



TAPAS

Focaccia con aioli

Pimiento rojo relleno de queso scamorza
Stuffed peppers with Scamorza cheese

Jamon Iberico

CRUDO DEL MAR

Clásico ceviche peruano, melocotón fresco, lima, cilantro, jengibre, chile, cebolla y maíz cancha
Peruvian ceviche, fresh melon, lime, coriander, ginger, chili pepper, onion and corn

Carpaccio de dorada a la sal, salsa de cítricos virgen y Shizo morado
Sea bream carpaccio with salt, lemon and purple shizo

Tiradito de Lubina salsa de «ají amarillo» y quinoa crujiente
Lubina tiradito «Aji amarillo» sauce, crunchy quinoa

Aguachile de camarones grises, granny smith, pepino, cilantro y chile
Shrimp aguachile, Granny Smith, cucumber, coriander and chili pepper

Ostras con apio y melón
Oysters with celery and melon
8/unit

Tartar de ventresca de atún y caviar, aguacate, salsa ponzu y cebollino
Tuna belly tartare with caviar, avocado, ponzu sauce, spring onion

ENSALADAS

Burrata e higos asados, tomates confitados, albahaca morada y aceite de oliva
Burrata and baked figs, candied tomatoes, purple basil, olive oil

Remolachas asadas con ajos fritos, queso manchego, salsa naranja y tomillo
Baked beetroots with fried garlic, manchego cheese, orange and thyme sauce

Ensalada Cesar, lechuga romana, queso parmesano, bacon y anchoas
Caesar salad, romaine lettuce, Caesar sauce, parmesan, bacon and anchovies

HORNO DE BARRO

Lasaña de vegetales, berenjena, calabacín, espinacas y mozzarella
Vegetarian lasagnas, eggplants, zucchini, spinach and Mozzarella

Ricotta envuelta en berenjenas, kale rizado, tomates secos y gratinados
Baked rolled eggplant and ricotta
Curly kale, dried tomatoes

Escalibada, anchoas XXL y tomillo silvestre
Classic escabeche, XXL anchovies, thyme sylvestre

BRASAS

Pulpo a la brasa con salsa romescu, ensalada de verduras tiernas
Braised octopus with romesco sauce, young sprouts salad

Cigalas rojas grilladas con gremolata
Grilled crayfish with gremolacha sauce

Almejas a la provenzal
Clams à la Provençale

Carabineros a la brasa, salsa alioli, sal y limón
Grilled carabineros, aioli, salt and lemon

PESCADOS

Lubina a la parrilla, salsa Ligura, zanahoria
Grilled seabass, Ligure sauce, grilled carrots

Rodaballo a la parrilla, verduras al vapor y salsa Bagna cauda
Grilled turbot vegetables and Bagna cauda sauce

Bogavante a la brasa, chimichurri del mar
Braised lobster, sea Chimichurri

CARNES

Lomo bajo madurado con patatas, cebollas, huevos y salsa chimichurri
Aged beef loin with potatoes, onions, fried eggs and salsa chimichurri

Solomillo 300g con ensalada cabutia, tomates y ajo
Beef sirloin 300g with cabutia salad, grilled tomatos and garlic

PARA COMPARTIR TO SHARE

½ Pollo payes marinado a la parrilla con boniatos, guacamole y pico de gallo
Marinated payes chicken, grilled with sweet potatoes, guacamole and pico de gallo salsa

Paleta de cordero, patatas con romero, ajo y limón
Lamb shoulder, rosemary potatoes, garlic and lemon

Chuleton a la brasa 13/100g - Tomahawk 11/100g
Cebollas cocidas en las cenizas, salsa chimichurri y ensalada verde
Ash baked onions, chimichurri sauce, green salad

GARNITURAS

Verduras primavera
Spring greens

Patatas bravas

Ensalada fresca
Fresh salad

POSTRES

Torta humeda de chocolate, pistacho helado
Chocolate fondant with pistachio ice cream

Helado de pistacho o de vainilla
Pistachio or vanilla ice cream

Flan de dulce de leche
Dulce de leche flan

Churros con dulce de leche
Dulce de leche churros

Fresas y lima con chantilly
Strawberries and lime with chantilly