

## B R E A D



Served warm, salted caramel butter, kimchi, sundried tomato, fermented lemon emulsion  
Vegan option available\*

10

## S T A R T E R



Almond ajo blanco, green apple concasse,  
basil ice cream, 25yo balsamic vinegar drops 15

Confit artichoke, low-temperature cooked egg,  
foie gras, "Paleta Iberica" 15  
Vegan option available\*



Charcoaled sweet corn cream,  
white asparagus, popcorn, black truffle 28

Balfego tuna tartare, Alfonso mango caviar,  
crispy rice, spicy sauce + 30 € Caviar Oscietra Imperial 10 gr 28

Formentera Red Prawn carpaccio,  
yuzu pearl, iodine seasoning 28

Jamón de Bellota Joselito, figs bread,  
citrus tomatoes salsa 42

Smoked red pepper Croquette,  
Japanese Wagyu nigiri flambée 16

### Extra

Caviar Oscietra Imperial 10 gr 30 €  
Black Perigord Truffle 15 €



## W O O D F I R E G R I L L E D F O R T W O

Japanese A5 Wagyu Beef entrecôte 600gr 120 pp

Whole Crispy suckling "Cochinillo" min 4 pax 50pp  
48h pre-order

Citrus Turbot 50 pp

## M A I N C O U R S E S

Tahini Paella Lobster with sea urchin,  
lemongrass 38

Pan-Seared Black Cod, smoked aubergine,  
stovetop garlic, tamarind 33

Filet beef tartare, triple fried  
Pont Neuf potatoes + 15€ Black Perigord Truffle 30



Cauliflower pie, spyces mix espuma 26

Charcoal baked octopus, black yucca,  
orange scents soy sauce 33

Smoked pork-ribs fluffy milky bun 28

## S W E E T T H I N G S & C H E E S E

Creamy strawberry bloom 11



Carob biscuit, passion fruit,  
Guandaja chocolate 70% mousse 11

Tosted brioche Torrija, pineapple, coconut 11



Amarena cherry and almond lollipop 11

Spanish Premium cheese selection,  
homemade compote, toasted figs bread 18  
Idiazábal Basque Country · Torta del Casar Extremadura  
Mahón Menorca · Payoyo Cadiz

Vegan  · Vegetarian   
Allergen information available on request  
Vat included · Discretionary service charge 10%.

BY SERGIO CARDEÑOSA

## PAN



Pan rústico, mantequilla salada, kimchi, tomate deshidratado, limón fermentado

10

Opción vegana disponible\*

## ENTRANTES



Ajo blanco, concassé manzana ácida, helado de albahaca, gotas de vinagre balsámico 25 años 15

Alcachofa confitada, huevo cocinado a baja temperatura, foie gras, "Paleta Iberica" 15  
Opción vegana disponible\*



Crema de maíz dulce al grill, espárrago blanco, palomitas, trufa negra. 28

Tartar de atún "Balfego", Caviar de mango Alfonso, crujiente arroz, salsa picante 28  
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10 gr

Carpacho de gamba roja de Formentera, perla de yuzu, aliño de coral 28

Jamón de Bellota Joselito, pan de higos, salsa de tomate cítrica 42

Croqueta de pimiento rojo ahumado, nigiri de Wagyu japonés flameado 16

### Extra

Caviar Oscietra Imperial 10 gr 30 €  
Trufa Negra del Périgord 15 €



## NUESTRA PARRILLA PARA DOS

Entrecôte Wagyu japonés A5 600gr 120 pp

Cochinillo crujiente entero min 4 pax 50pp  
Avisar 48h de antelación

Rodaballo cítrico 50 pp

## PLATOS PRINCIPALES

Paella de cigala, erizo de mar, lemongrass 38

Bacalao negro marinado 72h, berenjena ahumada tamarindo, emulsión de ajo 33

Steak tartar de ternera, patata "Pont Neuf" triple cocción 30  
+ 15€ Trufa Negra del Périgord



Tarta de coliflor con espuma y especias 26

Pulpo al carbón, crujiente de yuca negra, salsa teriyaki de naranja hecha en casa 33

"Hot-dog", costilla de cerdo ahumada 28

## DULCES BOCADOS & QUESOS

Flor de fresa cremosa 11

Bizcocho de algarroba, fruta de la pasión, mousse de chocolate Guandaja 70% 11

Torrija de brioche tostado, piña, coco 11



Lollipop, cereza Amarena, almendra crujiente 11

Selección de quesos españoles premium, mermelada casera, pan de higo. 18

Idiazábal País Vasco · Torta del Casar Extremadura  
Mahón Menorca · Payoyo Cadíz

Vegano  · Vegetariano   
Información sobre alérgenos disponible bajo petición  
IVA incluido · Cargo por servicio discrecional 10%.

BY SERGIO CARDEÑOSA