

## Entrada | Starter

Tartar de atun rojo, crema de almendras frescas, cerezas y uvas 

*Red tuna tartare, fresh almonds cream, cherries and grapes*

USD 28

Carpaccio de carabinero y lubina, ensalada de encurtidos, vinagreta de remolacha 

*Carabinero and sea bass carpaccio, pickle salad, beet vinaigrette*

USD 32

Vieiras a la parrilla, cremoso de coliflor, reducción de rábano 

*Grilled scallops, creamy cauliflower, radish reduction*

USD 26

Añada caviar Kaluga | Add on Kaluga caviar

USD 65

Huevo de corral, espuma de tupinambor, salsifí confitado 

*"Corral" egg, tupinambor foam, salsify confit*

USD 20

Raviolis de brocolini, sardinas asadas, espuma de panceta 

*Broccolini ravioli, roasted sardines, bacon foam*

USD 22

Esferas de foie gras, naranja, pistacho, maíz, sirope de moscato 

*Foie gras spheres, orange, pistachio, corn, muscato syrup*

USD 28

Langosta con ensalada de "couscous" de menta, mousse de aguacate, salsa de mango 

*Lobster with mint couscous salad, avocado mousse, mango sauce*

USD 32

Terrina de puerro y espárragos, consomé de tomate aromatizado al estragón 

*Leek and asparagus terrine, tomato consommé flavored with tarragon*

USD 18

Risotto de espárragos y guisantes, hongos shimeji, puré de habanero 

*Asparagus and peas risotto, mushrooms shimeji, habanero puree*

USD 26



Precios sujetos a 18 % de impuestos y 10 % de cargos por servicio

Prices are subject to 18 % taxes and 10 % service charge

La información sobre la presencia de sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias está disponible si se lo solicita al personal.

The information about the presence of substances or products which may cause allergies or intolerances are available by asking the staff.

## Plato fuerte | Main course

Filete de bacalao, sopa de espinacas, morcilla, reducción de Pedro Ximenez    

*Fillet of cod, spinach soup, "morcilla", Pedro Ximenez reduction*

USD 36

Pescado del día servido con salsa de cebolla tierna y guarnición del día  

*Fish of the day, spring onion sauce and garnish of the day*

USD 34

Mero, salicornia, habichuelas locales, salsa cremosa de langosta  

*Grouper, salicornia, local beans, creamy lobster sauce*

USD 38

Arroz caldoso de bogavante, aromatizado al pernot, aceite de naranja 

*Clawed lobster rice broth, flavored with pernot, orange oil*

USD 48

Tataki de presa ibérica, mojo criollo, salsa de tamarindo  

*Presa ibérica tataki, "mojo criollo", tamarind sauce*

USD 32

"Chateaubriand" de black Angus, ensalada de vegetales, humus, tomate confitado



*"Black Angus Chateaubriand" vegetable salad, hummus, tomato confit*

USD 46

Costilla de cordero en costra de pistacho, zanahorias salteadas, dátiles  

*Rack of Lamb with pistachio crust, sautéed carrots, dates*

USD 46

Guinea rellena de foie gras asada entera, "Chenchén" y cazuela de vegetales  

*Guinea fowl stuffed with foie gras, "Chenchén" and vegetable casserole*

*(Para dos pp / For two pp)*

USD 95



Precios sujetos a 18 % de impuestos y 10 % de cargos por servicio

*Prices are subject to 18 % taxes and 10 % service charge*

*La información sobre la presencia de sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias está disponible si se lo solicita al personal.  
The information about the presence of substances or products which may cause allergies or intolerances are available by asking the staff.*