



Abriendo
los
Sentidos...

FOIE GRAS MI-CUIT CHUTNEY DE MANGUE ET PAIN D'ÉPICES	15'50€
DUO DE PATÉS AVEC CRUDITÉS ET PAIN GRILLÉ (HOUMUS D'AVOCATS ET TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES)	9'90€
CHUPA CHUPS DE FROMAGE FRAIS ENROBÉES DE MAÏS GRILLÉ	7'20€
RAVIOLI DE MELON AU FROMAGE BLEU, RAISIN SEC, NOIX ET MAÏS GRILLÉ	8'00€

DE LA
HUERTA
A LA
MESA

SALADE TIÈDE DE CAILLES ET LAITUE A L'HUILE DE PISTACHE	15'90€
SALADE ORIENTAL DE NOODLES, GAMBAS, CAROTTES, TOMATES CERISES, CELERI, ASPERGES, GRAINE DE SÉSAME, MENTHE ET VINAIGRETTE DE GINGEMBRE	14'50€
SALADE VÉGÉTAL AU STYLE INCA, TOMATE, ASPERGES, BROCOLI, CELERI, SPAGHETTI DE CONCOMBRE ET VINAIGRETTE DE SOJA AU POIVRON JAUNE DU PERU	11'50€
SALADE DE BURRATA, FRAISES, TOMATES CERISES, ROQUETTE, BASILIC, HARICOT VERT ET VINAIGRETTE DE FRUIT DE LA PASSION	15'00€

Frescura
en
estado puro

CARPACCIO DE GAMBAS SAUVAGES AVEC DES TUILES DE FOIE GRAS MI-CUIT	22'00€
CARPACCIO DE POULPE AUX AGRUMES, MENTHE ET ROMESCU	15'50€
CEVICHE DE POISSON AU "LECHE DE TIGRE", OIGNONS ROUGES, CORIANDRE Y PATATE DOUCE	15'90€
TARTARE DE SAUMON NIKKEI MARINÉ DANS DU PONZU, SPAGHETTIS DE CONCOMBRE, ROCOTTO ET ALGUES FRITES DANS DE L'HUILE DE SÉSAME	16'50€
STEAK TARTARE DE BOEUF, ÉCHALOTES, CORNICHONS, MOUTARDE ANCIENNE, BASILIC ET JAUNE D'OEUF	16'90€
TARTARE DE THON ROUGE SUR VOL-AU-VENT, MARINÉ DANS DU SOJA ET MIRIN, GRAINES DE POIVRE VERT, PERLES DE CITRON/CITRON VERT, AVOCAT AU WASABI ET MAYONNAISE DE SÉSAME	17'90€

EXPLORANDO
LOS
ABORES

SIOMAI "LITTLE BUDDHA" NOTRE DUMPLING DE COCHON ET SA TERIYAKI A L'AIL	12'50€
CURRY VÉGÉTAL DE CHAMPIGNONS, CAROTTES, COURGETTES, GINGEMBRE, TOMATES CERISES, LAIT DE COCO ET SON RIZ BASMATI	15'00€
TACOS CREATIVES LOS 5 SENTIDOS 3 UNITÉS (DEMANDER AU SERVEUR)	12'00€
RATATOUILLE (IDÉAL COMME ACCOMPAGNEMENT)	6'00€

DE PICOTEO
POR LA TIERRA

TAPAS CANARIENNE CHORIZO DE TEROR, PATATES ARRUGADAS ET SES DEUX MOJOS	11'50€
PLANCHE DE FROMAGES CANARIENS 100% ARTISANALES	9'00 / 16'00€
JAMBON SELECCIÓN GUIJUELO "SIMÓN MARTÍN" (PRESQUE BELLOTA)	12'90€

Navegando
por
los mares

POULPE CARAMELISÉ SUR PURÉ DE PATATE DOUCE ET SAUCE À LA MANGUE	16'90€
CABILLAUD CONFIT, SAUCE CHAMPIGNONS ASIATIQUES ET PATATES SAUTÉES À L'AIL ET OIGNONS	16'00€
THON ROUGE SUR HOUMUS FUMÉ ET SAUCE D'HUÎTRE A L'ORANGE	17'80€

DE SENDERISMO
POR EL MONTE

SECRET DE PORC IBÉRIQUE SUR PATATES AU FOUR ET SAUCE DE MOUTARDE ANCIENNE AU PX	15'90€
JOUES DE BOEUF AU VIN ROUGE SUR PURÉ DE BULBE DE CELERI Y CAROTTES AU FOUR	18'00€
TERRINE IBÉRIQUE SUR PURÉ DE CAROTTE AU CUMIN ET LAITUE ROMAINE	13'90€
POULET SATAY SAUCE CACAHUETE ET FEUILLES DE LAITUES	15'30€