


PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota "joselito", pan de cristal y tomate 	38
Aguacate a la brasa, tomate seco y avellanas  	26
Ensaladilla de jurel marinado y focaccia     	24
Poke picante de ventresca de atún rojo     	32
Ensalada de tomate de temporada, labneh, kalamata y aceite de albahaca 	22
Croquetas de sepia, alioli de ajo asado, piñones y lima    	23
Gamba roja con pilpil de chiles  	36
Caviar Caspian Pearl Schrenckii (Lata 30gr.) Blinis y crème fraîche   	115

PESCADOS

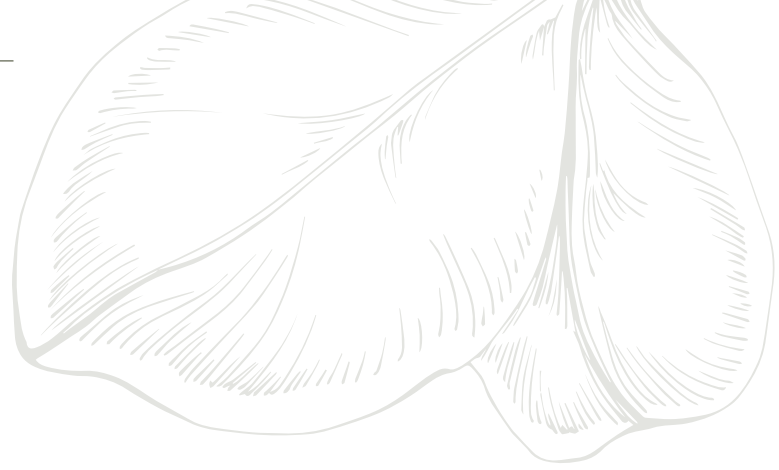
Arroz de carabineros, calamar y rape (Precio por persona, mínimo 2)   	46
---	----

CARNES
























Rib eye de vaca, piquillos al pilpil y patatas	48
Arroz de presa de cerdo ibérico (Precio por persona, mínimo 2) 	39

POSTRES

Chocolate, avellana y naranja   	15
Fruta fresca, albahaca y vainilla 	14
Té verde con limón   	14
Selección de helados y sorbetes    	12




TO SHARE

Acorn-fed jamón Ibérico "joselito", Glass bread and tomato 	38
Grilled avocado, sun-dried tomatoes and hazelnuts  	26
Mackerel salad with focaccia     	24
Spicy poke bowl with red tuna belly     	32
Seasonal tomato salad, labneh, kalamata olives, and basil oil 	22
Cuttlefish croquettes with roasted garlic aioli, pine nuts and lime    	23
Red prawns with chilli pil pil  	36
Caspian Pearl Schrenckii caviar (30 g tin) Blinis with crème fraîche   	115

FISH

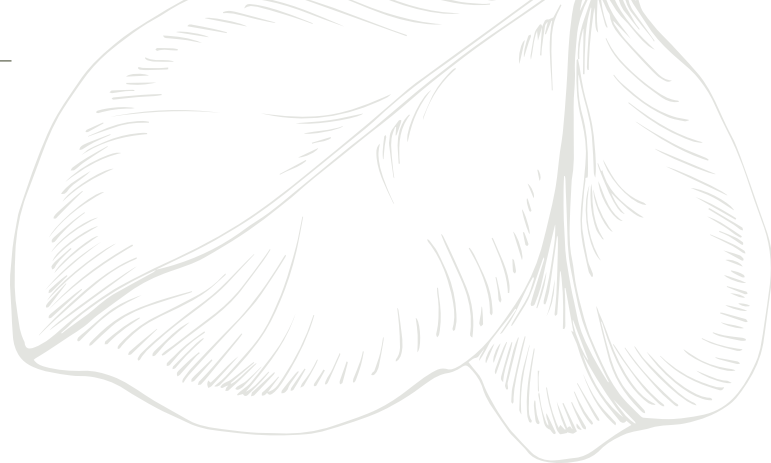
Rice with Carabinero prawns, squid and angler fish (price per person, 2 people min.)   	46
--	----

MEAT
























Rib eye steak with Piquillo pepper pil pil and potatoes	48
Rice with presa Ibérica pork (price per person, 2 people min.) 	39

DESSERTS

Chocolate, hazelnut and orange   	15
Fresh fruit, basil and vanilla 	14
Green tea with lemon   	14
Selection of ice creams and sorbets    	12



DA CONDIVIDERE

Prosciutto iberico di ghianda* joselito*, pan de cristal (pane sottile e croccante) e pomodoro 	38
Avocado alla griglia, pomodori secchi e nocciole  	26
Insalatina di sgombro marinato e focaccia     	24
Poke piccante di ventresca di tonno rosso     	32
Insalata di pomodori di stagione, labneh, olive kalamata e olio al basilico 	22
Crocchette di seppia, salsa alioli all'aglio arrosto, pinoli e lime    	23
Gambero rosso con salsa pilpil ai peperoncini  	36
Caviale Caspian Pearl Schrenckii (Confezione 30 gr.) Blini e crème fraiche   	115




PESCE

Riso con gamberi rossi, calamari e rana pescatrice (prezzo a persona, min. 2)   	46
---	----

CARNE

Costata di manzo, peperoni piquillo al pilpil e patate	48
Riso con carne di maiale iberico (prezzo a persona, minimo 2 persone) 	39

DESSERT

Cioccolata, nocciola e arancia   	15
Frutta fresca, basilico e vaniglia 	14
Té verde con limone   	14
Selezione di gelati e sorbetti    	12