



APERITIVOS y LATAS

SNACKS & TINS

Pan de cristal con tomate de ramallet y aceite de oliva virgen <i>Crispy bread tomato rubbed and extra virgin olive oil</i>	6 €
Anchoas "00" del Cantábrico* <i>Fillets of anchovies "00" from the Cantabric sea</i>	24 €
Chips aliñadas con salsa de berberechos <i>Chips dressed with a traditional cockles' sauce</i>	4 €
Surtido de aceitunas* <i>Marinated mixed olives</i>	6 €
Espárragos de Navarra, pesto y piñones (5 uds.)* <i>White asparagus from Navarra, pesto and pine nuts (5 units)</i>	22 €
Mejillones en escabeche (9/12 uds.)* <i>Mussels in escabeche marinated (9/12 units)</i>	10 €
Navajas (7/10 uds.)* <i>Razor clams (7/10 units)</i>	16 €
Almeja fina natural* <i>Clams</i>	14 €
Berberechos* <i>Cockles</i>	15 €

BAOS & BRIOCHE

Bao de salmón con guacamole y salsa de yogurt <i>Salmon bao with guacamole and yogurt sauce</i>	6 € unid/unit
Bao de pulpo y salsa picante <i>Octopus bao and spicy sauce</i>	6 € unid/unit
Bao de pollo y mango con salsa satay <i>Chicken bao with mango and satay sauce</i>	5 € unid/unit
Brioche con cóctel de gambas y piña <i>Brioche with shrimp cocktail and pineapple</i>	10 € unid/unit

SANDWICHES

Jamón york y queso Havarti <i>Ham and Havarti cheese</i>	6 €
Vegetal de atún <i>Leaves, tomato, boiled egg with tuna</i>	6 €
Queso manchego, jamón ibérico y trufa <i>Sheep cheese, iberian ham and truffle</i>	8 €
Salmón, queso cremoso y salsa de eneldo <i>Salmon, creamy cheese and dill dressing</i>	8 €
Roast beef y salsa tártara <i>Roast beef and tartar dressing</i>	8 €
Club sándwich de pollo y beicon <i>Club sandwich with chicken and bacon</i>	12 €

ENSALADAS y PASTAS

SALADS & PASTA

Guacamole y sus tostas de pan pagés <i>Guacamole and its toasted bread</i>	12 €
Burrata fresca con tomates confitados* <i>Fresh Burrata with Candied tomatoes</i>	18 €
Ensalada de quinoa con aguacate, mango y vinagreta de mostaza* <i>Quinoa salad with avocado, mango and mustard vinaigrette</i>	14 €
Tomates de temporada con ventresca de atún y aceitunas de Kalamata * <i>Seasonal tomatoes with tuna belly and Kalamata olives</i>	15 €
César con pollo, queso mahonés y pesto <i>Caesar with chicken, menorcan cheese and pesto</i>	14 €
Escalibada de verduras, queso de cabra gratinado <i>Mixed roast vegetables, gratinated goat cheese</i>	14 €
Lasaña de carne, espinacas y Parmesano gratinado <i>Lasagna with meat, spinach and Parmesan au gratin</i>	14 €
Ñoquis con pesto de albahaca y queso Parmesano <i>Gnocchi with basil pesto and Parmesan cheese</i>	14 €



TAPAS y COMPARTIR

TAPAS & TO SHARE

Nuestra tabla de quesos con mermelada de tomate <i>Our assortment of cheeses with tomato jam</i>	18 €
Jamón ibérico de bellota* <i>Acorn-fed iberian ham</i>	24 €
Terrina de foie con pan casero especiado y compota de higos <i>Foie terrine with homemade spiced bread and fig compote</i>	17€
Patatas bravas <i>Patatas bravas</i>	9 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún <i>Olivier salad with tuna belly</i>	11 €
Alcachofas naturales en aceite de oliva y lascas de queso mahonés* <i>Artichokes marinated in olive oil and menorcan cheese</i>	14 €
Salmón marinado con salsa de eneldo y mostaza* <i>Marinated salmon with dill and mustard dressing</i>	16 €
Pulpo a la gallega al estilo Calatrava* <i>Galician Octopus at Calatrava style</i>	18 €
Frito Mallorquín de marisco* <i>Sauté of seafood, potatoes, peppers and aromatic herbs</i>	15 €
Hummus de garbanzos con pan Naan <i>Hummus of chickpeas with Naan bread</i>	12 €
Berenjenas rellenas de carne* <i>Eggplant stuffed with meat</i>	14 €
Ribs con salsa de mostaza y miel <i>Ribs with mustard and honey sauce</i>	18 €

DE CUCHARA

SPOON

Gazpacho de tomate con albahaca y su sorbete * <i>Tomato gazpacho with basil and its sorbet</i>	11 €
Crema fría de calabaza y mango * <i>Pumpkin and mango cold cream</i>	12 €
Crema fría de remolacha, manzana y limón * <i>Beet, apple and lemon cold cream</i>	12 €
Crema fría de espárragos, pera y rúcula * <i>Asparagus, pear and rocket cold cream</i>	12 €

POSTRES

DESSERTS

Trufas de chocolate con Armagnac (3 uds.)* <i>Chocolate truffles Armagnac flavoured (3 units)</i>	6 €
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	7 €
Crumble de manzana con helado de avellana tostada <i>Apple crumble with toasted hazelnut ice cream</i>	7 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos <i>Cheesecake with berries coulis</i>	7 €
Brownie de chocolate y nueces con helado de turrón <i>Chocolate brownie with nuts and nougat ice cream</i>	7 €
Selección de helados artesanos* <i>Artisan ice cream selection</i>	6 €