

## TAPAS Y RACIONES

- **Las Clásicas Croquetas (4 unds):** 2 tipos a elegir: jamón ibérico o setas.
- **Toro Bravo:** Guiso de rabo de toro braseado en vino tinto servido sobre puré de papa al aroma de trufa blanca.
- **Cucuruchos de Mar:** Mini conos crujientes rellenos de salmón, cangrejo costeño y un toque de alioli de wasabi.
- **Salmón y Aguacate in Love:** Tartare de salmón con cebolla roja, espárragos y alcaparras, sobre una cama de aguacate del Carmen.
- **Patatín Patatán:** La clásica tortilla española de patata y cebolla con alioli.
- **Coca Extremeña:** Bondiola de cerdo a la parrilla, con pimientos rojos asados, aceitunas verdes y chimichurri casero, sobre hojaldre crujiente.
- **Coca Montañesa:** Queso de cabra, espárragos y mix de lechugas aromatizados con sal y aceite de trufa, sobre hojaldre crujiente.
- **A las Bravas:** Patatas bravas y alioli. Un clásico de España.
- **La Langosta está de Coco:** Encocado de langosta baby, típico del Pacífico colombiano, servido con crujientes patacones frescos.
- **Me Entraña el Ron y el Cacao:** Entraña a la parrilla con emulsión de cacao, ron y café, acompañados de cogollos de Tudela asados, y papitas criollas rostizadas con tomillo silvestre.
- **Pulpo a feira:** Pulpo a la gallega, exactamente como lo preparan en Galicia, pimentón de la vera, papas pochadas y aceite de oliva español.
- **No es la Típica Capresse:** Tartare de tomates deshidratados, boconccini de buffala, pesto de albahaca y anacardos.
- **Pimientos Marineros:** Pimientos del piquillo rellenos de pescado fresco y camarones, bañados en su salsa.
- **Desde Burgos con amor:** Calamar baby relleno de morcilla de Burgos, sellados en mantequilla de salvia y vino blanco, acompañada de vinagreta de tomates y almendras con alioli de tinta de calamar.
- **Langostinos muy Españoles:** Langostinos salteados en grasa de jamón ibérico, salsa de pimientos de piquillo y vinagreta vasca.
- **Jaiba Veracruz:** Sobre plátano frito, crab cakes rebozados en panko y especias, con alioli de shiracha.

- **Homenaje a Lucio:** Huevos rotos de “gallina feliz”, acompañados de nuestro clásico jamón ibérico.
- **Macho Ibérico:** Plato de nuestro mejor jamón ibérico, acompañado de pan con tumaca (emulsión de tomate, ajo y aceite de oliva).

## ESPECIALES DEL CHEF

- **Bali Bowl:** Sopa thai de coco, cilantro, cangrejo y crujientes de plátano verde con un toque de aceite de sésamo y shichimi togarashi.
- **Dúo de cangrejo:** Muelitas de cangrejo al ajillo y tartar de cangrejo con mango, albahaca y cilantro.
- **Taco Teotihuacan:** Taco relleno de lomito de cerdito especiado coronado con cebolla roja y salsa de chile, acompañado de pico de gallo con extra de jalapeño.
- **Taco Garibaldi:** Taco especial relleno de lomito de res adobado en especias y chile chipotle, acompañado de pico de gallo con extra de jalapeño.
- **Deseo Tropical:** Carimañolas rellenas de queso de cabra, lomito de cerdo especiado y lomito de res adobado, acompañado de pico de gallo con extra de jalapeño y sour cream de cilantro.
- **Richard Parker:** Langostino/s tigre (tamaño según mercado) acompañado de arroz de coco y bañado en curry rojo tailandés ligeramente picante.
- **Ceviche limeño:** Corvina fresca marinada en salsa de ají amarillo con chicarrón de pulpo, ahuyama asada y maíz tostado.
- **Ceviche Asiático:** Mezcla de corvina y salmón marinada en yuzu y sake, alioli de shiracha y cebolla roja.
- **Ceviche Casual:** Corvina marinada en leche de tigre a base de rocoto y ají amarillo, langostinos parrillados en aceite de panceta ahumada y crujientes chips de yuca.

## UN POCO MÁS GRANDE ...

- **Un Salmón Muy Inusual:** Salmón marinado en ginebra Hendrick's y aceite de oliva, sellado a la sartén y ahumado en la mesa. Servido sobre una suave compota de manzana verde y una delicada ensalada de pepino y mezcla de lechugas con agua de rosas.
- **Cerdo al Cubo:** Panceta de Cerdo en tres cocciones: ahumado, cocinado a baja temperatura y frito, sobre arroz caldoso de setas y espárragos crujientes.
- **Río de la Plata:** Rib Eye con salsa de vino y cebollas confitadas, panna cotta de hongos, gajos de patata y tomate asado con piñones y queso de cabra.
- **Pesca del Día:** asada sobre curry de limonaria, cidrón y orégano cocinado en leche de coco, acompañado de arroz salvaje crocante, vinagreta de pimiento picante y tiras de alga nori.
- **Nuestra Ensalada de Pulpo:** Crujiente pulpo a la parrilla, cru de rábanos y tomates cherry, mix de quinua con una suave vinagreta de naranja y patatas púrpura.
- **Fideuà:** Típica paella valenciana de fideos y mariscos: pulpo, camarón, calamar y almejas.
- **Mare Nostrum:** Fettuccini al huevo, bañados en una suave salsa de tinta de calamar, con langostinos parrillados y patitas de calamar fritas.
- **Hamburguesa Especial:** Delirante mezcla de carne picada de bondiola de cerdo con chorizo español, acompañada de los aderezos tradicionales: lechuga, tomate y aros de cebolla frita sobre pan artesanal y acompañada de papas a la francesa.

## Y PARA TERMINAR...

- **Amor en los tiempos del chocolate:** Tortita caliente de chocolate con un delicioso centro líquido y helado de vainilla.
- **El Favorito:** Raviolis fritos rellenos de mango con helado de lyches y rosas.
- **La Torrija de mi Abuela:** Típica torrija española, receta de la que mi abuela hacía en casa, acompañada de helado de cerezas de amarena.
- **Orient Express:** Empanaditas de hojaldre rellenas de crema de pistacho, con helado de azahar y nueces picadas.

