



FINE DINING RESTAURANT

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas, Pan con Tomate <i>Iberian 5J Bellota Cured Ham, Bread & Tomato</i>	45 €
Berenjena al Fuego, Escalivada de Pimiento & Escalonia, Raïta de Pepino, Semillas V <i>Fire Roasted Eggplant, Confit Pepper & Scallions, Toasted Pumpkin seeds</i>	27 €
Stracciatella di Bufala, Anchoas del Cantábrico, Tomate confitado & Crumble de Avellana <i>Bufalo Stracciatella, Cantabric Anchovies, Confit Tomatoes & Hazelnut Crumble</i>	28 €
Guacamole & Tartare de Atún de Mediterraneo <i>Guacamole & Red Tuna Tartare</i>	33 €
Carpaccio de Cigalas de Formentera, Limón & Aceite Extra Virgen <i>Formentera Crayfish Carpaccio, Lemon & Extra Virgin Oil</i>	35 €
Tiradito de Sirvia Ibicenca, Agua Chile de Pepino & Cremoso de Topinambur <i>Yellow Tail Tiradito, Cucumber, Agua Chile & Sunroot</i>	29 €
Ceviche de Lubina Salvaje, Yuzu, Wakame & Boniato <i>Wild Sea Bass Ceviche, Yuzu, Wakame & Sweet Potato</i>	30 €
Calamares de Formentera, Condimento Tomate, Anchoa & Alcaparras <i>Formentera Calamari, Tomato/Anchovi/Capers Condiment</i>	26 €
Tempura de Gambas Tigre & Espuma de Wasabi <i>Tigre Prawn Tempura & Wasabi Foam</i>	30 €



FINE DINING RESTAURANT

Platos Principales

PASTA & ARROZ

Cavatelli Caseros, Guanciale, Tomate & Aire de Parmesano <i>Home Made Cavatelli Guanciale, Tomato & Parmesan Cheese Foam</i>	26 €
Risotto de Rossinyol, Calabacín & su Flor en Tempura V <i>Golden Chanterelle & Zucchini Risotto, Flower Tempura</i>	31 €

CARNES

Pollito de Bresse (D.O), Tomillo limón, Tomate Medio-Seco <i>Baby Chicken from Bresse, Thyme & Dried Tomatoes</i>	40 €
Ojo de Bife (D.O Black Angus), Salsa de Shimeji & Escalonia <i>Black Angus Ribeye, Shimeji & Scallion Sauce</i>	54 €
Carré de Cordero, Jugo de Carne & Cremoso de Guisante, Polvo de Queso Feta <i>Lamb French Rack, Gravy & Creamy Peas</i>	44 €
Cochinillo (D.O. Segovia) Confitado & Laqueado, Chipotle & Mango <i>Suckling Pig Confit & Glazed, Chipotle & Mango</i>	45 €

PESCADOS

Lubina Salvaje, Condimento Pistachio/Aceituna Taggiasche, Cremoso Apio/Puerro <i>Wild Sea Bass, Pistacchio/Olive Condiment, Creamy Celery/Leak</i>	46 €
Bacalao Negro Salvaje, Mirin, Saké, & Miso <i>Alaska Black Cod, Mirin, Saké & Miso</i>	45 €
Atún Rojo del Mediterráneo, Dashi, Pickle de Hinojo <i>Red Tuna, Dashi & Fennel Pickles</i>	45 €

GUARNICIONES

Patatas Fritas Caseras - French Fries	12 €
Puré de Patata Cremoso - Creamy Mashed Potatoes	15 €
Judias Verdes & Brocolini - Green Beans & Brocolini	14 €