

CAVIAR CORNER

OSCIETRA ADAMAS

Esturión Ruso Gueldenstaedtii

Sturgeon Gueldenstaedtii

10 gr.	40 €
30 gr.	95 €
50 gr.	145 €
100 gr.	275 €

ESTURION BELUGA

Denominado - Acipenser Huso Huso

22 años para obtener las huevas | 22 years to obtain the roe

Disponibile en temporada | Available only in season

50 gr.	380 €
--------	-------

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla

Served with traditional blinis and butter

PARA EMPEZAR / TO START

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

Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón
Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette 18 €

Ensalada de quinoa con remolacha, algas y vinagreta de cítricos
Quinoa salad with beet, seaweeds and citrus vinaigrette 18 €

Jamón de bellota 100% Ibérico
Acorn-fed 100% Iberian ham 26 €

Bogavante soasado con piña macerada en salsa de ají-limo
Soaked lobster with pineapple macerated in ají-limo sauce 38 €

Cangrejo real con papaya verde, algas y vinagreta de cítricos
Royal crab with green papaya, seaweed and citrus vinaigrette 26 €

Terrina de foie gras con cerezas y gelée de balsámico
Foie gras terrine with cherries and balsamic gelée 22 €

Pulpo asado con mole rojo y causa limeña
Roasted octopus with red mole and lima style causa 22 €

Tempura de verduras de temporada con salsa agri dulce de sésamo
Seasonal vegetables tempura with sesame sweet and sour dip 20 €

Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro
Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing 22 €

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime 20 €

Tacos de presa de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños
Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños 20 €

CRUDOS Y MARINADOS / RAW AND MARINATED

Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado
Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe 26 €

Ceviche de salmón al estilo Nikkei
Salmon ceviche Nikkei style 26 €

Ceviche de pescado y marisco
Fish and seafood ceviche 26 €

Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry
Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli 26 €

AL FUEGO / FROM THE STOVE

Arroz negro con calamar de potera y alioli de azafrán
Black rice with mediterranean squid and saffron alioli 24 €

Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo
Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce 26 €

Pescado blanco a la plancha con verduras al estilo coreano
Grilled white fish with Korean style vegetables 26 €

Cerdo ibérico glaseado con salsa agri dulce y ensalada de mango
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and mango salad 26 €

Carré de cordero con ensalada de endivias y crujiente de cacahuets
Rack of lamb with endive salad and crunchy peanuts 27 €

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 27 €

TENTACIONES DULCES / SWEET TEMPTATIONS

Panna cotta de vainilla y frutos rojos
Vanilla Panna cotta with red fruits 9 €

Cre moso de pistachos con salsa de chocolate negro y frambuesa
Creamy pistachio with black chocolate sauce and raspberry 9 €

Tarta de queso con crema de fruta de la pasión
Cheese cake with passion fruit cream 9 €

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma
Chocolate fondant with coconut and turmeric 9 €

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete
Creamy pie of Sóller lemons, its meringue and sorbet 10 €

Abierto todos los días | Open daily

13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

DE TOKIO A LIMA

10% IVA incluido | 10% VAT Included

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos / Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis