

## **STARTERS/ENTRANTES**

## **PRICES/PRECIOS**

Seasonal tomatoes, baby vegetables, eggplant, basil and curry allioli Tomates de temporada, mini verduras, berenjena y allioli de curry	16
Rice with seasonal mushrooms and autumn truffle Arroz de setas de temporada y trufa de otoño	22
Shrimp and onion ravioli, seafood cream and parmesan Ravioli de langostinos y chalotas, crema de marisco y parmesano	16
Pistachio salad, avocado and pear with chardonnay vinaigrette Ensalada de pistachos, aguacate y pera con vinagreta de chardonnay	13
Iberian ham(Jabugo) and bread with tomato Jamón ibérico de bellota(Jabugo) y pan con tomate	23
Anchovies from Cantabrian "00" and bread with tomato Anchoas del Cantabrico "00" y pan con tomate	16
Spiced chicken cannelloni, cream of leeks, chicken sauce and parmesan Canelón de pollo especiado, crema de puerros, salsa de pollo y parmesano	15
Home-made croquettes(unit) Croquetas caseras( unidad)	2
Foie-gras terrine, raisins, apple and red wine Terrina de foie-gras, pasas, manzana y vino tinto	16
Sautéed ceps and chanterelles, dewlap, meat sauce and autumn truffle Ceps y Rebozuelos salteados, papada, salsa de carne y trufa de otoño	22

**10% TAX INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**

**MAIN COURSES/PRINCIPALES**

Stuffed fresh squid, celeriac puree, ink air and tomatoes Calamar fresco relleno, puré de apionabo, aire de su tinta y tomates	22
Sea bass, baby vegetables, broccoli puree, seafood sauce with coriandre Lomo de lubina, verduritas, puré de brocoli, salsa de marisco y cilantro	24
Rice with baby squid and red prawn Arroz con chipirones y gamba roja	25
Lamb loin, glazed onions, cheese, eggplant and rosemary sauce Lomo de cordero, cebollas glaseadas, queso, berenjena y salsa con romero	22
Age steak sirloin, potatoes puree, green asparagus, and truffle sauce Solomillo de vaca, puré de patata, espárragos verdes y salsa de trufa	27
Crispy suckling pig, sweet potato, endives and their sauce Cochinillo lechal crujiente, boniato, endivias y su salsa	24
Glazed Iberian Ribs with BBQ sauce, mustard puree and spring onion Costillar Ribs glaseado con salsa BBQ, puré de mostaza y cebolla tierna	22
Aged Steak bone and side dishes(2pers/price per pers) Chuletón de vaca a la plancha y acompañamientos (2 pers/precio por pers)	25

**10% TAX INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**

## PRICES/PRECIOS

### DESSERTS/POSTRES

Coconut foam, pineapple ice cream, chestnuts and lime Espuma de coco, helado de piña, castañas y lima	8
Assorted of homemade ice cream Surtido de helados caseros	7
Green apple, lime and fennel soup, passion fruit and red berries Sopa de manzana verde, lima e hinojo, fruta de la pasión y frutos rojos	8
Lemon cake, whisky sour, orange and cocoa Bizcocho de limón, whisky sour, naranja y cacao	8
Flambéed figs, mint cream, vanilla ice cream and pepper Higos flambeados, nata con menta, helado de vainilla y pimienta	8

**10% TAX INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**

**PRECIOS/PREUS**

**WINES AND SPIRITS DESSERTS**

Glass of cava	5
Mil·lenium Vi dolç de garnacha(D.O.Terra Alta) Garnacha roja	7
Sauci Vino de naranaja (D.O. Condado de Huelva) Pedro Ximenez y Palomino fino	5
Sauci Pedro Ximenez(D.O:Condado de Huelva) Pedro Ximenez	5
Jerez oloroso Gonzale Byass(D.O.Manzanilla-Xerez) Pedro Ximenez y Palomino fino	5
Grappa Alexander Chardonnay	6
Fino en rama eléctrico (Toro Albalá)(D.O.Montilla-Moriles) Pedro Ximenez	5

**10% TAX INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**