

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. (Por unidad)
Mantou bite with lime sour cream, cured “Maruca” & salmon caviar. (Per unit)

Huevo a 65°C sobre tosta hojaldrada, salsa de foie, jamón ibérico, uva, pera y polvo de nueces.
Egg cooked at 65°C served on puff pastry toast, foie sauce, Iberian ham, grapes, pear and walnut powder.

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.

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria, wasabi fresco, packchoi y flecos katsuobushi.
Grilled salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi, packchoi & katsuobushi flakes.

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

Pasta fresca con salsa de marisco, queso pecorino y albahaca.
Fresh pasta with seafood sauce, pecorino cheese & basil.

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.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.
Chocolate brownie with pear and white chocolate sauce with 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: Las Quebradas 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 oriental con salsa Satay.

Oriental chicken salad with Satay 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.

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria, wasabi fresco, packchoi y flecos katsuobushi.

Grilled salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi, packchoi & katsuobushi flakes.

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.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.

Chocolate brownie with pear and white chocolate sauce with 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: Las Quebradas 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. (Por unidad)

Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca “& salmon caviar. (Per unit).

Taco crujiente de Negra (pescado blanco de la Bahia) estilo Nikkei.

Nikkei style crispy (Bahia white fish) “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

Pasta fresca con salsa de marisco, queso pecorino y albahaca.

Fresh pasta with seafood sauce, pecorino cheese & basil.

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.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.

Chocolate brownie with pear and white chocolate sauce with 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: Las Quebradas 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 oriental con salsa Satay.

Oriental chicken salad with Satay sauce.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón. (Por unidad)

Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca” & salmon caviar. (Per unit)

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.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano.

Chocolate brownie with pear and white chocolate sauce with 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: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

49.90 €

IVA INCLUIDO | *VAT INCLUDED*