

## Picoteo o para compartir - Hors d'Oeuvres or to share

<b>Tabla de jamón ibérico "100% Bellota"</b> <i>Platter of Iberian ham "100% Bellota"</i>	14 / 24	<b>Saquito con cangrejo, queso Philadelphia y cebollino</b> <i>Pouch with crab, Philadelphia cheese and spring onions</i>	6
<b>Tabla de embutidos "100% Bellota"</b> <i>Platter of charcuterie "100% Bellota"</i>	12	<b>Croqueta de Gambas</b> <i>Shrimp croquette</i>	2
<b>Tabla de lomo "100% Bellota"</b> <i>Platter of cured loin "100% Bellota"</i>	22	<b>Croqueta de Jamón</b> <i>Ham croquette</i>	2
<b>Tabla de quesos artesanos</b> <i>Platter of artisanal cheeses</i>	9 / 14	<b>Croqueta de Queso de cabra</b> <i>Goat cheese croquette</i>	2
<b>Ensaladilla Frenezy con atún rojo Balfegó</b> <i>Frenezzy salad with Balfegó bluefin tuna</i>	8	<b>Corazón de alcachofa con langostinos, yema, muselina</b> <i>Artichoke heart with shrimps, egg yolk and mousseline</i>	5

## Ostras - Oysters

<b>Ostras Gillardeau n° 2 al natural</b> <i>Oysters Gillardeau n° 2 nature</i>	4	<b>Ostras Gillardeau n° 2 en jugo de remolacha</b> <i>Oysters Gillardeau n° 2 in beet plant juice</i>	5
<b>Ostras Gillardeau n° 2 a la brasa con emulsión de Cava</b> <i>Oysters Gillardeau n° 2 grilled, with emulsion of Cava</i>	6	<b>tabla con trío de ostras Gillardeau n° 2 + copa de Cava</b> <i>Trio platter of Oysters Gillardeau n° 2 + glass of Cava</i>	16

## Entrantes - Starters

<b>Huevo a baja temperatura sobre Parmentier trufado y laminas de panceta ibérica</b> <i>Egg at low temperature on truffled Parmentier and slices of iberic streaky bacon</i>	9
<b>Crema marinera al azafrán con mejillones y flor de cebolla</b> <i>Saffron cream of shellfish with mussels and blooming onion</i>	8
<b>Carpaccio de pulpo con vinagreta de verduras</b> <i>Octopus carpaccio with vegetables vinaigrette</i>	11
<b>Tartar de salmón con sésamo sobre laminas de mango fresco</b> <i>Salmon tartar with sesame on slices of fresh mango</i>	12
<b>Foie gras mi-cuit casero a la miel y pimiento de Sichuan con compota de manzana</b> <i>Homemade foie gras mi-cuit honey and Sichuan pepper style, with apple compote</i>	14
<b>Tataki de atún rojo Balfegó con mayonesa wasabi y jengibre rosa</b> <i>Balfegó bluefin tuna Tataki, with wasabi mayonaise and pink ginger</i>	19
<b>Pata de pulpo asada con salsa de pimiento de piquillo y naranja</b> <i>Grilled octopus leg with piquillo pepper sauce and orange</i>	14
<b>Lasaña vegetal con berenjena, queso parmesano, albahaca y salsa de tomate casera</b> <i>Vegetable lasagne with aubergine, Parmesan cheese, basil and home-made tomato sauce</i>	14