

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

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