

MENÚ #1

ENTRANTES | STARTERS

Ensaladilla de Cangrejo
Crab Salad

Croqueta de Gamba Embleda
Breaded Prawn Croquette

Ensalada de Tomate y Brócoli
Tomato Salad with Crispy Broccoli

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Arroz de Calamar y Alcachofa
Squid & Artichoke Rice

POSTRE | DESSERT

Tarta de Queso con Trufa Rallada
Cheesecake with Grated Truffle

45€ pp. *Min. 8 pp.

MENÚ # 2

ENTRANTES | STARTERS

Patatas Bravas

Guacamole con Gambas al Ajillo
Guacamole with Fried Garlic Shrimp

Coliflor a la Brasa con Hummus de Burrata
Grilled Cauliflower with Burrata Hummus

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Bacalao al Pil Pil con Crema de Berzas
Cod Pil Pil with Savoy Cabbage Cream

or

Pollo Coquelet con Foie, Trufa y Setas
Coquelet with Foie Gras, Truffle & Mushrooms

POSTRE | DESSERT

Crepes, Pistacho, Melón Hierbabuena y Limón
Crêpes with Pistachio, Melon, Mint & Lemon

65€ pp. *Min. 8 pp.

MENÚ # 3

ENTRANTES | STARTERS

Vitello de Atún Rojo
Bluefin Tuna, Vitello Style

Rollito de Arroz Abanda con Gambusi a Mano
Arroz a Banda Roll with Hand-Peeled "Gambusi"

Coca de Berenjena, Foie y Anchoa
Aubergine & Foie Gras Flatbread

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Rapito a la Brasa con Patata Panadera y Ajillo Vasco
Grilled Monkfish with Baker's Potatoes & Vasco Garlic Sauce

POSTRE | DESSERT

Tarta de Chocolate
Chocolate Cake

70€ pp. *Min. 8 pp.

MENÚ # 4

ENTRANTES | STARTERS

Bikini de Tartar de Atún Rojo con Aguacate
Bluefin Tuna Tartare Bikini with Avocado

Chopito a la Andaluza con Lima
Andalusian-Style Fried "Chopito" with Lime

Carpaccio de Gamba con Huevo Frito
Shrimp Carpaccio with Fried Egg

Navajas con Papada Ibérica
Razor Clams with Iberian Pork Jowl

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Chuletón de Carne Madurada con Patatas Fritas y Pimientos
Dry-Aged Ribeye Steak with French Fries & Peppers

POSTRE | DESSERT

Tarta de Chocolate
Chocolate Cake

80€ pp. *Min. 8 pp.