

NAVEGANDO POR EL MUNDO | SAILING THE WORLD

Tataki de CARABINEROS con tallarines, cremoso de vieiras y crujiente de parmesano
SCARLET SHRIMP Tataki with noodles, creamy scallops and crunchy parmesan

Arroz thai oriental con dados de ATÚN rojo, anacardos y salteado de piña con pasión
Oriental Thai rice with red TUNA, cashew nuts and pineapple sautéed with passion

Risotto de trigo con SALMÓN fresco y vichyssoise de puerros asados
Buckwheat Risotto with fresh SALMON and vichyssoise made from roasted leeks

Fajitas de supremas de LUBINA con verduras asadas a la leña y salsa de pimiento amarillo
Supreme SEA BASS Fajitas with wood roasted vegetables and yellow pepper sauce

A LA LEÑA | THE WOOD-BURNING STOVE

Nuestro POLLO cocinado a la leña, deshuesado y al tostón, especias y crema de ajo
Our boneless special recipe CHICKEN cooked on the wood-burning stove with spices and cream of garlic

Canelón pechuga de PATO con cremoso de mostaza y mezclum de foie con frutos secos
Breast of DUCK with mustard cream and a mesclun of foie with nuts

PLUMA ibérica de bellota con su toque de pimentón ahumado de la Vera
Acorn-fed Iberian PORK SHOULDER with a touch of smoked paprika

Entrecot de BUEY madurado a la brasa con mazorca de maíz al Hesper
OX entrecote barbecued with corn on the cob

DULCE DESPEDIDA | SWEET FAREWELL

Flan de AVELLANA tostadas con espuma de chocolate negro caliente
HAZELNUT Flan with hot dark chocolate foam

TORRIJA de bizcocho caramelizado, crema de manzana y sopa de chocolate blanco
Caramelized sponge cake 'TORRIJA' with apple cream and white chocolate sauce

LECHE FRITA con caramelo de naranja y helado de leche merengada
'LECHE FRITA' (FRIED MILK) with orange caramel and meringue milk ice cream

Tarta de QUESO con coulis de frutos rojos y galleta "crambel" artesana
CHEESE cake with red fruit coulis and homemade "crambel"

MILHOJAS de hojaldre caramelizado con crema casera de cítricos y chocolate caliente
Caramelized MILLEFEUILLE with homemade citrus cream and hot chocolate

*Tenemos a su disposición la composición nutricional de cada plato.
Ley de información Alimentaria (Alérgenos).

*We have the nutritional information of each dish available on request.
Food Information Act (Allergens).

BIENVENIDOS A SU CASA | WELCOME HOME

JAMÓN ibérico de bellota Aura D.O Extremadura con pan de cristal (100gr)
Acorn-fed Iberian HAM Aura D.O Extremadura with chapata bread (100g)

QUESOS Gourmet. Manchego (España), Parmesano (Italia), shropshire (Inglés), Gouda añejo (Holanda) Curado con trufa (Francia)
Gourmet Manchego CHEESE (Spain), Parmesan (Italy), Shropshire (British), Mature Gouda (Holland) Cured truffle cheese (France)

Conserva selecta de BERBERECHOS de las rías
Selected COCKLES in brine (25/35 pieces)

MEJILLONES en escabeche con chips de patatas
Pickled MUSSELS from the estuary (6/8 pieces)

Huevo de MUJOL con almendras selectas marconas
MULLET eggs with selected marcona almonds

QUE SIGA EL TAPEO | FOLLOWED BY TAPAS

Nuestro FOIEGRAS de pato artesano con pan de cacao y manzana asada
Our homemade duck FOIE GRAS with crunchy cocoa and baked apple

MAKI de salmón con cremoso de aguacates y soja con huevo de pez volador
Salmon MAKI with creamy avocado and soya (4 portions)

CABALLITOS crujientes de gambón con suave muselina de cebollino
CRISPY FRIED KING PRAWNS with light Mousseline sauce

CROQUETAS caseras de chipirón en su tinta o nuestras clásicas de jamón ibérico
CROQUETTES filled with small cuttlefish in their own ink or Iberian ham

BRANDADA de bacalao con aire de pimientos de piquillo, cebolla caramelizada con pan de ajo negro
Cod BRANDADA with piquillos peppers and caramelized onion

MARISCOS FRESCOS | FRESH SEAFOOD

GAMBA ROJA de la bahía de Santa Pola (100gr)
RED SHRIMP from Santa Pola (100gr)

ZAMBURIÑAS a la parrilla con vinagreta de limón y perlas de yuzu
SCALLOPS in their own cream with cured cheese crystals

VIEIRAS asadas en su propia crema con cristales de queso curado
SCALLOPS in their own cream with cured cheese crystals

CALAMAR del país con pisto de verduras y alioli al tostón
SQUID with 'pisto' and our special alioli

PULPO a la parrilla con pastel de patata y aliño de pimentón con piñones
Grilled OCTOPUS with potato cake and paprika dressing with pine nuts

ENSALADAS FRESCAS | FRESH SALADS

VENTRESCA de bonito con verduras en escalibada asada, palmitos y cebolla morada
VENTRESCA TUNA with grilled vegetables, heart of palm and red onion

BURRATA con tomate de temporada, salteado de quinoa y pesto de piñones tostados
BURRATA cheese with seasonal tomatoes, sautéed quinoa and pine nut pesto

CÉSAR con pollo a la parrilla, tomate cherry, lascas de parmesano y vinagreta de aceitunas negras
CAESAR with grilled chicken, cherry tomatoes, slices of parmesan and black olive vinaigrette

NUESTRA HUERTA | OUR VEGETABLE GARDEN

GYOZAS empanadillas de verduras al vapor con cremoso de marisco
GYOZAS filled with steamed vegetables with seafood cream sauce

ALCACHOFAS salteadas con huevo 63°, parmentier de ibérico y caviar de trufa negra
Sautéed ARTICHOKEs with a 63°egg, Iberian ham and black truffle parmentier

ESPINACAS baby con foiegras de pato, frutos secos y reducción de monastrell
BABY SPINACH with duck foie, dried fruit and Monastrell wine reduction

CALABACÍN en pastel de morcilla y bechamel de pimientos del piquillo
COURGETTE in black pudding cake with piquillo pepper sauce

DE MASA MADRE | SOURDOUGH

BOCATA con lomo ibérico a la parrilla, pimientos verdes y mayonesa del chef
Iberian grilled sirloin SANDWICH with green peppers and mayonnaise

HAMBURGUESA de ternera Angus a la brasa con queso de cabra y cebolla caramelizada
Grilled Angus beef BURGER (240g)

BAO pan al valor relleno de perrito ibérico artesano con crujiente de cebolla
BAO filled with homemade Iberian hotdog

PIZZA de cristal crujiente de chorizo ibérico al tostón
Crunchy PIZZA with specially cooked Iberian chorizo

*Acompañado de patatas, nachos y guacamole
Accompanied by fries, nachos and guacamole

19

14

11

9

9

12

7,2

1,8

2,4

8

11

2,3

9,5

12

15

13

12

12

8,5

13

13

11

9

12

7

9

RESTAURANT