

## APERTURAS DE SABORES

Pequeñas delicadezas para despertar el apetito

Pan y aceite

2,70 €

Burrata asada con tomate confitado y rúcula,  
aderezo de balsámico y piñones

15,50 €

Ensalada de canónigos y laminas de presa ibérica asada con  
cremoso de queso y chips de batata

19,50 €

Nuestro pulpo con papas a la marinera y mahonesa de  
pimentón ahumado

22,00 €

Hojaldre relleno de dados de salmón al curry  
con espárragos trigueros braseados

19,00 €

Steak tartar de ternera cortado a cuchillo  
y elaborado en mesa

24,00 €

Croquetas de carrilleras y foie con  
manzana verde y jengibre

18,50 €

Salteado de setas con gambas y  
jamón Ibérico sobre puré de salmorejo

19,50 €

Garbanzada en diferentes texturas

13,00 €

Buñuelos de sama roquera  
sobre crema templada de berros

15,50 €

## ESENCIA DE NUESTRA COCINA

Sabores elaborados con pasión y técnica

Cazuela de fideos con carabineros

24,50 € P/P

Arroz de Carabineros con fondo intenso de marisco

24,50 € P/P

Arroz de pesca del día con calamar sahariano y mejillones

24,00 € P/P

Arroz meloso con secreto y piparras asadas

25,00 € P/P

Canelones con ragú de ternera en jugo de su asado y  
gratinado con queso parmesano

22,50 €

Lomo de Bacalao en Rotir con hojas de naranjo,  
wasabi y gambas

23,50 €

Carrilleras de ternera estofadas con boletus  
sobre cremoso de papas al azafrán

24,50 €

La cocotte de albóndigas de la abuela con  
habitas tiernas y setas

21,50 €

## TASTING WARM UP

Small delicacies to awaken your appetite

Bread and oil

2,70 €

Roasted burrata with rucula and tomato confit dressed  
with pine nuts and balsamic dressing

15,50 €

Lamb's lettuce salad with slices of roasted Iberian "presa",  
creamy cheese, and sweet potato chips

19,50 €

Our octopus with potatoes in a marinara sauce  
and smoked paprika mayonnaise

22,00 €

Puff pastry filled with diced curried salmon  
with braised wild asparagus

19,00 €

Hand-cut beef tartare,  
prepared tableside

24,00 €

Beef cheek and foie gras croquettes  
with green apple and ginger

18,50 €

Sautéed mushrooms with prawns and Iberian  
ham on salmorejo purée

19,50 €

Chickpea stew in different textures

13,00 €

Sea bream fritters  
on warm watercress creams

15,50 €

## ESSENCE OF OUR CUISINE

Flavors crafted with passion and technique

Noodle casserole with carabineros prawns

24,50 € P/P

Carabineros rice with an intense seafood base

24,50 € P/P

Rice with freshly caught fish of the day with Saharan calamari

24,00 € P/P

Rice in broth with Iberian pork "secreto" and roasted piparras

25,00 € P/P

Beef Ragout au-jus filled canelloni,  
gratinated in Parmesan cheese

22,50 €

Cod loin roasted with orange leaves,  
wasabi, and prawns

23,50 €

Braised beef cheeks with porcini mushrooms over  
creamy saffron mashed potatoes

24,50 €

Grandma's meatball cocotte with tender  
baby broad beans and mushrooms

21,50 €

## D' BRASAS

Lomo de lubina a la mantequilla con limón y alcaparras

22,50 €

Solomillo de ternera

25,00 €

Secreto ibérico

23,00 €

Presa ibérica

24,00 €

Chuletón de añojo

55 €/kg

## SALSAS

Champiñones

4,00 €

Pimienta verde

4,00 €

## GUARNICIONES

Cremoso de papas con mantequilla y romero

7,00 €

Papas fritas al azafrán

8,00 €

Pimientos del piquillo salteados con ajos tiernos

8,00 €

Verduras de temporada asadas

6,00 €

## HISTORIAS EN EL PLATO

Milhojas caramelizadas de langostino salvaje,  
foiegras y manzana verde

Ensalada de rúcula, tomatitos confitados, cremoso de  
queso y láminas de presa ibérica asada

Refrescante Gin Tonic de fruta de la pasión

Lomo de Lubina sobre emulsión de mantequilla y romero

Medallón de solomillo de ternera braseado con patatas  
a la crema y champiñones Bordalaise

Chocolate y galletas con espuma de Yuzu,  
mandarina y pomelo

64,50 € P/P

## FROM THE GRILL

Sea bass fillet with butter, lemon and capers

22,50 €

Beef tenderloin

25,00 €

Iberian "secreto" cut

23,00 €

Iberian "presa" cut

24,00 €

Tenderloin beef steak

55 €/kg

## SAUCES

Mushroom

4,00 €

Green pepper

4,00 €

## SIDE DISHES

Rosemary and butter creamy mashed potatoes

7,00 €

Saffron french fries

8,00 €

Sautéed tender Chives with Piquillo peppers

8,00 €

Roasted seasonal vegetables

6,00 €

## STORIES ON THE PLATE

### Tasting Menu

Caramelized mille-feuille of wild prawn,  
foie gras and green apple

Arugula salad, confit cherry tomatoes, creamy cheese  
and slices of roasted Iberian "presa"

Refreshing passion fruit Gin and Tonic

Sea bass fillet on a butter and rosemary emulsion

Braised beef tenderloin medallion with potatoes,  
cream sauce, and mushrooms Bordelaise

Chocolate and cookies with Yuzu foam,  
mandarin and grapefruit

64,50 € P/P