

## Sunset Tapas

**Jamón Ibérico**  
cortado a mano, pan con  
tomate (G)/(C)

28 €

**Queso ibicenco artesano**  
servido con tostas y  
confitura de higo  
(G)/(L)/(FS)/(SS)

18 €

**Anchoas del Cantábrico**  
anchoas 00, pan con  
tomate (G)/(P)

24 €

**Patatas bravas**  
patatas fritas con salsa  
brava y alioli (H)/(G)

10 €

**Rollitos de queso de cabra**  
con miel y sabayón de cítricos  
(G)/(L)/(H)

10 €

**Croquetas**  
jamón ibérico y boletus  
(G)/(L)/(H)/(C)

10 €

**Ensaladilla rusa**  
patata y zanahoria con  
atún confitado, anchoas y  
mayonesa cítrica (L)/(P)/(H)

10 €

## Entrantes

**Ensalada verde mediterránea**  
mezcla de hojas verdes, hierbas frescas  
y crudites con vinagreta de cítricos  
(A)/(SF)

14 €

**Ensalada Feta**  
queso Feta marinado con hierbas  
aromáticas, lechuga, pepinillos y  
granada (G)/(L)/(SF)

16 €

**Tomate de temporada y burrata**  
burrata de búfala italiana, mezcla de  
tomates y vinagre de calamansi  
(L)/(SF)

21 €

**Crudité de verduras**  
servido con guacamole y hummus  
(SF)/(SS)/(G)

18 €

**Salmorejo**  
servido con taquitos de jamón y croutons de Espelette  
(G)/(SF)/(H)/(A)

13 €

**Calamares a la andaluza**  
calamares fritos con harina de  
garbanzos y mayonesa de kimchi  
(SJ)/(P)/(SF)

22 €

**Tartar de ternera**  
servido con pan tostado y ensalada de  
hierbas y rábano (G)/(H)/(FS)/(M)

24 €

**Tuna tataki**  
atún rojo marinado cubierto con  
trigo sarraceno crujiente, servido con  
piperrada (P)/(SF)/(A)/(SJ)/(G)

26 €

**Cangrejo real**  
cangrejo real noruego escalfado,  
granité de lima, endivias y apio  
(CR)/(G)/(FS)/(A)/(H)/(SF)

26 €

## Especiales del día

**Pescado o mariscos  
del día**  
precio del mercado  
(P)/(CR)

24 €

**Zarzuela de pescado y marisco**  
guiso tradicional de pescado y marisco servido  
con patatas al horno, verduras de temporada y  
alioli de pimienta de Espelette  
(P)/(G)/(CR)/(A)/(ML)/(FS)/(H)

44 € por persona (min. 2 personas)

**Corte de carne  
del día**  
precio del mercado

24 €

## Principales

**Pulpo a la parrilla**  
con piperrada, emulsión de  
ají amarillo y ensalada de crudités  
(G)/(L)/(SF)/(P)

32 €

**Lubina del Mediterráneo**  
al horno en costra de hierbas,  
ensalada de hinojo y velouté de vino blanco  
(SF)/(L)/(G)

34 €

**Pollo de corral**  
suprema de pollo a la parrilla con salsa de  
cítricos y zanahorias asadas  
(FS)/(SF)/(H)

26 €

**Hamburguesa de ternera**  
100% ternera nacional de primera, lechuga,  
cebolla, tomate y queso Manchego, con salsa  
brava y panecillo de pan de cristal  
(G)/(L)/(H)/(A)

24 €

**Solomillo de ternera nacional**  
a la parrilla con espárragos verdes, virutas de  
Parmesano y reducción de vino Oporto  
(SF)/(L)/(A)

36 €

**Casarecce a la crudaiola**  
pasta casarecce, tomates salteados, aceitunas  
kalamata, mozzarella y albahaca fresca  
(G)/(SF)/(L)/(H)

22 €

**Risotto de boletus**  
setas salteadas, crema de ajo,  
Parmesano añejo y perejil  
(L)/(H)/(SF)

24 €

**Rabo de buey**  
braseada a fuego lento y servido con espuma de  
Parmesano y pecanas (SF)/(FS)/(L)

28 €

## Postres

**Torrija**  
torrija de brioche con  
helado de vainilla  
(FS)/(L)/(G)/(H)

12 €

**Mousse de chocolate**  
gel de fruta de la pasión  
y perlas crujientes  
(G)/(L)/(FS)/(H)

12 €

**Panna cotta de yogur**  
con cremoso de  
cacahuete, shiso verde y  
mango (L)/(G)/(H)

12 €

**Plato de frutas  
de temporada**

12 €

**El postre del chef**  
min. 2 personas

12 €

## Balearic Sundays

**72 € por persona**  
min. 2 personas

„Nuestro ritual del domingo para disfrutar de sabores  
mediterráneos con vuestros seres queridos en un ambiente mágico“

**Copa de bienvenida de sangría de cava**

### Entrantes para compartir

**Croquetas**  
jamón ibérico y boletus  
(G)/(L)/(H)/(C)

**Ensalada Feta**  
queso Feta marinado con hierbas aromáticas, lechuga,  
pepinillos y granada (G)/(L)/(SF)

**Ensaladilla rusa**  
patata y zanahoria con atún confitado, anchoas y  
mayonesa cítrica (L)/(P)/(H)

**Tartar de ternera**  
servido con pan tostado y ensalada de hierbas y  
rábano (G)/(H)/(FS)/(M)

**Tuna tataki**  
atún rojo marinado cubierto con  
trigo sarraceno crujiente, servido con piperrada  
(P)/(SF)/(A)/(SJ)/(G)

### Plato principal para compartir

**Zarzuela de pescado y marisco**  
guiso tradicional de pescado y marisco  
elaborados con ingredientes frescos locales

servido con patatas al horno, verduras de  
temporada y alioli de pimienta de Espelette  
(P)/(G)/(CR)/(A)/(ML)/(FS)/(H)

## Acompañamientos

**Zanahorias de temporada**  
zanahorias glaseadas con  
pimienta de Espelette (L)

7 €

**Patata trufada**  
pure de patata con trufa (L)

9 €

**Patatas fritas**

7 €

**Brócoli y espárragos verdes**  
cocinados al vapor y aliñados con  
ralladura de limón y aceite de oliva

7 €

**Ensalada verde**  
cogollos y verduras aliñados con aceite  
de oliva y vinagre de chardonnay (SF)

7 €