

A la carte

Starters

Our selection of bread and butter.....15€
Nuestra selección de panes y mantequillas

Salmorejo con carpaccio de cigala en combinación de cítricos y tonos dulces28€
Chilled tomato soup with crayfish carpaccio in a combination of citrus and sweet tones

Oyster with wasabi emulsion and sea lettuce crisp.....35€
Ostra con emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar

Baby shrimps on fennel curd, prawn bisque and citrus 31€
Quisquillas en cuajada de hinojo, bisque de carabinero y cítricos

Main course

Red mullet with edible scales, fennel risotto, and saffron air 64€
Salmonete con escamas comestibles, risotto de hinojo y aire de azafrán

Grilled sea bass with scallop tartar and potatoes pureé 56€
Lubina asada con tartar de vieira y cremoso de patatas

Grilled hake, coconut, red curry and razor clams 49€
Merluza asada a la parrilla, coco, curry rojo y navajas

Iberian pork shoulder with parsley mushroom stuffing and truffled potato foam.....57€
Presa Ibérica con farsa de setas al perejil y espuma de patata trufada

Roasted sirloin with chard chlorophyll, cheese and iberics sauce 62€
Solomillo asado con clorofila de acelgas, quesos y salsa de ibéricos

Lamb chop with ginger carrots and potato and bacon millefeuille.....67€
Chuleta de cordero con zanahorias al jengibre y milhojas de patata y tocineta

Desserts

Chocolate soufflé with nut praline and ice cream.....28€
Soufflé de chocolate con praliné de frutos secos y helado

Basil water with raw almond creamy sauce and lemon peel ice cream.....16€
Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda y helado de cáscara de limón

Custom ice cream: choose from mandarin, chocolate, lemon, or strawberry 15€
Helado al gusto; mandarina, chocolate, limón, fresa

E T X E K O

Martín Perasatoqui