

ENTRANTES
TO START WITH

Gazpacho andaluz con tomates del terreno. Chilled andalusian gazpacho soup with local tomatoes.	10
Ensaladilla rusa tradicional, un clásico bien elaborado. Traditional potato salad, a well-crafted classic.	15
Tiramisú de boquerones en vinagre con crema fría de tomate y balsámico. Anchovies in vinegar tiramisú with a tomato and balsamic cold cream.	17
Milhojas de pollo escabechado con alioli de miel, pimientos asados y hojas tiernas. Pickled chicken strudel with honey ali-oli, roasted peppers and tender leaves.	17
Lingote de foie gras hecho en casa y caramelizado sobre petalos de manzana ácida. Homemade and caramelized foie gras ingot over acid apple petals.	17
Brioche de algas con sardinas semicuradas, pimientos y salsa de sésamo y trufa. Seaweed brioche with semicured sardines, peppers with sesame and truffle sauce.	17
Croquetas muy cremosas de jamón Ibérico. Very creamy iberian ham croquettes.	12
Pulpo de roca en tres cocciones con aliño criollo peruano. Rock octopus in three cooking methods with a peruvian creole dressing.	25
Ensalada de langostinos en tempura con algas, aguacate y vinagreta de cítricos. Shrimp tempura salad with seaweed, avocado and citrus vinaigrette.	18
Ensalada cesar de pollo al estilo jamaicano, parmesano reggiano y salsa de anchoas. Caesar salad with jamaican style chicken, parmigiano reggiano and anchovy sauce.	18
Burrata fresca con trufa, tomates desecados y hojas tiernas. Fresh burrata with truffle, dried tomatoes and tender leaves.	20
Ensalada de tomate, cebolla, aguacate y atún. Tomato, onion, avocado and tuna salad.	16
Calamares fritos. Deep fried squids.	19
Cazón en adobo al estilo gaditano Cádiz style marinated dogfish.	18
Langostinos tigre al pil pil. "Pil pil" tiger shrimps.	22

RAW BAR
RAW BAR

Ceviche Nikkei con pescado del día. Uno de nuestros favoritos. Fish of the day nikkei ceviche. One of our favorites	23
Tartar de atún rojo con verduritas coreanas encurtidas y guacamole ahumado. Bluefin tuna tartare with pickled korean vegetables and smoked guacamole.	25
Ostras al natural o acevichadas. 1 ud. Fresh or ceviche style oysters.	6
Steak tartar de carne orgánica sobre tuétano asado. Steak tartar with organic meat over roasted marrow.	24
Carpaccio de vaca madurada con tximitxurri de frutos secos. Matured cow carpaccio with a nuts tximitxurri.	21

A LA BRASA
CHARCOAL GRILLED

Sardinas en Espeto. Sardines Espeto.	14
Lubina. Sea Bass.	27
Rodaballo. (min. 2 pers) Turbot.	27 pp
Dorada. (min. 2 pers.) Gilt-head bream.	27 pp
Lenguado. Sole.	30
Carabineros. 1 ud. Scarlet prawns.	20
Calamar. Squid.	27
Pregunte por nuestro pescado del día. Ask about our fish of the day.	

PLATOS PRINCIPALES
MAIN DISHES

Arroz cremoso del día. Creamy rice of the day.	22
Tataki de atún con salsa dashi de sésamo y miel de trufa blanca. Tuna tataki with sesame dashi sauce and white truffle honey.	21
Entrecot de carne roja trinchado. Carved red meat entrecote.	26
Brocheta de pollo sobre arroz del Himalaya salteado con verduritas crujientes. Chicken brochette over sautéed Himalayan rice with crispy vegetables.	22
Hamburguesa PETIT. Carne orgánica, guacamole, cebolla asada y queso suizo. PETIT burger. Organic meat, guacamole, roasted onions and swiss cheese.	22
Quesadillas de pollo estilo Yucatán con crema agria. Yucatan style chicken quesadillas with sour cream.	23