

## Caviar Corner

**GF** OSCIETRA ADAMAS

Esturión Ruso Gueldenstaedtii  
Sturgeon Gueldenstaedtii

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

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla  
Served with traditional blinis and butter

## Para empezar

*To start*

<b>GF</b> Jamón de bellota 100% Ibérico Acorn-fed 100% Iberian ham	28€
<b>Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima</b> Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime	24€
<b>Bossam, taco vegetal coreano de bogavante y tamarindo (1u.)</b> Lobster and tamarind bossam, Korean vegetable taco	18€
<b>Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro</b> Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing	25€
<b>GF</b> Pulpo asado con mole rojo y causa limeña Roasted octopus with red mole and Lima style causa	27€
<b>Cola de langosta con papaya verde, algas y vinagreta de cítricos</b> Lobster tail with green papaya, seaweed and citrus vinaigrette	36€
<b>Tacos de presa de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.)</b> Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños	12€

## Mundo Vegetal

*Veggie World*

<b>V/GF</b> Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds	18€
<b>V</b> Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette	20€
<b>V/GF</b> Verduras salteadas con curry amarillo y arroz salvaje Sautéed vegetables with yellow curry and wild rice	22€
<b>V</b> Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange	22€
<b>V/GF</b> Arroz meloso de setas silvestres y trufa negra Creamy rice with wild mushrooms and black truffle	28€

## Crudos y marinados

*Raw and marinated*

<b>GF</b> Ceviche de pescado y marisco Fish and seafood ceviche	28€
<b>Tataki de salmón con pico de gallo de tomate raf y salsa de lulo</b> Salmon tataki with raf tomato pico de gallo and lulo sauce	28€
<b>Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado</b> Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe	30€
<b>GF</b> Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli	30€

## Al fuego

*From the stove*

<b>GF</b> Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce	28€
<b>Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE y ensalada de tubérculos</b> Grilled market white fish with AOVE and tuber salad	30€
<b>GF</b> Arroz meloso de gamba roja y verduras Red shrimp and vegetable creamy rice	30€
<b>Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya</b> Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad	26€
<b>Carré de cordero con polenta crujiente, ragout de setas y salsa de chipotle</b> Rack of lamb with crispy polenta, mushroom ragout and chipotle sauce	32€
<b>Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja</b> Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce	34€

Abierto todos los días | Open daily 13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

**GF** Sin Gluten | Gluten Free      **V** Vegano | Vegan  
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal

10% IVA incluido | Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis  
10% VAT Included | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis

## Tentaciones dulces

*Sweet temptations*

<b>V/GF</b> Ceviche tropical de frutas con crujiente de sésamo Tropical fruit ceviche with sesame crunchy	12€
<b>GF</b> Tarta de queso con crema de fruta de la pasión Cheesecake with passion fruit cream	12€
<b>GF</b> Cremoso de pistachos con salsa de chocolate negro y frambuesa Creamy pistachio with black chocolate sauce and raspberry	12€
<b>Fondant de chocolate con coco y cúrcuma</b> Chocolate fondant with coconut and turmeric	12€
<b>Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete</b> Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet	14€

## Menú especial Veuve Clicquot

Para compartir *To share*

<b>WELCOME BIENVENIDA</b> — Veuve Clicquot Yellow Label Brut Copa de bienvenida <i>Welcome glass</i>
<b>ENTRANTES STARTERS</b> — Veuve Clicquot Yellow Label Brut <b>Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima</b> Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime
<b>V</b> Ceviche vegetal con leche de tigre de verduras asadas y naranja Vegetable ceviche with roasted vegetables "leche de tigre" and orange
<b>Tataki de salmón con pico de gallo de tomate raf y salsa de lulo</b> Salmon tataki with raf tomato pico de gallo and lulo sauce
<b>PRINCIPAL MAIN</b> — Veuve Clicquot Brut Rosé Pinot <b>Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya</b> Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad
<b>POSTRE DESSERT</b> — Veuve Clicquot Demi-Sec <b>Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete</b> 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.

€ 114 p.p.