

LA TERRAZA

• DE MAR DE CAMPO •

• ENTRANTES / STARTERS •

Jamón ibérico de bellota con tostas y mermelada de tomate (1) Iberian acorn ham with toasts and tomato jam	28,00
Ensalada ahumada de escalivada y pulpo a la brasa (12, 13) Smoked salad of roasted vegetables and grilled octopus	19,50
Wanton con ensalada de garbanzos, aguacate y salsa de pimientos de Piquillo (1,12) Wanton with chickpeas and avocado salad with Piquillo pepper sauce	16,50
Alcachofas todo corazón con huevo frito y panceta ahumada (3) Artichokes with fried egg and smoked bacon	18,00
Tataki de solomillo de Retinto (1,6,8) Retinto beef tenderloin tataki	22,50
Tartar de atún rojo y carabinero ligeramente picante, con helado de jengibre y salsa de chili y coco (1,4,6,11) Bluefin tuna and scarlet shrimps tartar with ginger ice cream and slidely spicy chili-coconut sauce	26,00
Raviolis de Boletus con crema de queso Payoyo (1,7,8,12) Boletus ravioli with Payoyo cheese cream	16,50
Ceviche de corvina con aire de cilantro (1,4,7) Sea bass ceviche with coriander air	18,00
Aguacate a la brasa con tartar de atún rojo (1,3,4,6,11,12) Grilled avocado with bluefin tuna tartar	22,50
Croquetas de rabo de toro 6 ud (1,3,6,8,12) Oxtail croquettes 6 units	14,50

• PRINCIPALES/ MAINS •

Pulpo a la brasa con cous cous y espuma de naranja y hierbabuena (1,4,8,12,13) Grilled octopus with cous cous and orange and mint foam	24,00
Ventresca de atún rojo al Josper con verduritas (4) Bluefin tuna belly baked in the Josper oven with vegetables	26,00
Lomo de corvina con salsa de champagne (4,7,12) Sea bass fillet with champagne sauce	24,00
Solomillo de Retinto con micuit y chips de boniato y remolacha (12) Retinto sirloin with micuit and sweet potato and beetroot chips	26,00
Chuletón de vaca retinta Steak retinto steak	65/kg

GUARNICIONES • SIDE DISHES	4,50
Pimientos del piquillo confitados • Confited piquillo peppers	
Pimientos de Padrón • Padrón peppers	
Patatas asadas al tomillo • Baked potatoes with thyme	
Patatas fritas • French fries	

• POSTRES / DESSERTS •

Tarta Sacher (1,3,6,7,8) Sacher cake	8,50
Sorbete de manzana (1,6,7,8,12) Apple sorbet	8,50
Pan con chocolate “como cuando éramos niños” (1,3,6,7,8) Bread with chocolate “like when we were kids”	8,50
Semi esfera de lima y chocolate blanco (1,3,6,7,8) Semi-sphere of lime and white chocolate	8,50
Plato de fruta de temporada Seasonal fruit dish	8,50

Información sobre alérgenos / Information about allergies and intolerances

 1. Gluten	 4. Pescado/Fish	 7. Lácteos/Dairy	 10. Mostaza/Mustard	 13. Moluscos/Mollusks
 2. Crustáceos/ Crustaceans	 5. Cacahuete/Peanuts	 8. Frutos de cáscara/ Tree nuts	 11. Granos de sésamo/ Sesame	 14. Altramuces/Lupin
 3. Huevo/Eggs	 6. Soja/Soy	 9. Apio/Celery	 12. Dióxido de azufre y sulfitos/Sulfites	

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos,por favor consulte a nuestro personal. / If you have any questions about allergens, please ask our staff.

Todos los precios están en euro e incluyen IVA / All prices are in Euro and include VAT.