



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

LOS 5 SENTIDOS

Gastronomía para experimentar, no solo para comer

Cocina libre de frituras

Igic incluido

Producto local siempre que el mercado lo permite

ABRIENDO LOS SENTIDOS...

Pequeños bocados que despiertan la curiosidad

FOIE GRAS MI-CUIT CAMELIZADO

Chutney de mango - Pan de especias



16,50€

DÚO DE PATÉS

Hummus de aguacate - Tapenades de tomates secos - Crudité



9,90€

FALSO RAVIOLI DE MELÓN

Queso azul - Pasas - Nueces - Kikos



8,00€

DE LA HUERTA A LA MESA

Frescura natural, aromas verdes y equilibrio en cada bocado

ENSALADA VEGETAL AL ESTILO INCA

Pepino - Brócoli - Espárrago - Tomate Cherry - Apio - Soja - Jengibre - Ponzu - Aji



12,50€

ENSALADA DE BURRATA

Rúcula - Tomate cherry - Fresas - Albahaca - Maracuyá



15,00€

ENSALADA ORIENTAL

Noodles de arroz - Gambas - Zanahoria - Tomate cherry - Espárrago - Apio - Sésamo
Tonkatsu - Jengibre



14,50€

FRESCURA EN ESTADO PURO

Producto en su forma más pura, entre frescura, acidez y matices intensos

CARPACCIO DE GAMBAS

Virutas de foie gras mi-cuit - Tostas



22,00€

CEVICHE DE CORVINA

Leche de tigre - Batata - Cebolla roja - Cilantro



15,90€

TARTAR DE ATUN ROJO

Vol-au-vent - Soja - Mirin - Granos de pimienta - Wasabi - Sésamo



17,90€

TARTAR DE SOLOMILLO

Mostaza - Chalotas - Albahaca - Pepinillo - Yema



16,90€

DE PICOTEO POR LA TIERRA

Sabores de aquí, tradición y el placer de compartir sin prisas

JAMON IBÉRICO SIMON MARTIN 13,90€
Guijuelo - Selección

QUESOS ARTESANOS CANARIOS 9,00€/16,50€
Guía - Moya - San Mateo

PAPAS ARRUGADAS Y QUESO HERREÑO 12,50€
Mojo palmero

EXPLORANDO SABORES

Viajes gastronómicos sin salir de la mesa

CURRY VEGANO DE CHAMPIÑONES (INDIA) 15,50€
Arroz basmati - Verduras - Leche de coco

SIOMAI (FILIPINAS) 12,50€
Dumpling de cerdo - Sésamo - Teriyaki de ajo - cebollino

TACOS CREATIVOS (MEXICO) 12,00€
3 unidades - Varía según inspiración del chef

RATATOUILLE (FRANCIA) 6,00€
Verduras estofadas al estilo tradicional francés

NAVEGANDO POR LOS MARES

Producto, salinidad y delicadeza en perfecta armonía

PULPO CAMELIZADO 19,90€
Batata - Mango - Verduras

BACALAO CONFITADO 16,90€
Papas salteadas - Setas asiáticas

TATAKI DE ATÚN 17,80€
Hummus ahumado - Salsa ostras - Naranja

DE SENDERISMO POR LOS MONTES

Sabores profundos, jugosidad y esencia en cada elaboración

SECRETO IBÉRICO 16,50€
Papas panaderas - Mostaza antigua - Pedro Ximenez

PASTEL DE CERDO IBÉRICO 14,50€
Zanahoria - Cogollos de Tudela

CARRILLERAS DE TERNERA 18,90€
Vino tino - Bulbo de apio - Zanahoria

CORDONIZ 16,50€
Cogollos de Tudela - Aceite de pistacho