



# LÖWE

GASTRO&DRINKS

## MINI PLATOS / MINI DISHES

Pulpo asado sobre crema de coliflor y refrito de pimentón <i>Roasted octopus on cauliflower cream and paprika</i>	6.50 €
Bravas con mojo de mango y alioli de almendras <i>Fries with mango sauce and almond alioli sauce</i>	4 €
Mini bocata de calamares, compota de pimiento y salsa de ajo negro <i>Fried calamari rolls with pepper jam and black garlic sauce mini sandwich</i>	3.50 €
Tosta de cecina de León ahumada con higos y aceite de romero <i>Smoked cured meat with figs and rosemary olive oil on toasted bread</i>	4 €
Sashimi de salmón sobre ensalada de wakame y salsa teriyaki <i>Salmon sashimi on wakame salad and teriyaki sauce</i>	6.50 €
Tacos de atún a la llama, sobre crema de patata y mascarpone con pesto rojo <i>Tuna pieces on potato and mascarpone cream and red pesto</i>	6.50 €



## RACIONES / PLATES

Anchoas 0.0 con pan tostado y tomate natural <i>Anchovies on toasted bread and tomato</i>	19 €
Queso manchego de oveja <i>Sheep cured cheese</i>	16 €
Jamón ibérico de bellota <i>Acorn fed Iberian ham</i>	21 €
Croquetas de carabinero con salsa americana <i>Red shrimp croquettes on fish and seafood sauce</i>	10 €



## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Lingotes de berenjena con miel de caña <i>Aubergine bars with cane honey</i>	10 €
Tomate rosa con melva y vinagreta de pimientos <i>Pink tomato with tuna and pepper vinaigrette</i>	8 €
Ensalada thai de papaya con vinagreta de cilantro <i>Thai papaya salad with coriander vinaigrette</i>	9 €
Carpaccio de gambón, mandarina, alcaparra y soja <i>Large shrimp carpaccio with tangerine, capers and soy</i>	14 €
Huevos rotos con gulas y gambas <i>Smashed eggs with imitation elvers and shrimps</i>	11 €
Huevos rotos con jamón ibérico y salsa de trufa negra <i>Smashed eggs with Iberian ham and black truffle sauce</i>	12 €
Tacos de atún a la llama sobre crema de patata y mascarpone con pesto rojo <i>Tuna pieces on potato and mascarpone cream and red pesto</i>	16 €
Tartar de salmón y mango con mostaza verde y miel <i>Salmon and mango tartar with green mustard and honey</i>	19 €
Lomo de salmón glaseado con salsa hoisin sobre portobello y tirabeques <i>Hoisin sauce glazed salmon on portobello mushrooms and mangetout peas</i>	17 €
Pulpo asado sobre crema de coliflor y refrito de pimentón <i>Roasted octopus on cauliflower cream and paprika</i>	19 €
Brocheta de pollo en salsa de mostaza dulce con patatas <i>Chicken brochette with potatoes and sweet mustard sauce</i>	14 €
Secreto ibérico con bastoncillos de boniato y glaseado de ron <i>Iberian pork special cut with sweet potato bars and rum frosting</i>	15 €
Magret de pato con salsa de higos secos y foie fresco a la plancha <i>Duck breast with dried figs sauce and grilled foie</i>	16 €
Hamburguesa trufada al Pedro Ximénez con batata dulce especiada <i>Pedro Ximenez wine truffled burger with spiced sweet potatoes</i>	10 €
Solomillo de vaca a las tres salsas con setas de temporada <i>Beef sirloin with three sauces and season mushrooms</i>	19 €



## POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso de cabra con espuma de frutos rojos <i>Homemade goat cheese cheesecake with berries mousse</i>	5.80 €	Tarta de zanahoria con cheesecake <i>Carrot cake cheesecake</i>	5.80 €
Tarta de brownie y cheesecake <i>Brownie cheesecake</i>	5.80 €	Cassata de Los Italianos <i>Cassata</i>	5.80 €
Tarta Red Velvet <i>Red velvet cake</i>	5.80 €	Zuccotto de Los Italianos <i>Zuccotto</i>	5.80 €