

PARA EMPEZAR / TO START

Crema de patata y cúrcuma con mejillones de roca <i>Potato and turmeric cream with rock mussels</i>	18,00 €
Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón <i>Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette</i>	18,00 €
Nuestra huerta con huevo a baja temperatura y crema de ají amarillo <i>Our orchard with low temperature cooked egg and ají amarillo chili pepper sauce</i>	18,00 €
Navajas con salsa teriyaki <i>Razor shells with teriyaki sauce</i>	22,00 €
Cangrejo real con papaya verde, algas y vinagreta de cítricos <i>Royal crab with green papaya, seaweed and citrus vinaigrette</i>	24,00 €
Terrina de foie gras con grosella negra y crujiente de pistachos <i>Foie gras terrine with blackcurrant and crispy pistachios</i>	22,00 €
Pulpo asado con mole rojo y causa limeña <i>Roasted octopus with red mole and lima style causa</i>	22,00 €
Tempura de verduras de temporada con salsa agridulce de sésamo <i>Seasonal vegetables tempura with sesame sweet and sour dip</i>	20,00 €
Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro <i>Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing</i>	22,00 €
Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima <i>Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime</i>	20,00 €
Tacos de presa de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños <i>Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños</i>	20,00 €

CRUDOS Y MARINADOS / RAW AND MARINATED

Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado <i>Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe</i>	26,00 €
Ceviche de salmón al estilo Nikkei <i>Salmon ceviche Nikkei style</i>	24,00 €
Ceviche de pescado y marisco <i>Fish and seafood ceviche</i>	26,00 €
Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry <i>Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli</i>	26,00 €

AL FUEGO / FROM THE STOVE

Arroz meloso de bogavante con emulsión de pimentón de la Vera <i>Lobster creamy rice with emulsion of Vera Paprika</i>	24,00 €
Vieiras a la plancha con alcachofas, setas shimeji y salsa de mar <i>Grilled Scallops with artichokes, shimeji mushrooms and sea sauce</i>	26,00 €
Pescado blanco a la plancha con crema de coliflor y esencia de algas <i>Grilled white fish with cauliflower cream and seaweed essence</i>	25,00 €
Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de mango <i>Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and mango salad</i>	24,00 €
Carré de cordero con boniato, acelga roja y ajo negro <i>Rack of lamb with sweet potatoes, red chard and black garlic</i>	27,00 €
Tataki de solomillo de ternera con puré de apio nabo, zanahorias baby y trompetas de la muerte <i>Beef sirloin tataki with celeriac purée, baby carrots and black chanterelles</i>	27,00 €

TENTACIONES DULCES / SWEET TEMPTATIONS

Panna cotta de vainilla, fruta de la pasión y lichis <i>Vanilla panna cotta with passion fruit and lychees</i>	9,00 €
Cremoso de pistachos con salsa de chocolate negro y frambuesa <i>Creamy pistachio pie with black chocolate sauce and raspberry</i>	9,00 €
Mousse de frutos rojos y chocolate blanco <i>Red fruits mousse with white chocolate</i>	9,00 €
Fondant de chocolate con coco y cúrcuma <i>Chocolate fondant with coconut and turmeric</i>	9,00 €
Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete <i>Creamy pie of Sóller lemons, its meringue and sorbet</i>	10,00 €

VINOS DULCES / SWEET WINES

Rover <i>Moscatel de grano menudo_ VT Mallorca</i>	7,00 €
PX Alvear 2014 <i>Pedro Ximenez_ DO Montilla Moriles</i>	8,00 €
Château Derezsla TOKAY 5 Puttonyos <i>Furmint, Hárslevelü, Zéta, Moscatel de grano menudo</i>	10,00 €
Moscatel de la Marina <i>Moscatel de Alejandría_ DO Alicante</i>	6,00 €

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