

◀ **ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS / SALADS AND COLD STARTERS** ▶

- Salmorejo de sandía con huevo campero y mojama de atún
Watermelon salmorejo with free range grated egg and dried salted tuna
9.9€
- Ensalada de tomate Raf, ventresca de atún, salazones de la Marina Alta y encurtidos
Raff tomato salad, tuna fillet, cured fish from the Marina Alta and pickles
13.9€
- Burrata Pugliese con boniato salteado a la miel y romero, aceite de rúcula y anchoa
Pugliese Burrata, with pan fried sweet potato glazed in honey and rosemary, and served with a rocket and anchovy oil
13.9€
- Causa limeña peruana de atún rojo, mayonesa de mango y perlas de wasabi
Peruvian red tuna causa limeña, mango mayonnaise and wasabi pearls
14.5€
- Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate rallado
Iberian ham with local crispy bread and grated tomato
23.9€

◀ **ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS** ▶

- Berenjena lacada en salsa teriyaki, migas de queso de cabra y polvo de pistacho
Glazed aubergine in teriyaki sauce, crumbled goats cheese and a pistachio nut powder
13.9€
- Panceta de ibérico en dos cocciones, torreznos y chutney de naranja kumquat
Double cooked iberian panceta bacon, crispy pork skin and an orange kumquat chutney
14.5€
- Steak tartar de vaca, sobre tuétano caramelizado pan carasau y mostaza dulce
Beef Steak tartare on a bed of caramelised bone marrow, carasau Sardinian bread and sweet mustard
16.9€
- Figatell de sepia con alioli de berberechos y vinagreta de pistachos y cacahuets
Cuttlefish figatells with a cockle alioli and a pistachio and peanut vinaigrette
14€
- Pata de pulpo asada, parmentier de patata ahumada y aceite de sobrasada
Roasted octopus, smoked parmentier potato and a sobrasada oil
17.5€

◀ **PRINCIPALES / MAIN COURSES** ▶

- Canelon de carrillera, cremoso de queso Idiazábal ahumado, reducción de PX y láminas de bonito seco
Pork cheek canelón with a smoked idiazábal cheese cream, PX reduction and dried katsuobushi flakes
16.9€
- Tataki de atún rojo con salmorejo de almendras, pepino, sésamo negro, huevas de trucha y cogollo de Tuleda a la parrilla
Red tuna tataki with an almond 'salmorejo', cucumber, black sesame seeds, trout roe and grilled Tuleda baby gem lettuce
22€
- Lomo de bacalao confitado, fritada de tomate, pimientos y piñones, alioli negro, mayonesa de albahaca y piel crujiente
Confit of cod, with a tomato, pepper and pine nut sauté, black alioli, basil mayonnaise and crispy cod skin
19.9€
- Rodaballo asado, tirabeques salteados, ceniza de pimentón y jugo ligero de sus espinas
Roasted turbot, pan fried mange tout and paprika ash in its own light jus
23.50€
- Pluma ibérica con texturas de tubérculos y espuma de maíz y ají amarillo
Iberian pork, root tubercles in different textures, and a sweetcorn and lightly spiced Peruvian yellow pepper foam
21.9€

◀ **PARRILLA / ON THE GRILL** ▶

- Entrecote de ternera Black Angus 250 gr
Black Angus entrecote Steak 250g
26€
- Solomillo de ternera gallega 220 gr
Fillet of galician beef 220g
28€
- 1 kg Chuleta de vaca madurada 60 días (recomendado para 2 personas)
1kg 60-day, dry aged Rib of Beef (recommended for 2 people to share)
52€

Todas la carnes a la parrilla vienen acompañadas de patatas, verduras y salsa chimichurri
All grilled meats are accompanied with potatoes, vegetables and chimichurri sauce

IVA incluido. VAT included

Estamos a disposición de modificar muchos de nuestros platos para adaptarlos a tus preferencias. *We are able to modify many of our dishes to adapt to your preferences*

Pueden existir trazas accidentales de gluten, lácteos, huevos, pescado, moluscos, crustáceos, frutos secos, cacahuets, sésamo, soja, apio, mostaza o sulfitos al realizarse las distintas elaboraciones en el mismo espacio físico.

Si precisa cualquier información sobre los ingredientes que componen nuestros platos, no dude en ponerse en contacto con nuestro personal.

There maybe accidental traces of gluten, lactose, eggs, fish, molluscs, crustaceans, nuts, peanunts, sesame seeds, soy beans, celery, mustard and sulphites when the different elaborations are carried out in our kitchens.

If you require any further information about the ingredients of our dishes, please do not hesitate to contact a member of our staff

◀ **POSTRES / DESSERTS** ▶

- Tarta fundida de queso con culis de frutos rojos
Creamy cheesecake with a red fruit coulis
7€
- Lingote de chocolate, cacahuete y salted caramel
Chocolate ingot with peanut and salted caramel
7.5€
- Texturas de fresas con nata
Strawberries in different textures with cream
7.5€
- Brocheta de fruta con sorbete de mango
Fruit brochette with mango sorbet
7€

◀ **SUPLEMENTOS / SUPPLEMENTS** ▶

- Incluido en media pensión
Included in half board
- Suplemento de 5€ para pensión completa o media pensión
Half board or full board supplement 5€
- Suplemento de 12€ para pensión completa o media pensión
Half board or full board supplement 12€

