



PAN Y MANTEQUILLA

Pan de masa madre 8.00
Mantequilla aromatizada y nuestras
aceitunas rellenas de gel de vermut

» BOCADOS LIGEROS

Grilled baby gem 16.00
Pollo ecológico ahumado a la plancha,
bacón, mayonesa César con queso
mahones

Taco de gamba roja 22.00
Aguacate | vainilla | lima

"Raviolis" de remolacha 14.00
Remolacha a la sal, queso crema,
frambuesas, pistacho y balsámico

Croquetas de setas 10.00
Trufa en polvo | pera encurtida

» CRUDO Y CURADO

Tartar de ternera 19.00
Yema de huevo confitada | chile verde
vasco | siracha | semillas encurtidas |
Pan brioche

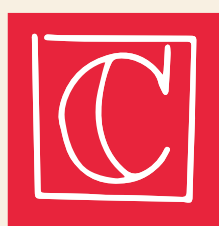
Tiradito 24.00
Tiradito de Hamachi, ají amarillo,
maíz, pepino, yuca

Ostras 21.00
Trío de ostras

Food Allergens & Intolerances: If you have a food allergen or intolerance, prior to placing your order, please highlight this with us and we can guide you through our menu.

Not all the ingredients are listed on the menu and we cannot guarantee the total absence of allergens.

All prices are inclusive of VAT at 10%.



Canela

» DE NUESTRA GRANJA LOCAL

Tomates de temporada 18.00
Tomates 1 2 3 | Anguila ahumada
Stracciatella

Hummus mediterráneo 14.00
Verduras ecológicas | humus | zaatar

Indian spiced sweet potato 13.00
Boniato local | ajo negro | especias |
hierbas | cítricos

Alcachofa confitada 19.00
Romesco | Avellanas

Nuestro kebab de verduras 14.00
Yogur comino | chile

» PRINCIPALES

» DE LA TIERRA

Paletilla de cordero deshuesada 34.00
Calabaza | Mandarín | aceitunas negras

Costillas de ternera 32.00
Chirivías | café | granada

» DEL MAR

Pescado del día 30.00
Brócoli | Polvo de nori | almendras

Suquet Tailandés 32.00
Langostinos | rape | vieiras | caldo de
coco | Pack Choy | Enoki

» MOMENTO DULCE

Chocolate en texturas 12.00
Dulce cremoso | Chocolate con toques
de caramelo | Galleta

Manzana 1 2 3 12.00
Puré de manzana tostada | canela
pimienta

Tataki de piña asada 12.00
Hibisco | merengue

Plato de quesos internacional 24.00
Cuatro quesos