

Menú Cena / *Dinner Menu*

PARA ABRIR BOCA / TO
WHET YOUR APPETITE

Jamón Ibérico de Bellota con Pan y Tomate /
Bellota Iberian Ham with Tomato Bread 32,00€

Anchoas con Mantequilla Aromatizada y Pan Brioche /
Anchovies with Brioche and Flavored Butter 34,00€

Fritura de Calamar / *Crispy Fried Squid* 25,00€

DEL MAR A LA MESA /
FROM SEA TO TABLE

Ceviche de Corvina con Maracuyá, choclos a la brasa, aji
amarillo y Rocoto /
*Croaker ceviche with passion fruit, grilled corn, aji amarillo &
rocoto* 26,00€

Sashimi de Serviola con salsa demi-glace, Edamame a la brasa
y yuzu
Sashimi of white Tuna with demi-glace, grilled edamame & yuzu 28,00€

Tartar de Atún Rojo con gomasio, sandía y cebolla en vinagre
de Frambuesa
*Bluefin Tuna Tartare with gomasio, watermelon & raspberry vinegar
onions* 32,00€

PASTAS Y ARROCES /
PASTAS & RICE DISHES

Raviolo de Cerdo Ibérico con caramelo de tomate y almendras
tostadas /
Iberian Pork Raviolo with tomato caramel & toasted almonds 32,00€

Espaguetis de Carabinero con Lima y Burrata /
Carabinero Prawn Spaghetti with lime & burrata 37,00€

Arroz Banda “a la Llauna” con Presa Ibérica (Mín. 2p) /
“A la Llauna” rice with Iberian pork (Min. 2p) 40,00€ p.p.

Arroz Banda “a la Llauna” con Marisco (Mín. 2p) /
“A la Llauna” rice with seafood (Min. 2p) 45,00€ p.p.

Pan, alioli de la casa y tomate de Ramellet” /
Bread, house aioli, and 'Ramellet' tomato" 5,00€ p.p.