Sugerencias de Primavera del Chef
Chef's Spring Suggestions

Caviar Amur Beluga 10 gr, Blinis y Nata agria 30,00€
Amur Beluga Caviar 10 gr, Blinis and Sour Cream
Alérgenos 1,3,4,7

Ostras Francesas de Bretaña 3,80€/u
'French' Oysters from Brittany
Alérgenos 14

Crema de Espárragos Blancos de Navarra 11,00€
White Asparagus Cream from Navarra
Alérgenos 1, 7, 9

Tartar de Atún Rojo de Almadraba con Guacamole y Ensalada de Wakame 22,00€
Red Tuna Tartar with Guacamole and Wakame salad
Alérgenos 4,6,11

Anchoas del Cantábrico, servidas con Tomate aliñado, Aceitunas y Pan de Hinojo 18,00€
Anchovies from the Cantabric, served with Tomato, Olives and Fennel Bread
Alérgenos 1,4

Burrata con Mortadela, Tomate seco, Alcachofa y pesto de Pistacho, servida con Focaccia. Para 2 personas 22,00€
Burrata with Mortadella, dried Tomato, Artichoke and Pistacchio pesto, served with Focaccia. For 2 persons
Alérgenos 1,7,8

Calamares fritos a la Sal y Pimienta con Alioli 16,00€
Salt and Pepper Squids with Alioli Sauce
Alérgenos 1,4,14

Ajo Blanco de Almendra con Anguila ahumada y Moras 16,00€
"Ajo Blanco" with smoked Eel and Blackberries
Alérgenos 1,4,8

Ensalada de Queso de Cabra, Kale, Rabanitos, Aguacate, Arándanos rojos y Nueces con vinagreta de Miso y Sésamo 16,00€
Goat Cheese Salad, with Kale, Radishes, Avocado, Cranberries and Walnuts, with Miso and Sesame vinaigrette
Alérgenos 7,8,11

Sugerencias de Primavera del Chef
Chef's Spring Suggestions

Ensalada del Mar con Verdurita, Alcaparras y vinagreta de Cítricos 18,00€
Sea Salad with Vegetables, Capers and Citrus vinaigrette
Alérgenos 2,4,9,14

Pizza William con Queso Gorgonzola, Jamón San Daniele y Pera 18,00€
Pizza William with Gorgonzola Cheese, San Daniel Ham and Pear
Alérgenos 1,7

"Strozzapreti" Pasta Casera con Berenjena, Tomate, Albahaca y Ricotta salata 18,00€
"Strozzapreti" Homemade Pasta with Aubergine, Tomato, Basilic and salted Ricotta cheese
Alérgenos 1,3,7,9

Taglietelle "Paglia e Fieno" en salsa de Nueces, Speck y Parmesano 18,00€
Taglietelle "Paglia e Fieno" with Walnut Sauce, Speck and Parmesan cheese
Alérgenos 1,3,7,8,9

Risotto con Crema de Espárragos Blancos de Navarra y Trufa Negra de temporada 28,00€
Risotto with White Asparagus Cream from Navarra and Seasonal Black Truffle
Alérgenos 7,9

Pescado del Mercado en Barco (a la Sal o a la Plancha) 30,00€
Fresh Fish from the boat (in salt crust or grilled)
Alérgenos 4

Parrillada de Marisco: Langostinos Salvajes, Cigalas, Carabinero, Bogavante, Almejas y Mejillones 75,00€/P.P
Grilled Seafood: Wild Prawns, Scampi, Red King Prawns, Lobster, Clams and Mussels
Alérgenos 2, 4, 7,14

Chuletón madurado de Angus a la parrilla servido con Verduras de temporada y Patatas salteadas 75,00€/KG
Dry Aged Ribeye Steak 'Angus' served with Seasonal Vegetables and Sautéed Potatoes

Cochifrito con Patatas y Pimiento del Padrón 27,00€
Fried Suckling Pig with Roasted Potatoes and Padron Peppers
Alérgenos 1

Pierna de Cabrito asada con Patatas panaderas 29,00€
Roasted Kid Goat Leg with Sautéed Potatoes with Onions and Red Peppers