

para abrir el apetito to open your appetite

Ostras Amelie spéciale de claire verte sélection nº3 al natural 5€/u
Amelie spéciale de claire verte sélection natural nº3 oyster

Anchoa del Cantábrico 00 doble filete 4,5€/u
Anchovy from Cantábrico 00

**Patatas bravas Planta Baja, lingotes de patata con salsa brava de chipotles,
pimentón de la Vera y alioli suave de ajo escalivado** 6€
Potato bullion with chipotle brava sauce, paprika from La Vera and mild roasted
garlic aioli

Paletilla ibérica de bellota 100% 70gr 21€
Iberian acorn-fed shoulder ham 100% Iberian breed 70gr

Cecina de buey de León "El Capricho" 70gr 19€
Cecina (cured ox beef) from León "El Capricho," 70gr

Pan de payés de masa madre con tomate de colgar 4€
Sourdough bread with tomato

Croqueta de pollo de payés 3,5€/u
Free range chicken croquette

Croqueta de jamón ibérico de bellota 100% 3,5€/u
100% Iberian ham croquette

| | |
|---|----|
| Tortilla jugosa de patatas con cebolla confitada | 8€ |
| Potato and onion omelette made at the moment | |

| | |
|---|-------|
| Caballa marinada, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra | 14,5€ |
| Marinated mackerel, tomato, lime, pumpkin and almond seeds mince | |

para empezar to start with

| | |
|---|-----|
| Crema de calabaza, huevo poché, setas de temporada y castaña | 12€ |
| Cream of pumpkin, poached egg, seasonal mushrooms and chestnut | |

| | |
|---|-------|
| Ensalada templada de coliflor, remolacha, brócoli, boniato y vinagreta de pistacho y frambuesa | 14,5€ |
| Warm salad of cauliflower, beetroot, broccoli, sweet potato and a pistachio and raspberry vinaigrette | |

| | |
|--|-------|
| Ensalada verde, ricota, higos, nueces y vinagreta de daikon | 13,5€ |
| Green salad, ricotta, figs, walnuts and daikon vinaigrette | |

| | |
|--|-----|
| Ensalada de terraza, hojas de roble, escarola, aguacate, cebolleta, tomate cherry, y vinagreta de balsámico | 10€ |
| Terrace salad, oak leaf lettuce, escarole, avocado, cherry tomato, chives and balsamic vinaigrette | |

Tartar de corvina salvaje marinada, ajo blanco y encurtidos 19€
Marinated wild sea bass tartare, white garlic and pickles

Roast beef de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula 16€
Roast beef, capers, rocket salad and mustard vinaigrette

Raviolis de espinacas y parmesano 13,5€
Spinach and parmesan ravioli

para rematar to top it all

Rodaballo salvaje, parmentier de celeri y setas de temporada 24,5€
Wild turbot, celery parmentier and seasonal mushrooms

Lomo de bacalao a baja temperatura sobre guiso de setas y su cococha 22,5€
Slow-cooked cod loin on mushroom stew with cococha

Lomo de salmón a la plancha, alcachofa en texturas y salsa romesco 18,5€
Grilled salmon loin, textured artichoke and romesco sauce

| | |
|--|-------|
| Arroz de sepia, ñoras y judías Perona (min. 2p) Cuttlefish rice, ñoras (dried red pepper) and Spanish Perona beans (min. 2p) | 20€ |
| Terrina de cordero lechal cocinado a baja temperatura, zanahoria tostada y lenteja puy Low-temperature suckling lamb terrine, toasted carrot and puy lentil | 22,5€ |
| Setas de temporada en tres cocciones, papada confitada y yema de huevo emulsionada Thrice-cooked seasonal mushrooms, candied jowl and emulsified egg yolk | 22,5€ |
| Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso de Mahón, mostaza, pepinillos, alcaparras y patatas fritas caseras Hamburger on brioche bun, Mahon cheese, mustard, pickles, capers and homemade fries | 16,5€ |
| Pies de cerdo con vieiras, manzana verde y su jugo Trotters with scallops, green apple and its juice | 21,5€ |
| Solomillo de ternera a la plancha, celeri, bonitato, chirivia al tenedor, con mostaza y su jugo Grilled beef sirloin, celery, sweet potato, parsnip, mustard and its juice | 24,5€ |

postres desserts

| | |
|--|------|
| Crema de maracuyá, helado de yogur, crumble de avellanas Passion fruit cream, yogurt ice cream, hazelnut crumble | 6,5€ |
| Tarta de chocolate con avellanas caramelizadas y helado de vainilla Chocolate cake with vanilla ice cream and caramelized hazelnuts | 7€ |
| Cheescake Planta Baja | 7€ |
| Lemon Pie Planta Baja, crema de limón, merengue y galleta fina Lemon Pie Planta Baja, lemon cream, meringue, thin and crunchy biscuit | 7€ |
| Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, yogur, chocolate) *vegano Artisan ice cream (vanilla, lemon*, yogurt, chocolate) *vegan | 7,5€ |
| Mini gintonic | 8€ |
| Surtido de quesos | 19€ |
| Clua cendrat. Cabra. Cataluña | |
| Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña | |
| Mahón añejo. Vaca. Menorca | |
| Amet. Oveja. País Vasco | |
| Glauc. Vaca. Cataluña | |
| Selection of traditional cheeses | |
| Clua cendrat. Goat. Catalonia | |
| Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia | |
| Mahon. Cow. Menorca | |
| Amet. Sheep. Basque Country | |
| Glauc. Cow. Catalonia | |
