

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 1 | MENU 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Causa peruana con gambón al grill.
Peruvian causa with grilled prawn.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.
Mantou bite with lime sour cream, cured “Maruca” & salmon caviar.

Tortilla de bacalao al pil pil de piquillos.
Codfish omelette with piquillo peppers pil pil sauce.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Hamburguesa de Black Angus trufada con queso emmental, tomate, rúcula, cebolla crujiente y foie al grill.
Black Angus burger with truffle mayonnaise, emmental cheese, tomato, arugula, crispy onion & grilled foie.

Rodaballo sobre trinchat de nabo daikon, salteado de verduras asiáticas y salsa verde.
Turbot with mashed daikon radish, sautéed Asian vegetables & green sauce.

Lomo bajo de Black angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.
Aged black angus loin with potato & candied “Piquillo” peppers.

Tortellinis rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano.
Tortellini stuffed with ricotta & spinach with roasted tomato sauce, basil oil, pine nuts & parmesan.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.
Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Cerveza de barril, refrescos, agua | Draft beer, soft drink, water.

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda
Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra
Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante
Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante
Tinto: Estrecho Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

54.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)

RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 2 | MENU 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Ensalada de pollo estilo thai con salsa cesar.

Thai-style chicken salad with Caesar sauce.

Selección de quesos.

Selection of cheeses.

Pulpo crujiente con salsa huancaína, guacamole y polvo de torreznos.

Crunchy octopus with huancaína sauce, guacamole & pork rind powder.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

“Fish & Chips” de bacalao con guacamole, jalapeño y kimchi.

Cod “Fish & Chips” with guacamole, jalapeno & kimchi.

Rodaballo sobre trinchat de nabo daikon, salteado de verduras asiáticas y salsa verde.

Turbot with mashed daikon radish, sautéed Asian vegetables & green sauce.

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárrago verde.

Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited cherries tomatoes & green asparagus.

Arroz meloso de rape y gambón con alli i oli de ñora.

Mellow rice with monkfish & king prawn with pepper alioli.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.

Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.

Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Cerveza de barril, refrescos, agua | Draft beer, soft drink, water.

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

Tinto: Estrecho Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

54.90 €
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 3 | MENU 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.
Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca” & salmon caviar.

Taco crujiente de Negra estilo Nikkei.
Nikkei style crispy “Negra” taco.

Pulpo crujiente con salsa huancaína, guacamole y polvo de torreznos.
Crunchy octopus with huancaína sauce, guacamole & pork rind powder.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Tortellini rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano.
Tortellini stuffed with ricotta & spinach with roasted tomato sauce, basil oil, pine nuts & parmesan.

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárrago verde.
Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited cherries tomatoes & green asparagus.

Arroz meloso de rape y gambón con alli i oli de ñora.
Mellow rice with monkfish & king prawn with pepper alioli.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.
Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

Selección de quesos.
Selection of cheese.

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Cerveza de barril, refrescos, agua | *Draft beer, soft drink, water.*

BODEGA INCLUIDA | *WINE INCLUDED*

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

Tinto: Estrecho Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

59.90 €

IVA INCLUIDO | *VAT INCLUDED*

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 4 | *MENU 4*

TODO PARA COMPARTIR | *ALL TO SHARE*

Ensalada de pollo estilo thai con salsa cesar.
Thai-style chicken salad with Caesar sauce.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.
Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca” & salmon caviar.

Causa peruana con gambón al grill.
Peruvian causa with grilled prawn.

Pulpo crujiente con salsa huancaína, guacamole y polvo de torreznos.
Crunchy octopus with huancaína sauce, guacamole & pork rind powder.

Lomo bajo de black angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.
Aged black angus lion with potato & candied “Piquillo” peppers.

POSTRE A ELEGIR / *DESSERT TO CHOOSE*

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.
Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

BEBIDA INCLUIDA | *DRINKS INCLUDED*

Cerveza de barril, refrescos, agua | *Draft beer, soft drink, water.*

BODEGA INCLUIDA | *WINE INCLUDED*

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

Tinto: Estrecho Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

49.90 €

IVA INCLUIDO | *VAT INCLUDED*