

LOVE
MENU

DISPONIBLE EN FEBRERO / AVAILABLE IN FEBRUARY

Viernes noche & fines de semana

Friday nights & weekends



APERITIVOS / APERITIFS

Croqueta de cecina sobre tomate avainillado y lasca de queso comte.

Cecina (cured meat) croquette on vanilla-infused tomato with a shard of Comté cheese.

Bocadito crujiente de anchoa con concasse de tomate y piparra, crema agria de lima y cebolla encurtida.

Crispy anchovy bite with tomato and chili concassé, lime sour cream, and pickled onion.



ENTRANTES A COMPARTIR

Ceviche de pescado del mediterráneo con leche de tigre de fresa, remolacha confitada, chips de yuca y cilantro.

Mediterranean fish Ceviche with strawberry tiger milk, candied beetroot, yuca chips, and cilantro.

Huevo 65° sobre pan brioche, salsa de marisco, gambita cristal, caviar de mújol y salicornia.

65°C egg on brioche, seafood sauce, crispy crystal shrimp, mullet roe caviar, and samphire.cornia.



PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN TO CHOOSE

Carrillera de ternera guisada al vino tinto con parmentier de boniato, alcachofas y Cherry confitado.

Red wine-braised beef cheek with sweet potato parmentier, artichokes, and cherry tomato confit.

Ó

Rodaballo al grill con caviar de berenjena, menier de pimientos del piquillo y pack choi frito.

Grilled turbot with aubergine caviar, piquillo pepper meunière, and fried pak choi.



POSTRE / DESSERT

Torrija caramelizada con salsa de chocolate blanco y fruta de la pasión, lima y helado de vainilla pecan.

Caramelized french toast with white chocolate sauce and passion fruit, lime, and vanilla & pecan nut ice cream.

Blanco: Fenomenal | Sauvignon Blanc | D.O. Rueda

Tinto: Luis Cañas Crianza | Tempranillo y Garnacha tinta | D.O.Ca. Rioja

