroa potato and green pistachio farofa with rosemary air</p> <p>26€</p>
<p>Steak tartar con crujiente de yuca Steak tartar with crunchy yucca</p> <p>22€</p>	<p>Steak tartar con crujiente de yuca Steak tartar with crunchy yucca</p> <p>22€</p>	<p>Vacío de ternera Black Angus argentino con quiche de setas, higos frescos y demi glace Argentinian Black Angus beef flank steak with mushrooms quiche, fresh figs and demi glace.</p> <p>29€</p>

A L A
B A S
T R O

A L A
B A S
T R O