

Selección de platos
pensados para
compartir... o no

María
de la O
Elige tenerlo todo

Gastrobar

Para Compartir... / To Share...

Queso Curado de Oveja con Picos y Regañás <i>Cured Sheep's Cheese with Breadsticks and Crackers</i>	11€
Ensaladilla Rusa de Ventresca de Atún con Sardina Marinada y Perlas de Yuzu <i>Russian Potato Salad with Tuna Belly, Marinated Sardines and Yuzu Pearls</i>	12€
Buñuelos de Bacalao con Espuma de Mango <i>Cod Fritters with Mango Foam</i>	10€
Selección de Quesos Nacionales <i>Assortment of National Cheese</i>	14€
Brandada y Lascas de Bacalao con Patata Confiada, Encurtidos y Sorbete de Naranja <i>Cod Brandade and Flakes with Glazed Potatoes, Pickled Garnish & Orange Sorbet</i>	14€
Ensalada de Crujiente de Pavo y Nori, Queso, Alcaparras, Mostaza, Manzana y Vinagreta de Balsámico <i>Crispy Turkey and Nori Salad, Cheese, Capers, Mustard, Apple and Balsamic Vinaigrette</i>	13€
Foie a la Parrilla en Escabeche Thai con Tostas de Maíz <i>Grilled Foie Gras in Thai Marinade with Corn Toast</i>	18€
Croquetas de Jamón Ibérico y Pollo <i>Iberian Ham and Chicken Croquettes</i>	10€
Alitas de Pollo Fritas con Salsa de Guindilla Fermentada y Chucrut <i>Fried Chicken Wings with Fermented Chili Sauce and Sauerkraut</i>	12€

Kokotxas de Bacalao con su Pilpil, Piparra y Yema Curada al Azafrán <i>Cod Cheeks with their Pilpil, Piparra Chili Peppers and Egg Yolk Cured in Saffron</i>	19€
Chuletón de Vaca sin Hueso con Patatas Chips y Yema <i>Boneless Beef Chop with Potatoes and Egg Yolk</i>	33€ (550 grs)
Pluma de Ibérico Marinado, Salsa de Ciruela, Bimi, Satay de Cilantro y Cebolla Morada Encurtida <i>Marinated Iberian Pork Feather Cut, Plum Sauce, Bimi, Cilantro Satay and Pickled Red Onion</i>	21€
Hamburguesa Doble de Angus y Panceta con Salsa Barbacoa, Crujiente de Bacon, Cheedar, Lechuga, Tomate y Crujiente de Cebolla <i>Double Angus and Bacon Burger with Barbecue Sauce, Crispy Bacon, Cheedar Cheese, Lettuce, Tomato and Onion Crisp</i>	15€

Postres /Desserts

Remolacha, Yogur y Gel Dulce de Albahaca <i>Beets, Yogurt & Sweet Basil Gel</i>	6€
Sopa Fría de Chocolate Blanco, Tierra de Romero, Mousse de Chocolate y Avellana Ras Al Hanout <i>Cold White Chocolate Soup, Rosemary Earth, Chocolate Mousse and Ras El Hanout Hazelnuts</i>	6€
Manzana con Streusel de Canela, Requesón y Carne de Membrillo <i>Apple and Cinnamon Streusel, Cottage Cheese and Quince Jelly</i>	6€

* Pregunte por nuestros Menús Degustación
(disponibles en Restaurante)

10% Iva incluido

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.