

PARA PICAR

JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO RESERVA J.P.DOMECCQ	28,00€
TORTILLITA DE CAMARONES	10,50€
CROQUETAS DE GAMBAS (unidad)	2,95€
CROQUETAS DE JAMÓN J.P. DOMECCQ (unidad)	2,95€
CROQUETAS DE CEPS Y FOIE CON COMPOTA DE MANZANA (unidad)	3,25€
ORTIGUILLAS DE CÁDIZ CON MAYONESA DE CÍTRICOS	22,00€
ANCHOAS DE "L'ESCALA"	18,00€
"COCA DE VIDRE" CON TOMATE DE COLGAR	3,75€
GUACAMOLE EN MOLCAJETE CON NACHOS	15,00€

TACOS DE ATÚN Balfegó	16,50€
Con emulsión de wasabi	

ENTRANTES FRÍOS

Burrata de "Puglia"	21,00€
con tierra de olivas, jamón ibérico y pesto	
Ensalada de lentejas y carpaccio de gambas	19,00€
con hummus de remolacha y jengibre deshidratado	
Terrina de foie-gras	22,00€
con su bizcocho de cítricos	
Ceviche de pescado de lonja	25,00€
con cremoso de coco, aguacate, mango y cebolla morada encurtida	
Poke de salmón ahumado	20,00€
con mango, edamame, aguacate y quinoa real	
Sashimi de atún Balfegó	26,00€
con salsa teriyaki y lactonesa de wasabi	
Trio de hummus	16,00€
Con crudités de verduras	

ENTRANTES CALIENTES

Crema de tупinambo y chirivía	16,00€
Con chicharrón ibérico y huevo a baja temperatura	
Pad Thai	23,50€
Tallarines de arroz Pad Thai con gambas, tofu, brotes de soja y cilantro	
Huevos de calaf	18,50€
con foie o jamón ibérico J.P Domeccq	
Wok de verduras	19,50€
Verduras de temporada salteadas	
Raviolis de setas y gambas	19,00€
con crema de parmesano	

PESCADOS

Pulpo al coco y jengibre	28,00€
al estilo Filipino	
Calamarcitos de playa	26,00€
con setas, yemas de espárragos verdes y piñones	
Tataki de atún Balfegó ahumado	26,00€
Con puré de berenjena asada	
Tartar de salmón	26,00€
Con mango, guacamole y caviar de arenque	
Pescado de lonja	28,00€
con piel crujiente y risotto de verduras con mascarpone	
"Suquet" de rape	28,00€
con almejas, mejillones y gambas	
Bacalao confitado	26,00€
con roll de setas, ajos tiernos, textura de espárragos y boniato	

Este establecimiento cumple con REAL DECRETO 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

CARNE

Chateaubriand	60,00€
con salsa bearnesa y sus patatas soufflé (para 2 personas)	
Cochinillo de Segovia	28,50€
A baja temperatura con piña marinada al anís	
Arroz del Delta del Ebro	29,00€
con pato canetón y mantequilla de trufa	
Nuestro steak tartar "Speakeasy"	26,00€
Garam Masala	27,00€
Cordero Punjab con arroz basmati	
Presa Ibérica con foie	28,00€
Acompañada de patata violeta y melocotón asado	

Pan y entretenimientos 4,60€
10% IVA Incluido

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal