

TERRAZA LOUNGE / LOUNGE TERRACE

Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan con tomate <i>Spanish Iberian ham with tomato bread</i>	40,00 €
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal <i>Cantabrian anchovies with crispy thin bread</i>	24,00 €
Carpaccio de picaña de vaca, emulsión de espirulina alioli trufado y escabeche de verduras <i>Beef carpaccio, seaweed emulsion, aioli with truffle and pickled vegetables</i>	20,00 €
Croquetas de jamón ibérico con tomate concasse (4 unid) <i>Iberian ham croquettes with tomato (4 pieces)</i>	9,00 €
Croquetas de carabineros (4 unid) <i>Scarlet prawns croquettes (4 pieces)</i>	12,00 €
Ensalada de tomate asado, albahaca, helado de remolacha y sardina ahumada <i>Roasted tomato salad, basil, beetroot sorbet and smoked sardines</i>	22,00 €
Ensalada templada de calabaza en Jospes y burrata trufada, vinagreta de granada y molases <i>Warm pumpkin Jospes salad with burrata, pomegranate and molasses vinaigrette</i>	22,00 €
Gazpacho de aguacate y tomatillo verde, bonito marinado en salmuera y aceite oliva <i>Avocado and Mexican tomato gazpacho, marinated white tuna and olive oil</i>	20,00 €
Tortilla de bacalao desalado, pimiento verde y cebolla pochada alioli de trufa negra y crocantes de piel de bacalao <i>Unsalted cod omelette, green peppers, poached onions with black truffle aioli and crispy cod skin</i>	18,00 €
Langostino salteado con bimi, ajillo de amontillado, jengibre y sésamo <i>Salted prawns in bimi greens, garlic and amontillado sherry, ginger and sesame seeds</i>	29,00 €
Morrillo de atún confitado, pisto de verduras tradicional, crujiente de jamón ibérico <i>Tuna loin confit, traditional ratatouille and crispy Iberian ham</i>	26,00 €
Chuletitas de cordero lechal, escalivada de verduras <i>Suckling lamb cutlets, roasted vegetable salad</i>	24,00 €

IVA incluido

POSTRES / DESSERTS

Pavlova de frutos rojos, sorbete de frambuesa <i>Red fruit pavlova, raspberry sorbet</i>	12,00 €
Carrot cake, cremoso de jengibre y crema de mantequilla con helado de macadamia <i>Carrot cake, creamy ginger and buttercream with macademia ice cream</i>	10,00 €

BEBIDAS / DRINKS

Vinos por copas / Wine by the glass

BLANCOS / WHITE

Pazo Señorans	(D.O. Rías Baixas)	12,00 €
Miranda D'Espiells	(D.O. Penedés)	8,00 €
Valdelainos	(D.O. Rueda)	8,00 €

TINTO / RED

Valtravieso	(D.O. Ribera del Duero)	9,00 €
La Montesa	(D.O. Ca. Rioja)	9,00 €
Lleiroso Crianza	(D.O. Ribera del Duero)	9,00 €
Azpilicuenta	(D.O. Ca. Rioja)	8,00 €

ROSADO / ROSÉ

Rita	(A.O.C Côtes-de-Provence)	12,00 €
By Ott	(A.O.C. Côtes-de-Provence)	10,00 €
Raíz	(D.O Ribera del Duero)	8,00 €

Aperitivos y Cócteles de verano / Aperitifs and summer cocktails

Negroni Bonato (<i>Vermouth rosso, Bonato, Ginebra</i>)	16,00 €
Rebujito Villa Magna (<i>Oloroso, Ginger Ale</i>)	16,00 €
Negroni Clásico (<i>Campari, Vermouth rosso, Ginebra</i>)	14,00 €
Negroni de Orujo (<i>Orujo, Campari, Vermouth Rosso</i>)	14,00 €
Smoked Sherry (<i>Tío Pepe, Mezcal, Ginger Ale</i>)	14,00 €
Mojito Clásico (<i>Ron, soda, Menta</i>)	14,00 €
Mojito Pasión (<i>Ron, soda, fruta pasión</i>)	14,00 €
Painkiller (<i>Ron, zumo de piña, zumo de naranja</i>)	14,00 €

IVA incluido