

CAVIAR CORNER

OSCIETRA ADAMAS

Esturión Ruso Gueldenstaedtii

Sturgeon Gueldenstaedtii

10 gr.	50 €
30 gr.	120 €
50 gr.	170 €
100 gr.	295 €

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla

Served with traditional blinis and butter

PARA EMPEZAR / TO START

Jamón de bellota 100% Ibérico Acorn-fed 100% Iberian ham	28 €
Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime	22 €
Bossam, taco vegetal coreano de bogavante y tamarindo (1 Unid.) Lobster and tamarind bossam, Korean vegetable taco	16 €
Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing	22 €
Pulpo asado con mole rojo y causa limeña Roasted octopus with red mole and Lima style causa	26 €
Cangrejo real con papaya verde, algas y vinagreta de cítricos Royal crab with green papaya, seaweed and citrus vinaigrette	36 €
Tacos de cerdo ibérico asado con guacamole y salsa de ají limo Roasted Iberian pork tacos with guacamole and ají limo sauce	(1 Unid.) 12 €

MUNDO VEGETAL

Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja, almendras y granizado de pepino Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar, almonds and cucumber granita	18 €
Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette	20 €
Verduras de temporada con salsa agrídulce de tres chiles Seasonal vegetables with three chilli sweet and sour sauce	18 €
Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange	22 €

CRUDOS Y MARINADOS / RAW AND MARINATED

Ceviche de pescado y marisco Fish and seafood ceviche	28 €
Tataki de salmón con pico de gallo de tomate raf y salsa de lulo Salmon tataki with raf tomato pico de gallo and lulo sauce	28 €
Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe	28 €
Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli	28 €

AL FUEGO / FROM THE STOVE

Arroz negro de calamar con crema ligera de ajo asado Calamar black rice with roasted garlic light cream	26 €
Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce	28 €
Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE y ensalada de tubérculos Grilled market white fish with AOVE and tuber salad	30 €
Cerdo ibérico glaseado con salsa agrídulce y ensalada de papaya Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad	26 €
Carré de cordero con ensalada de endivias y crujiente de cacahuètes Rack of lamb with endive salad and crunchy peanuts	32 €
Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce	32 €

TENTACIONES DULCES / SWEET TEMPTATIONS

Ceviche tropical de frutas con crujiente de sésamo Tropical fruit ceviche with sesame crunchy	12 €
Tarta de queso con crema de fruta de la pasión Cheese cake with passion fruit cream	12 €
Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet	12 €
Cre moso de almendra con su bizcocho, gelée de ron Amazonas y salsa praliné Creamy almond with its sponge cake, Amazonas rum gelée and praline sauce	12 €
Fondant de chocolate con coco y cúrcuma Chocolate fondant with coconut and turmeric	12 €

MENÚ ESPECIAL VEUVE CLICQUOT

Para compartir / To share

Copa de bienvenida

Wellcome glass Veuve Clicquot Yellow Label Brut

Veuve Clicquot Yellow Label Brut

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja
Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange

Tataki de salmón con pico de gallo de tomate raf y salsa de lulo
Salmon tataki with raf tomato pico de gallo and lulo sauce

Veuve Clicquot Brut Rosé Pinot

Cerdo ibérico glaseado con salsa agrídulce y ensalada de papaya
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

Veuve Clicquot Demi-Sec

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Mínimo 2 p. Incluye 4 copas de Champagne p.p.
Minimun 2 p. Includes 4 glasses of Champagne p.p.

P.V.P. € 110 p.p.

Abierto todos los días | Open daily

13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

10% IVA incluido | 10% VAT Included

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal / Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis