

# TERRAZA

## · PARA PICAR ·

|  |      |
|--|------|
| Tabla de quesos del mundo  | 17€  |
| Timbal de boquerones, brotes, tomate, espárragos, guacamole y vinagreta cítrica  | 12€  |
| Crujiente de espárragos en tempura acompañados de salsa teriyaki                 | 10€  |
| Dúo de tartar de salmón y atún rojo con brotes tiernos y suave vinagreta de soja | 14€  |
| Pata de pulpo braseada en cama de miel y mostaza y pimentón de la vera           | 15€  |
| Degustación de hummus para dipear (garbanzo, remolacha y aguacate)               | 8€   |
| Huevo trufado a baja temperatura con cremoso de patata, jamón ibérico y setas    | 8,5€ |

## · ENSALADAS ·

|  |      |
|--|------|
| Ensalada de queso de cabra, crujiente de bacón, nueces pecanas, tierra de pistacho y uvas sultanas | 8,5€ |
| Nuestra burrata fresca, tomate de mutxamiel y emulsión de arbequina y albahaca                     | 12€  |

## · CARNES ·

|  |       |
|--|-------|
| Chuleta de vaca rubia D.O Galicia con sus patatas (500 gramos)   | 21,5€ |
| Carrilleras glaseadas al oporto con cebollita francesa, pastel de patata y manzana asada                                   | 17€   |
| Jarrete de cordero asado a la castellana de manera tradicional   | 16€   |
| Rissoto de setas y carrilleras de ibérico con tierra de granna padano  | 12€   |
| Pulled pork Burguer  | 13€   |
| Cerdo ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa, queso gouda, cebolla morada, mostaza-miel y pepinillo agridulce |       |



# TERRAZA

## · PESCADOS ·

|   |     |
|---|-----|
| Lomos de corvina a la brasa con tallarín de calamar de la bahía | 15€ |
| Merluza del Cantábrico sobre lienzo de verduras y néctar verde  | 18€ |

## · POSTRES ·

|  |    |
|--|----|
| Tarta trufada supreme (Trufa, cacao 70% y toque de dulce de leche) | 6€ |
| Saquito de mousse de chocolate negro y cerezas                     | 5€ |
| Esfera almendrada de turrón de jijona con crujiente de chocolate   | 5€ |
| Tiramisú de la casa  | 5€ |
| Bavaroise de chocolates belgas y crujiente de caramelo             | 6€ |
| Mousse de chocolate blanco con cremoso de frutas del bosque        | 5€ |

10% iva no incluido





# CARTA DE VINOS

## · VINO BLANCO ·

|  |     |
|--|-----|
| Flor Innata, 100% verdejo D.O Rueda                                      | 14€ |
| Valdelana, 100% malvasía D.O.C Rioja Alavesa (Recomendado)               | 14€ |
| Vergel Blanco, sauvignon blanc, airén D.O Alicante                       | 14€ |
| Marina Alta, 100% moscatel de alejandría, D.O Alicante                   | 14€ |
| Valmiñor, 100% albariño D.O Rias Baixas                                  | 15€ |
| Las Dos Ces, macabea, chardonanay, sauvignon blanc. D.O Utiel de Requena | 15€ |
| Viñas de Anna, 100% chardonnay D.O Cataluña                              | 15€ |
| Pago de Valdoneje, 100% godello, D.O Bierzo                              | 17€ |

## · VINO TINTO ·

|  |     |
|--|-----|
| AGNUS, vino de autor, tempranillo y graciano D.O.C Rioja Alavesa (Recomendado) | 15€ |
| Viña Pomal Crianza, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero                      | 16€ |
| Legaris Roble, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero                           | 16€ |
| Vergel Barrica, monastrell, merlot, bobal D.O Utiel Requena                    | 17€ |
| Tharsys City Crianza, tempranillo, merlot, bobal D.O Utiel Requena             | 17€ |
| Finca Resalso, 100% tinto fino, D.O Ribera del Duero                           | 17€ |
| Emilio Moro, 100% tinto fino D.O Ribera del Duero                              | 23€ |
| El Sequé, 100% monastrell D.O Alicante   | 26€ |



# CARTA DE VINOS

## · VINO ROSADO ·

|  |     |
|--|-----|
| Excellens Rosé, 60% garnacha, 40% tempranillo D.O.C Rioja<br>(Recomendado) | 15€ |
| Prado Rey, 50% Tempranillo, 50% Garnacha, D.O Ribera del Duero             | 16€ |
| Naranjas Azules, 100% Garnacha, D.O Castilla-Leon                          | 16€ |

## · CAVAS ·

|  |     |
|--|-----|
| Millesime Brut, 20% macabeo, 80% Chardonnay, D.O Cava          | 21€ |
| Millesime Brut Rose, 100% Garnacha, D.O Cava                   | 21€ |
| Recaredo B/N, 54% Xarel-lo, 42% Macabeo, 4% Perellada D.O Cava | 28€ |

# TERRAZA

## · TAPEAR AND SHARE ·

|  |      |
|--|------|
| Cheeses tasting from the world                                 | 17€  |
| Anchovies, tomato, asparagus, avocado and citric vinegar salad | 12€  |
| Crunchy asparagus with teriyaki sauce                          | 10€  |
| Salmon and tuna tartar with soya sauce                         | 14€  |
| Roasted octopus over honey, mustard and pepper                 | 15€  |
| Hummus tasting (Chickpea, beet and avocado)                    | 8€   |
| Truffle egg with potato cream, iberian ham and mushroom        | 8.5€ |

## · FRESH ·

|   |      |
|---|------|
| Oak's cheese salad, bacon, nuts and grapes                    | 8.5€ |
| Our fresh burrata, tomato from muchamiel, olive oil and basil | 12€  |

## · MEAT ·

|   |       |
|---|-------|
| T-bone steak from Galicia with potatoes (500 grammes)                                   | 21.5€ |
| Sweet iberian cheeks with french onion, potato cake and roasted apple                   | 17€   |
| Roasted lamb with tradicional style   | 16€   |
| Mushroom and iberian cheeks rissoto   | 12€   |
| Pulled pork Burguer   | 13€   |
| Iberian pork with barbacue sauce, gouda cheese, purple onion, mustard, honey and pickle |       |



# TERRAZA

## · FISH ·

|  |     |
|--|-----|
| Roasted Sea Bass with squids                                 | 15€ |
| Hake from the north of Spain over vegetables and green sauce | 18€ |

## · DESERT ·

|  |    |
|--|----|
| Truffle cake (Truffle, cacao 70% and cream touch)            | 6€ |
| Black chocolate mousse with cherries                         | 5€ |
| Almond and nougat from Jijona dessert with crunchy chocolate | 5€ |
| Homemade tiramisú  | 5€ |
| Chocolate from Belgium bavaroise and crunchy caramel         | 6€ |
| White chocolate mousse with raspberry cream                  | 5€ |

10% iva no incluido







# WINE SELECTION

## WHITE WINE

|  |     |
|--|-----|
| Flor Innata, 100% verdejo D.O Rueda                                      | 14€ |
| Valdelana, 100% malvasía D.O.C Rioja Alavesa (Recomended)                | 14€ |
| Vergel Blanco, sauvignon blanc, airén D.O Alicante                       | 14€ |
| Marina Alta, 100% moscatel de alejandria, D.O Alicante                   | 14€ |
| Valmiñor, 100% albariño D.O Rias Baixas                                  | 15€ |
| Las Dos Ces, macabea, chardonanay, sauvignon blanc. D.O Utiel de Requena | 15€ |
| Viñas de Anna, 100% chardonnay D.O Cataluña                              | 15€ |
| Pago de Valdoneje, 100% godello, D.O Bierzo                              | 17€ |

## RED WINE

|   |     |
|---|-----|
| AGNUS, vino de autor, tempranillo y graciano D.O.C Rioja Alavesa (Recomended) | 15€ |
| Viña Pomal Crianza, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero                     | 16€ |
| Legaris Roble, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero                          | 16€ |
| Vergel Barrica, monastrell, merlot, bobal D.O Utiel Requena                   | 17€ |
| Tharsys City Crianza, tempranillo, merlot, bobal D.O Utiel Requena            | 17€ |
| Finca Resalso, 100% tinto fino, D.O Ribera del Duero                          | 17€ |
| Emilio Moro, 100% tinto fino D.O Ribera del Duero                             | 23€ |
| El Sequé, 100% monastrell D.O Alicante  | 26€ |



## WINE SELECTION

### · ROSÉ WINE ·

|   |     |
|---|-----|
| Excellens Rosé, 60% garnacha, 40% tempranillo D.O.C Rioja<br>(Recomended) | 15€ |
| Prado Rey, 50% Tempranillo, 50% Garnacha, D.O Ribera del Duero            | 16€ |
| Naranjas Azules, 100% Garnacha, D.O Castilla-Leon                         | 16€ |

### · CAVA ·

|  |     |
|--|-----|
| Millesime Brut, 20% macabeo, 80% Chardonnay, D.O Cava          | 21€ |
| Millesime Brut Rose, 100% Garnacha, D.O Cava                   | 21€ |
| Recaredo B/N, 54% Xarel-lo, 42% Macabeo, 4% Perellada D.O Cava | 28€ |

10% iva no incluido