

ENTRANTES STARTERS	Ostras Daniel Sorlut - Calibre 3 <i>Daniel Sorlut Oysters - Size 3</i>	12,00€/U
	Gamba Roja de Huelva (4 U) <i>Red Prawns from Huelva (4 U)</i>	60,00€
	Calamares de Formentera a la Plancha con Ajo y Perejil <i>Grilled Formentera Squid with Garlic & Parsley</i>	36,00€
	Almejas a la Brasa <i>Grilled Clams</i>	36,00€
	Anchoas Don Bocarte Calibre 1, Pan Brioche y Mantequilla Aromatizada <i>Don Bocarte Anchovies, Brioche Bread and Flavored Butter</i>	40,00€
	Ceviche de Corvina con Maracuyá, Choclos a la brasa, Aji Amarillo y Rocoto <i>Croaker Ceviche with Passion Fruit, Grilled Corn, Aji Amarillo & Rocoto</i>	35,00€
	Tartar de Atún Rojo con Gomasio, Sandía y Cebolla en Vinagre de Frambuesa <i>Bluefin Tuna Tartare with Gomasio, Watermelon & Raspberry Vinegar Onions</i>	38,00€
	Steak Tartar de Angus con Sabayones Salados con Vino Albenc de Menorca y Caviar Real Osetra Ahumado <i>Angus Steak Tartare with Savory Sabayon with Wine Albenc from Menorca and Smoked Royal Osetra Caviar</i>	42,00€
PASTAS Y ARROCES PASTAS & RICE	Jamón Ibérico 100% Bellota Los Pedroches Acompañado de Pan Cristal y Tomate <i>100% Acorn-fed Iberico Ham Los Pedroches Served with Bread and Tomato</i>	38,00€
	Ensalada de Burrata y Carpaccio de Tomate Bou <i>Burrata Salad with Bou Tomato Carpaccio</i>	30,00€
	Raviolo de Cerdo Ibérico con Caramelo de Tomate y Almendras Tostadas <i>Iberian Pork Raviolo with Tomato Caramel & Toasted Almonds</i>	40,00€
	Espaguetis de Carabinero con Lima y Burrata <i>Carabinero Prawn Spaghetti with Lime and Burrata</i>	44,00€

	Arroz Banda “a la Llauna” con Presa Ibérica (Mín. 2p) <i>‘A la Llauna’ Rice with Iberian Pork (Min. 2p)</i>	40,00€
	Arroz Banda “A la Llauna” con Marisco (Mín. 2p) <i>‘A la Llauna’ Rice with Seafood (Min. 2p)</i>	45,00€
PRINCIPALES MAIN COURSE	Solomillo de Ternera con Verduras de Temporada y Mostaza Antigua <i>Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables & Ancient Mustard</i>	45,00€
	Lomo de Merluza Negra sobre Espuma de Salicornia y Brunoise - Glaciar 51, Australia <i>Toothfish on Samphire Foam & Brunoise - Glacier 51, Australia</i>	42,00€
	Puerro Glaseado a la Brasa con Quinoa y Salsa Muhammara <i>Glazed Grilled Leek with Quinoa & Muhammara Sauce</i>	30,00€
	Pescado de Lonja <i>Market Fish of the Day</i>	P.S.M.
	Selección de Carnes Especiales <i>Premium Meat Selection</i>	P.S.M
POSTRES DESSERTS	Tartaleta de Crema de Limón y Merengue Italiano <i>Lemon Curd Tart with Italian Meringue</i>	15,00€
	Panna Cotta de Coco con Fresa (Vegano y Sin Gluten) <i>Coconut Panna Cotta with Strawberry (Vegan & Gluten Free)</i>	15,00€
	Selección de Helados <i>Ice Cream Selection</i>	15,00€
	Tarta de Queso de Cabra con Confitura de Tomate Corazón de Buey <i>Goat Cheesecake with Oxheart Tomato Jam</i>	15,00€
	Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla <i>Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream</i>	15,00€

Pan Casero, Focaccia y Grisines con Allioli y Olivada de Kalamata *Homemade Bread, Focaccia, and Breadsticks with Allioli and Kalamata Olive Tapenade*

5,00€/P.P.