



FINE DINING RESTAURANT

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas, Pan con Tomate <i>Iberian 5J Bellota Cured Ham, Bread & Tomato - Jambon Ibérique de Bellota 5J, Pain & Tomato</i>	45 €
Carpaccio de Berenjena, Albahaca, Piñones Tostados VG <i>Aubergine Carpaccio, Basil & Roasted Pine Nuts - Carpaccio d'Aubergines, Basilic & Pignons Torréfiés</i>	28 €
Huevos Fritos, Caviar & Patata Paja <i>Fried Eggs, Caviar & Shoestring Potatoes - Oeufs au Plat, Caviar & Pommes Paille</i>	52 €
Mozzarella di Bufala, Escalivada de Escalonia & Berenjena Quemada V <i>Bufalo Mozzarella, Confit Shallots & Burned Aubergine - Mozzarella di Bufala, Echalotes Confite & Aubergine Brulée.</i>	28 €
Guacamole & Tartare de Atún de Mediterraneo <i>Guacamole & Red Tuna Tartare - Guacamole & Tartare de Thon Rouge de Méditerranée</i>	34 €
Carpaccio de Cigalas de Formentera, Limón & Aceite Extra Virgen <i>Formentera Crayfish Carpaccio, Lemon & Extra Virgin Oil - Carpaccio de Langoustine, Citron & Huile Extra Vierge</i>	35 €
	Suplemento Caviar +40 €
Tiradito de Sirvia Ibicenca, Agua Chile de Pepino & Cremoso de Topinambur <i>Yellow Tail Tiradito, Cucumber, Agua Chile & Sunroot - Tiradito de Sirvia, Agua Chile, Concombre & Topinambour</i>	29 €
Ceviche de Lubina Salvaje, Yuzu, Wakame & Boniato <i>Wild Sea Bass Ceviche, Yuzu, Wakame & Sweet Potato - Ceviche de Bar de Ligne, Yuzu, Patate Douce & Wakame</i>	30 €
Roll de Atún Rojo, Txangurro, Mazana Verde, Tuile de Arroz & Mayonesa de Algas <i>Tuna Roll, Spider Crab, Rice Tuile & Seaweed Mayonnaise - Roll de Thon Rouge, Araignée de mer, Mayonnaise d'algues</i>	39 €
Wagyu en Croquetas & Tartare <i>Wagyu Beef : Croquettes & Tartare - Boeuf Wagyu : Croquettes & Tartare</i>	30 €
Tempura de Gambas Tigre & Espuma de Wasabi <i>Tigre Prawn Tempura & Wasabi Foam - Tempura de Gambas Tigre & Émulsion de Wasabi</i>	30 €

IVA incluido

V : vegetariano

VG : vegano

Pan & Aioli : 3,40 €



FINE DINING RESTAURANT

Platos Principales

PASTA & ARROZ

Agnolotti del Plin, Ricotta, Taleggio, Mozzarella & Setas **V** 32 €
Agnolotti, Ricotta, Taleggio, Mozzarella & Mushrooms - Agnolotti, Ricotta, Taleggio, Mozzarella & Champignons

AVE

Pollito de Bresse (D.O), Tomillo limón, Tomate Medio-Seco 42 €
Baby Chicken from Bresse, Thyme & Dried Tomatoes - Coquelet Fermier de Bresse, Thym & Tomates Séchées

CARNES

Ojo de Bife (D.O Black Angus), Salsa Pimienta 54 €
Black Angus Ribeye, Pepper Sauce - Black Angus Ribeye, Sauce au Poivre

Carré de Cordero, Jugo de Carne & Condimento Melocotón, Apio & Tomate 47 €
Lamb French Rack, Gravy & Peach Condiment - Carré d'Agneau, Jus Perlé & Condiment Pêche/Céleri

Lomo Bajo de Wagyu, Puerro Asado & Vinagreta Cítrica 51 €
Wagyu Beef, Roasted Leek & Citrus Vinaigrette - Boeuf Wagyu, Poireau Confit & Vinaigrette aux Agrumes

PESCADOS

Lubina Salvaje, Cremoso de Maíz & Duo de Tomates 46 €
Wild Sea Bass, Creamy Corn & Tomatoes - Bar de Ligne, Crémeux de Maïs & Duo de Tomates

Bacalao Negro Salvaje, Mirin, Saké, & Miso 48 €
Alaska Black Cod, Mirin, Saké & Miso - Cabillaud Noir d'Alaska, Mirin, Saké & Miso

Atún Rojo del Mediterráneo, Coco, Lima Kafir & Aceite de Cilantro 48 €
Red Tuna, Coconut, Kafir Lime & Coriander Oil - Thon Rouge, Coco, Citron Kafir & Huile de Coriandre

Lenguado Meunière, Mantequilla Noisette & Limón 69 €
Sole Fish Meunière, Brown Butter & Lemon - Sole Meunière, Beurre Noisette & Citron

GUARNICIONES

Patatas Fritas Caseras - French Fries - Frites Maison 12 €

Puré de Patata Cremoso - Creamy Mashed Potatoes - Purée Maison 15 €

Judias Verdes & Brocolini - Green Beans & Brocolini - Haricots Verts & Brocolini 12 €

IVA incluido

V: vegetariano

VG: vegano

Pan & Aioli : 3,40 €