

dagma



Entrantes

Starters

Croquetas de humus y berenjena ** <i>Hummus and aubergine croquettes</i>	1,5€/UND
Ajo blanco de coco y lima con berberechos, apio, uvas y manzana <i>"Ajo blanco" of coconut and lime, with cockles, celery and grapes</i>	17€
Ceviche de navajas con maiz <i>Razor clam ceviche with corn</i>	18€
Pâté en croûte con encurtidos <i>Pâté en croûte with pickles</i>	16€
Canelón de verduras tibio con crema de aguacate ** <i>Warm vegetable cannelloni with avocado cream</i>	13€
Huevo a la romana, puré de patata y panceta <i>Roman-style egg, mashed potato and bacon</i>	15€
Alcachofas en tempura, agri dulce de cebolla, anacardos y dátil ** <i>Tempura artichokes, sweet and sour onion, cashews and dates</i>	13,5€
Ravioli de gambas con Duxelle de setas <i>Prawn ravioli with mushroom Duxelle</i>	17,5€
Tarta fina de buey de mar "chili crab" con mermelada de tomate <i>Chili crab sable's pastry with tomato jam</i>	19,5€
Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolleta y piparra * <i>Tomato salad with tuna belly, spring onion and "piparra"</i>	14€
Nuestro Poke ** Con Proteína animal <i>Our Poke / with animal protein</i>	12,5€ / 16,5€

dagma



Segundos

Main Course

Crujiente de pollo con crema de setas, yemas curadas y su jugo 16€
Crispy chicken with cream of mushrooms, soja cured yolks with roasted chicken sauce

Nuestra merluza en salsa verde 20,5€
Chef's Hake in green sauce

Calamar de costa con arroz cremoso de gambas, mejillones en escabeche de piparra 23€
Squid with prawn's creamy rice and mussels in "piparra" pickle sauce

A la brasa / Grilled

Los platos de carne a la brasa llevan de guarnición, patata platillo salteada, pimiento de piquillo y ensalada

Grilled meat dishes are garnished with sautéed potato, piquillo pepper and salad

Chuletón de vaca madurada 700Gr. 57€
Matured Bone-in ribeye, 700Gr.

Costilla de cerdo Ibérico 20€
Iberian Pork Rib

Morro de bacalao 21,5€
Cod
Patata platillo salteada, pimiento piquillo y vegetal de temporada
Served with Sauteed potato, piquillo pepper and seasonal vegetables



Postre

Dessert

Espuma de queso de cabra con helado de violeta y cítricos 9€
Goat cheese foam with violet and citrus ice cream

Creme brulèe con frutos rojos y su sorbete 8€
Creeme brulèe with mixed berries and sorbet

Mil hojas de chocolate, aceite y sal 10€
Chocolate with pastry, Olive oil and salt

*Plato vegetariano / Vegetarian dish

**Plato Vegano / Vegan dish

10% IVA Incluido / Inclòs / Included

Papel Reciclado de Piel de Uvas / Paper Reciclat de Pell de Raïm / Recycled Grape Skin Paper