DE TOKIO A LIMA

Caviar corner

OSCIETRA ADAMAS
Esturión Ruso Gueldenstaedtii
Sturgeon Gueldenstaedtii

10 gr.	59€
30 gr.	148€
50 gr.	198€
100gr.	360€

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

Para empezar
To start

GF **Tacos de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.)** 15€
Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños

GF **Taco de bogavante con salsa de pimiento asado y criolla de tomate-chipotle (1u.)** 24€
Lobster taco with roasted pepper sauce and tomato-chipotle criolla

GF **Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima** 26€
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

GF **Trilogía de niguiris (6u.): Vieira encevichada con leche de tigre, presa ibérica y mango encurtido, huevo de codorniz con trufa** 26€
Nigiri trilogy (6 units): Scallop ceviche with leche de tigre (tiger's milk), Iberian pork with pickled mango, quail egg with truffle

GF **Sashimi de presa ibérica con salsa agridulce de mango y sésamo** 28€
Iberian pork sashimi with sweet and sour mango sauce and sesame

GF **Pulpo asado con mole rojo y causa limeña** 29€
Roasted octopus with red mole and Lima style causa

GF **Mejillones bouchot con curry japonés lima y jalapeños** 25€
Bouchot mussels with japonese curry,lime and jalapeño

Mundo vegetal
Veggie world

V/GF **Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras** 18€
Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds

V/GF **Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón, crujiente de cacahuete** 20€
Mango and avocado with mixed greens and lemon vinaigrette, crunchy peanut

V/GF **Berenjena braseada con salsa de miso sobre ensalada de kale y piñones** 22€
Braised eggplant with miso sauce on kale and pine nut salad

V/GF **Curry japonés con verduras salteadas y arroz salvaje** 24€
Japanese curry with sautéed vegetables and wild rice

Crudos y marinados
Raw and marinated

GF **Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, palomitas de amaranto** 29€
Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, amaranth popcorn

GF **Ceviche de pescado y marisco con espuma de tamarillo** 32€
Fish and seafood ceviche with tamarillo foam

Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry 32€
Beef sirloin steak tartar with Bombay curry-flavoured alioli

GF **Tartar de lubina salvaje con soja dulce y pak choi** 30€
Wild sea bass tartare with sweet soy and pack choi

GF **Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado** 32€
Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe

Al fuego
From the stove

GF **Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya** 30€
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

GF **Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo** 32€
Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce

GF **Arroz meloso de gamba roja, calamar y verduras** 32€
Creamy rice with red shrimp, cuttlefish, and vegetables

GF **Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE, puré de anacardos, brocoli, bimi y emulsión de berros** 34€
Grilled market white fish with AOVE, cashew puree, broccoli, bimi and berros emulsion

GF **Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja** 38€
Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce

GF **Carré de cordero con ensalada de calabaza encurtida, vinagreta de limón y salsa BBQ** 39€
Rack of lamb with pickled pumpkin salad, lemon vinaigrette and BBQ sauce

Tentaciones dulces
Sweet temptations

GF **Pisco Sour de naranja con granizado de Yuzu y crujiente de sésamo, amaranto y jengibre** 14€
Orange Pisco Sour with Yuzu granita and sesame, amaranth and ginger crunchy

GF **Tarta de queso con crema de fruta de la pasión** 14€
Cheesecake with passion fruit cream

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma 14€
Chocolate fondant with coconut and turmeric

GF **Bombón de fresa y yogur con sorbete de fresas silvestres, gelée de fresa con coulis de chía y remolacha** 14€
Strawberry and yoghurt bonbon with wild strawberry sorbet, strawberry gelée with chia and beetroot coulis

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete 15€
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Menú especial Veuve Clicquot
Veuve Clicquot special menu **€ 140 p.p.**

Para compartir *To share*

WELCOME *BIENVENIDA* — Veuve Clicquot Yellow Label

Copa de bienvenida *Welcome glass*

ENTRANTES *STARTERS* — Veuve Clicquot Yellow Label

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

V/GF **Berenjena braseada con salsa de miso sobre ensalada de kale y piñones**
Braised eggplant with miso sauce on kale and pine nut salad

GF **Tartar de lubina salvaje con salsa de soja dulce y pack choi**
Wild sea bass tartare with sweet soy and pack choi

PRINCIPAL *MAIN* — Veuve Clicquot Rosé

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

POSTRE *DESSERT* — Veuve Clicquot Rosé

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.

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

Contribuimos a la reducción del desperdicio alimentario, siguiendo la normativa vigente.
We contribute to reducing food waste by complying with current regulations.

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