



DESAYUNO TODO EL DÍA

Tortilla vaga de Setas y Espárragos	14
Tostada de Aguacate y Salmón	18
Crepp de Nutella y Plátano	13
Huevos Fritos con Guanciale	12

ENTRANTES

Jamón Ibérico Pan de Cristal & Tomate Ramallet	32
Caviar Oscietra 50Gr Blinis, mantequilla natural & crema agria	185
Croquetas caseras de jamón ibérico Bechamel, Jamón Iberico & Rebozado Panko	19
Mil hojas de patatas bravas Lámina de Patata & Mantequilla, Frita con Salva Brava	21
Tartar de atún y tomates verdes Atún Rojo de Almadraba, Tomates Verdes aderezados con Tajín, Limón & Miel	28
Tartar de Cigala y Tomates secos Cigala Gallega con Tomates curados y deshidratados en casa	30

ENSALADAS

Ensalada César Pollo braseado, guanciale crujiente, croutons, lechuga, Lascas de queso parmesano & Salsa cesar casera (<i>Anchoas, queso, mostaza, yema</i>)	25
Ensalada Salmón Salmón marinado, Aguacate, Naranja, lechuga, Furikake & Vinagreta de Calamansi	27
Ensalada Fresca Calabacín, Espinaca baby, Rúcula, Granada, Esparrago verde & Vinagreta de maracuyá	23

ENTRE PANES

Burgermeat Carne de vacuno 150gr, Queso comte 12 meses, Guanciale crujiente & Salsa Demiglás (<i>Jugo de Carne, Mayonesa y Pepinillos agridulces</i>) En pan brioche	26
Burgerfish Corvina del atlántico en tempura, Salsa Tártara & Rúcula En pan brioche	24
Burger vegetal Beyond burger, Tomate, Queso, Cebolla & Salsa Na Xamena (<i>Pepinillos Agridulces</i>) En pan brioche	24

ENTRE PANES

Pastrami Ternera curada y especiada, Rúcula, Queso parmesano, Pepinillo agridulce & Mayonesa de Mostaza ahumada En pan de cristal	27	Pulpo Pulpo Completo Asado a la Parrilla, Salsa kimchi & Cremoso Verde de Aguacate y Pepino	29
Lobster Roll Bogavante, Ensalada de Col, Kimchi & Brotes tiernos En pan brioche	24	Pollo al Horno Pollo picantón deshuesado, Cremoso de boniato & mantequilla noisette Guarnición a elegir	27
Club Sandwich Pollo a baja temperatura, Guanciale crujiente, Lechuga, Tomate & Salsa Imperial (Huevo, Alcaparras & Pepinillo) En pan hojaldrado de Croissant	24	Pasta Bogavante Papardelle cremoso de coco, Bogavante & Ralladura de Botarga y Lima	36
		Wok de verano Mango salteado, Tirabeques & Esparrago Verde con salsa Na Xamena (Acetite de Sésamo & Aojiso)	23

PLATOS
& ESPECIALIDADES DEL
CHEF

Lomo Bajo de Ternera Ternera al Carbón, Sal Maldom & Brotes tiernos Guarnición a elegir	36	Berenjena Tatemada Berenjena asada, Yogurt Ahumado, Crujientes de Almendra, Granada & Melaza	24
Lubina Lubina frita Completa, Acompañada de Mojo de Manzana Verde	33	Guarnición Extra: Arroz Patatas fritas Verdura salteada Ensalada	8
Alcachofa Confitada Alcachofa Entera, Trufa de verano y Ralladura de Queso Comte 12meses	7 x unidad		



POSTRES

Coulant de Chocolate

14

Cremoso de chocolate Crujiente & Helado de Vainilla

Limón pie

Crumble, Crema de Limón & Merengue Italiano Flambeado

14

Bowl de frutas

Frutas frescas sobre hielo picado. Piña, sandía, melón, mango, papaya.

30 | 55

POSTRES HELADOS

9

Helados Artesanos
Chocolate · Vainilla · Nata ·
Limón · Pistacho

Sorbetes
Limón · Fresa



KIDS

Macarrones con salsa de tomate casera o mantequilla	14
Ensalada de Mini Mozzarella y Tomates Cherrys	12
Hamburguesa de Ternera con Queso <i>Guarnición a elegir</i>	16
Fingers de Pollo <i>Guarnición a elegir</i>	12
Pechuga de Pollo <i>Guarnición a elegir</i>	15

Guarnición:

Arroz

Patatas fritas

Verdura salteada

Ensalada



BREAKFAST ALL DAY

Mushroom and Asparagus Omelette	14
Avocado and Salmon Toast	18
Nutella and banana Crêpe	13
Fried eggs with Guanciale	12

STARTERS

Iberic Ham	
Cristal Bread & Ramallet Tomato	32
Oscietra Caviar 50Gr	
Blinis, Natural Butter & Sour cream	185
Homemade Iberian Ham Croquettes	
Bechamel, Iberian Ham & Panko Breeding	19
Mille-feuille Potatoes with Brava Sauce	
Thinly sliced potato & Butter, Fried with Spicy Brava Sauce	21
Tuna Tartare y Green Tomatoes	
Almadraba Red Tuna, Green Tomatoes seasoned with Tajín, Lemon & Honey	28
Norway Lobster Tartare	
Norway Lobster with Homemade cured & Sundried Tomatoes	30

SALADS

Caesar Salad	
Roasted Chicken, Crispy guanciale, Croutons, Lettuce, Parmesan Shavings & Homemade Caesar Dressing (<i>Anchovies, Cheese, Mustard, Yolk</i>)	25
Salmon Salad	27
Marinated Salmon, Avocado, Orange, Lettuce, Furikake & Calamansi Vinaigrette	
Fresh Salad	23
Zucchini, Baby Spinach, Arugula, Pomegranate, Green Esparagus & Pasion Fuir Vinaigrette	

BURGUERS & SANDWICHES

Burgermeat	
150gr Beef Patty, 12 month Aged Comté Cheese, Crispy Guanciale & Denguins Sauce (<i>Beef Juice, Mayonnaise and Sweet and sour Pickles</i>) <i>On Brioche Bread</i>	26
Burgerfish	
Atlantic Croaker in tempura, Tartar Sauce & Arugula <i>On Brioche Bread</i>	24
Veggie Burger	
Beyond burger, Tomato, Cheese, Onion & Na Xamena Sauce (<i>Sweet and Sour Pickles</i>) <i>On Brioche Bread</i>	24

BETWEEN BREADS

Pastrami

Cured and Spiced Beef, Arugula,
Parmesan Cheese, Sweet and
Sour Pickle & Smoked Mustard
Mayonnaise
On Cristal Bread 27

Lobster Roll

Lobster, Coleslaw, Kimchi & Baby
Greens
On Brioche Bread 24

Club Sandwich

Slow Cooked Chicken, Crispy
Guanciale, Lettuce, Tomato &
Imperial Sauce (Egg, Capers &
Pickle)
On Croissant Puff Pastry Bread 24

Grilled Octopus

Whole grilled Octopus, kimchi
Sauce & Creamy Green Avocado
and Cucumber

Baked Chicken

Deboned spiced Baby Chicken,
Creamy Sweet Potato & Noisette
Butter
Choice of Side Dish

Lobster Pasta

Creamy Coconut Papardelle,
Lobster & Botarga and Lime Zest

Summer Wok

Sautéed Mango, Snow Peas &
Green Sparragus With Na
xamena Sauce (Sesame oil &
Green shiso)

Roasted Eggplant

Roasted Eggplant, Smoked
Yogurt, Crunchy Almond,
Pomegranate & Molasses

PLATOS & ESPECIALIDADES DEL CHEF

Beef Striploin

Charcoal grilled Beef, Maldom
Sal & Baby Greens
Choice of Side dish 36

Sea Bass

Whole Fried Sea Bass, Served
with Mojo Sauce of Green Apple 33

Confit Artichoke

Whole Artichoke, Summer Truffle
& 12month aged Comté Cheese
Shavings 7 x
unidad

Extra Side Dishes:

Rice
French Fries
Sautéed Vegetables
Salad



DESSERTS

Chocolate Coulant

14

Crunchy creamy Chocolate & Vanilla Ice Cream

Limon Pie

Crumble, Lemon Cream & Flambeed Italian Meringue 14

Fruit Bowl

Fresh Fruits over crushed ice:
Pineapple, Watermelon, Melon, Mango & Papaya

30 | 55

FROZEN DESSERTS

9

Artisanal Ice Cream
Chocolate · Vanilla · Cream ·
Lemon · Pistachio

Sorbets
Lemon · Strawberry



KIDS

Penne Pasta with Homemade Tomato Sauce or Butter 14

Mini Mozzarella and Cherry Tomato 12

Chicken Fingers 12
Choice of Side dish

Homemade Chicken Breast 15
Choice of Side dish

Beef Burger 16
Choice of Side dish

Side Dishes:

Rice

French Fries

Sautéed Vegetables

Salad