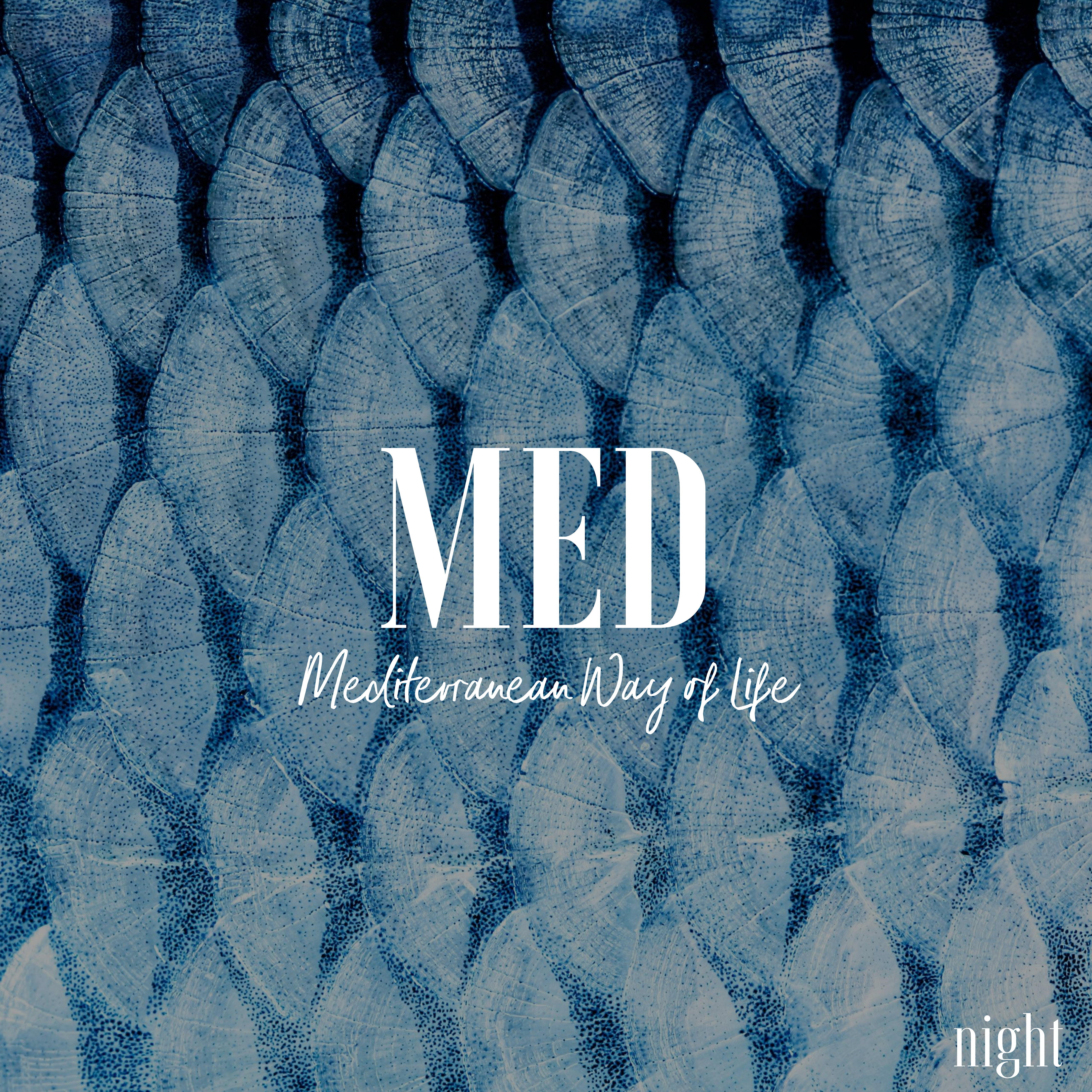




MED

Mediterranean Way of Life

night

Close your eyes

What does this moment taste like?

Listen. Can you hear it?

It's the sound of the waves, inviting you on a journey, a unique journey. Exceptional. An experience of sensations that flood your senses and carry you back to the flavours that spark memories of an incomparable culture.

A culture of knowledge, of markets. A culture of flavours. Of textures. Of subtleties. A culture inspired by its roots that shares flavours that won't leave you indifferent.

Feel the salt of the south. Rest beneath the vines of a château in Bordeaux. Enjoy the aroma of the arias at the opera in Milan. Of the blends of spices in a bazaar in Istanbul. Of the contrast of the white and the blue of a Greece that, from its grandeur, contemplates stories of love, of desire.

Open your eyes.

Can we accompany you?



Cierra los ojos.

¿A qué sabe este momento?

Escucha. ¿Lo oyes?

Son las olas, invitándote a un viaje; un viaje único. Singular.

Una experiencia de sensaciones que inundan tus sentidos y te devuelven a los sabores que evocan recuerdos de una cultura incomparable.

Una cultura de conocimiento, de mercado. Una cultura de sabores. De texturas.

De matices. Una cultura que se inspira en sus raíces y se expande por sabores que no podrán dejarte indiferente.

Siente la sal del sur. Descansa bajo los viñedos de un château en Burdeos.

Disfruta del aroma de las arias en la ópera de Milán. De la mezcla de especias en un zoco en Estambul. Del contraste del blanco y el azul de una Grecia que contempla, desde su grandeza, historias de amor, de deseo.

Abre los ojos.

¿Podemos acompañarte?



STARTERS

ENTRANTES

GREECE | GRECIA

Greek Mezze | 16

Tyropita (samosa) of feta cheese with spinach, pine nuts and yoghurt sauce, Pita bread, Hummus

Aubergine puree, tzatziki sauce (yoghurt and cucumber), skewered vegetables and skewer of chicken.

Mezze griego

Tyropita(Samosa) de queso feta, con espinacas, piñones y salsa de yogur, Pan de pita, Hummus

Puré de berenjena, Salsa tzatziki(yogurt y pepino), Brocheta vegetal y Pincho de pollo

Kefalotyri cheese salad | 12,5

(Greek goat's cheese) with rocket, nuts, figs and balsamic oil dressing

Ensalada de queso Kefalotyri

(griego de oveja), con rúcula, nueces, higos y aliño de aceto balsámico

Moussaka | 11

Aubergine, potato, bechamel
With rice and vegetables

Mussaka

Berenjena, patata, bechamel acompañada de arroz y verduritas

ITALY | ITALIA

Burrata salad | 15

Of rocket with warm burrata cheese, dried tomato and pine nuts,
Dressed with basil oil

Ensalada burrata

De rúcula con queso burrata templado, tomate seco y piñones, aderezado con aceite de albahaca

Tomato Focaccia | 14

With black olive and basil pâté.

Focaccia de tomate

con paté de aceitunas negras y albahaca

SPAIN | ESPAÑA

Warm Málaga salad | 11

Higuerón style

Ensalada malagueña tibia

Estilo Higuerón

Mango salmorejo | 11

With prawns, crispy Iberian ham and olive oil caviar

Salmorejo de mango

Con langostinos, crujiente de jamón ibérico y caviar de aceite de oliva



PASTAS AND RICES

PASTAS Y ARROCES

SPAIN | ESPAÑA

Mixed Paella | 14 (p.p)
Meat, fish, seafood and vegetables
For a minimum of 2 people

Paella mixta
Carne, pescado, marisco
y verduras)
Mínimo 2 personas

ITALY | ITALIA

**Gorgonzola and spinach
tortellini** | 12
With basil sauce

**Torellini de Gorgonzola y
espinacas**
Con salsa de albahaca

Wild mushroom ravioli | 13
With parmesan cheese

Raviolis de setas
Con queso parmesano

Creamy black risotto | 14
With squid, with Apple all i oli

Risotto negro cremoso
Con calamares, con all i oli de
Manzana

THE PIZZAS

LAS PIZZAS

ITALIA

Parmesan, bacon and basil | 14
Parmesano, bacon y albahaca

**Iberian ham, wild mushrooms,
tomato confit and onion** | 15

**Jamón ibérico, setas, tomates
confitados y cebolla**

**Caramelised aubergine, honey and
balsamic cream** | 10

**Berenjena caramelizada, miel y crema
balsámica**

**Rustic with artichokes, cherry
tomatoes, mozzarella, tuna and
mushrooms** | 12

**Rústica con alcachofas, tomate cherry,
mozzarella, atún y champiñones**

**Salmonata with mozzarella,
salmon, tomato confit, ricotta,
olives and rocket** | 17

**Salmonata con mozzarella, salmón,
tomate confitado, ricota, olivas y rúcula**

MAIN COURSES

PRINCIPALES

GREECE | GRECIA

Souvlaki | 17

Leg of lamb, marinated with citrus fruits, wine and mint, served with tabbouleh.

Souvlaki

Pierna de cordero marinada con cítricos, vino y menta, acompañado de taboule

TURKEY | TURQUÍA

Lamb Kefta | 17

With spicy sauce and scented rice

Kefta de cordero

Con salsa picante y arroces aromatizados

SPAIN | ESPAÑA

Loin of select sea bass | 27

With seasonal vegetables

Lomo de lubina selecta

Con verduras de temporada

Matured veal loin | 21

With flower of salt and truffled potato purée

Lomo de ternera madurada

con flor de sal y puré de patatas trufado

ITALY | ITALIA

Veal escalopes | 18

With linguini and foie sauce

Escalopines de ternera

Con linguini y salsa de foie

MOROCCO | MARRUECOS

Red tuna with Ras al hanout | 23,5

Wrapped in filo pastry and served with quinoa with coriander and vegetables

Atún rojo con Ras al hanout

Envuelto en pasta filo y acompañado de quinoa con cilantro y verdurita

‘Mechoui’-style rack of lamb | 24

Roasted at low temperatures with aromatic herbs

Costillar de cordero estilo ‘mechoui’

Asado con hierbas aromáticas a baja temperatura con chuscos marroquí

FRANCE | FRANCIA

Cod loin | 17

Cooked “en papillot” with seasonal vegetables

Lomo de bacalao

Cocinado en “papillote” con verduras de temporada

Veal shank | 16

Bourguignon-style

Jarrete de ternera

Guisado al estilo Bourginon



DESSERTS

POSTRES

FRANCE | FRANCIA

Textured crème brûlée | 6

And banana toffee

Crème brûlée texturizado

Y toffee de plátano

ITALY | ITALIA

Chocolate risotto | 6

With pistachios and sanguine orange sorbet

Risotto de chocolate

Con pistachos y sorbete de naranja sanguina

SPAIN | ESPAÑA

Semi sphere of Catalanian cream | 6

With a Coffee-Baileys heart, chocolate sponge and caramel coating

Semi esfera de crema catalana

Con núcleo de Café-Baileys, bizcocho de cacao y baño de caramelo

Flambéed banana | 6

With rum and rose pepper and warm Mascarpone ice cream

Plátano flambeado

Con ron y pimienta rosa con helado tibio de Mascarpone

LEBANON | LÍBANO

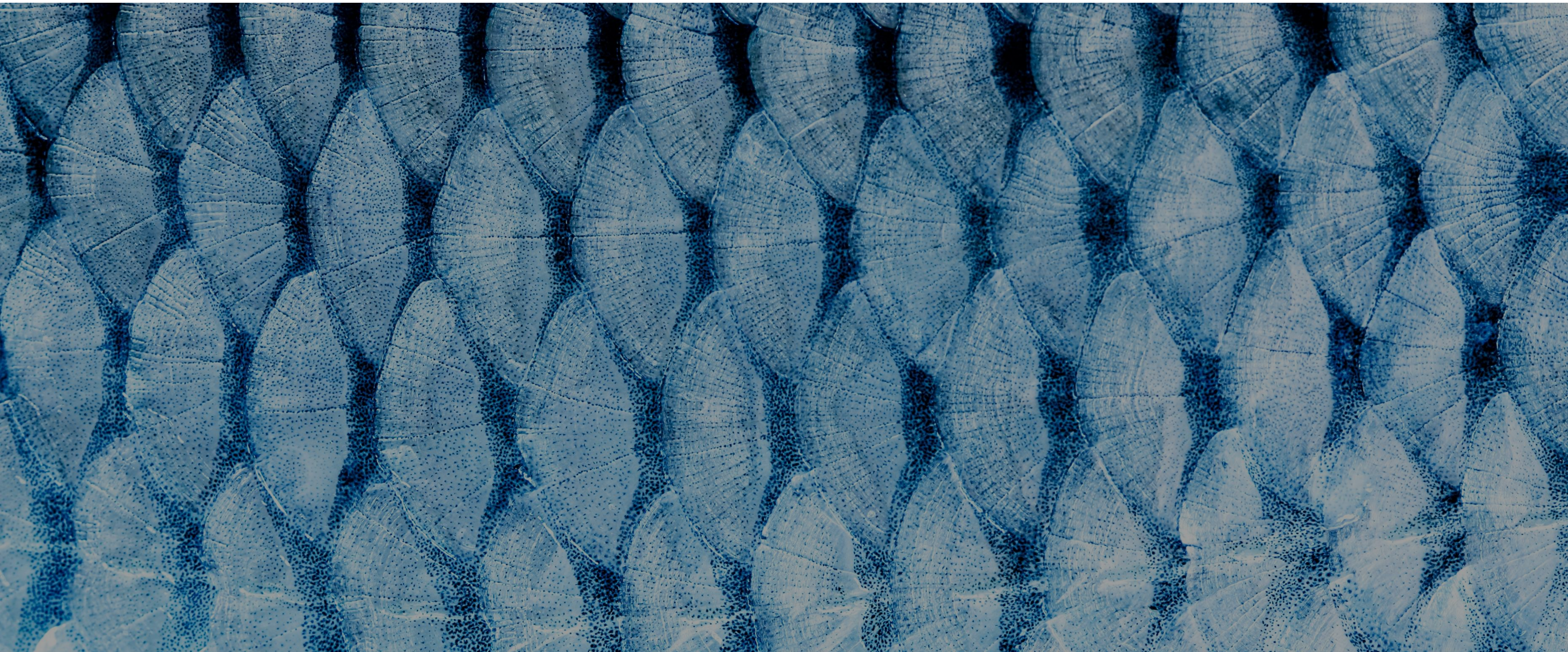
Dried fruit baklava | 6

With cinnamon ice cream

Baklava de frutos secos

Con helado de canela





All the prices are in euros (EUR).
VAT (10%) included.
If you suffer any food intolerances or allergies,
consult our staff members.

Todos los precios están en euros (EUR).
IVA (10%) incluido.
Si padece de cualquier intolerancia o alergia alimenticia,
consultas con nuestro personal.