

MED

mediterranean cuisine

Entrantes / Starters

Jamón cortado a cuchillo 100% raza, pan cristal y tomate de caserío rallado Knife-cut ham 100% purebred, crystal bread and grated country tomato	32 €
Tabla de queso con chutney de pimiento rojo y frutos secos Cheese board with red pepper chutney and nuts	16€
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz escalfado y migas ibéricas Salmorejo cordobés (Cold tomato soup) with poached quail egg and Iberian breadcrumbs	10€
Verduras de temporada con esencia de moluscos Seasonal vegetables with seafood essence	12,5€
Ravioli de meloso de cerdo ibérico y foie, aceite aromatizado de ceps y cremoso de manzana Ravioli of mellow Iberian pork and foie gras foie, ceps flavored oil and creamy apple	21,5€
Ensalada de templada de bogavante y centollo con emulsión de perejil y vinagreta de tomate huevo de toro Warm spider crab and lobster salad with parsley emulsion and beef tomato vinaigrette	30€
Ventresca de atún, mojo rojo y encurtidos Tuna belly, red mojo sauce and pickles	28,5€
Croquetas de frutos del mar con emulsión plancton Seafood croquettes with plankton emulsion	13€
Risotto de calamar y gamba roja con alioli de su coral Squid and red prawn risotto with alioli of its coral	32€

Principales / Main courses

Taco de salmón asado sobre un cremoso de coliflor y caldo de arroz y algas Grilled salmon fillet with a creamy cauliflower purée and rice and seaweed broth	23€
Rodaballo a la parrilla, cuscús de hortalizas, jugo reducido de su espina con toques de yogurt especiado Grilled turbot, vegetable couscous, reduced jus of its spines with hints of spiced yogurt	27,5€
Preso ibérica marinada en cítricos con salteado de arroz salvaje y setas de temporada Citrus-marinated Iberian preso with sautéed wild rice and seasonal mushrooms	24€
Solomillo de ternera retinta asado a la brasa con puré de berza y trufa, cilindros de patatas al tomillo y salsa périgueux Grilled beef tenderloin with cabbage and truffle puree, potato cylinders with thyme and périgueux sauce	28€

Postres / Desserts

Tarta de queso cremosa con sorbete de frambuesa Creamy cheesecake with raspberry sorbet	9,5€
Esponjoso de frutos rojos, bizcocho de AOVE con tierra acompañado de crema helada de mascarpone Red berry sponge, extra virgin olive oil sponge cake and crumbled cookie with mascarpone ice cream	9,5€
Bavaroise de turrón con núcleo de ferrero, con sopa de cacao Nougat bavaroise with Ferrero rocher core and cocoa soup	9,5 €
Arroz con leche en texturas, crema helada de canela y jalea de limón Textured rice pudding, cinnamon ice cream and lemon jelly	8€