SUGERENCIAS FUERA DE CARTA

OFF-MENU SPECIAL DISHES

3,50	Croqueta de chipirón encebollado en su tinta con mahonesa cítrica (1 . 3 . 4 . 5 . 14)*	**Baby squid in ink and caramelized onion croquette with citrus mayonnaise**
13,20	Txistorra a la brasa, pimientos del piquillo caramelizados, yema curada y patatitas (5 . 13)*	**Chargrilled spicy txistorra sausage, caramelized piquillo peppers, cured egg yolk, fries**
16,50	Linguine con salsa americana, tartar de gamba blanca, burrata y piñones (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 9 . 14)*	**Linguine with seafood bisque, white prawn tartare, burrata, and pine nuts**

SUSHI BAR

TODAS LAS NOCHES y VIERNES y SÁBADO MEDIODÍA / Nights and Friday and Saturday for lunch

4,60	Nigiri de calamar con mahonesa de su tinta y ralladura de lima (1 . 3 . 5 . 13)*	**Squid nigiri with black mayo and lime zest**
5,90	Bao de pato, cebolla encurtida y manzana caramelizada (1 . 5 . 13)*	**Duck bao, pickled onion and caramelised apple**
13,80	Sashimi de corvina con leche de tigre de coco, pico de gallo y aceite verde (4)*	**Jewfish sashimi, coconut tiger milk, pico de gallo, and green herb oil**

PRINCIPAL / Main dish

19,20	Arroz de costilla de cerdo, rebollones y ajos tiernos (12 . 13)* *Precio por persona. Mínimo dos personas.*	**Pork ribs rice with saffron milk caps and green garlic.** *Price per person. At least for 2 people.*

*ALÉRGENOS / Allergens

1. Gluten **2.** Crustáceos / *Crustacean* **3.** Moluscos / *Molluscs* **4.** Pescado / *Fish* **5.** Huevo / *Egg*
6. Altramuces / *Lupin* **7.** Mostaza / *Mustard* **8.** Cacahuete / *Peanuts* **9.** Frutos de cáscara / *Nuts*
10. Soja / *Soy* **11.** Sésamo / *Sesame* **12.** Apio / *Celery* **13.** Sulfitos / *Sulphites* **14.** Lácteos / *Dairy*

5% SUPLEMENTO POR SERVICIO EN TERRAZA // *5% Extra charge for terrace service*