



# MENÚ love



## BIENVENIDA / WELCOME

Pisco sour con fresones de temporada y matices peruanos.  
*Pisco sour with strawberries and Peruvian nuances.*

## APERITIVOS / APERITIFS

Ostra, ponzu, wasabi fresco y tobiko.  
*Oyster with Ponzu, fresh wasabi & tobiko.*

Buñuelo de bacalao, burrata cremosa, ají amarillo y gambita cristal.  
*Cod in batter with creamy burrata, yellow chilli and crystal prawn.*

Salmorejo de tomate cherry al grill, atún semi curado y aguacate.  
*Grilled cherry tomato "salmorejo" with cured tuna & avocado.*

## ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS

Alcachofas confitadas y crujientes, jamón ibérico, yema cremosa y miso.  
*Crunchy candied artichokes, Iberian cured ham, creamy yolk & miso.*

Focaccia de vieiras gratinadas, tartar de piquillos, emulsión de piparras y algas.  
*Tender beef in its juice, creamy parmentier, parsnip & marinated mushroom duxelle.*

## PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Rodaballo parrilla, crema de guisantes de temporada con hierbabuena, salsa de pimienta verde y setas.  
*Grilled Turbot with seasonal pea & peppermint cream served with green pepper & wild mushroom sauce.*

Carrillada de ternera en su jugo, parmentier, chirivías y duxelle de champiñones al jerez.  
*Tender beef in its juice, creamy parmentier, parsnip & marinated mushroom duxelle.*

## POSTRE A ELEGIR / DESSERT

Brownie de chocolate y cacahuètes con salsa de chocolate blanco, frambuesas y helado de vainilla.  
*Chocolate & nut brownie with white chocolate & raspberry sauce and vanilla ice-cream.*

Cheesecake de torta de casar y gorgonzola con frutos rojos y helado de pantera rosa.  
*Torta del casa & Gorgonzola cheesecake with red berries & Pink Panther ice cream.*

Fruta variada con aroma de hierbabuena y lima.  
*Varied fruit with lime aroma & peppermint.*

## BODEGA / WINES

Blanco/ Wine: Aura Verdejo | D.O. Rueda.

Tinto/ Red: Beronia Edición Limitada, Tempranillo, Graciano, Mazuelo | D.O. Rioja.

Agua, cerveza, refrescos.

65 €

I.V.A INCLUIDO  
VAT INCLUDED