

Picoteo Nibble

- Nuestra BLESStacular croqueta casera de jamón Ibérico** 🌾🍷🍷🍷 3€
Our BLESStacular homemade Iberian ham croquette 🌾🍷🍷🍷
- Jamón 5 J al corte con pa amb tomaquet** 🌾 32€
5 Jotas cured ham with pa amb tomaquet (bread with tomato) 🌾
- Quesos artesanos, nacionales e internacionales con chutney de madroño** 🍷🍷 22€
Artisan, national and international cheeses with madrone chutney 🍷🍷
- Carpaccio crujiente con cecina de wagyu** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷 22€
Crispy carpaccio with wagyu dry salted beef 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- Focaccia con papada 100% ibérica** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷 16€
Focaccia with 100% Iberian pork cheek 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- Saam de costilla 100% ibérica con BBQ** 🍷🍷🍷🍷🍷 18€
Saam with BBQ 100% Iberian pork ribs 🍷🍷🍷🍷🍷
- Guacamole con tortilla de camarones** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷 18€
Guacamole with shrimp omelette 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- Hummus de garbanzos con AOVE, Charlot Real y pimentón de la vera** ✓🌾🍷🍷🍷🍷 15€
Chickpea hummus with Charlot Real, EVOO and smoked paprika ✓🌾🍷🍷🍷🍷
- Carpaccio de gamba roja con ensaladilla rusa** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷 16€
Blue-red shrimp carpaccio with Olivier salad 🌾🍷🍷🍷🍷🍷



*Plato Vegano 100% · 100% Vegan Dish

🌾 Gluten/Gluten
 🍷 Cacahuete/Peanut
 🍷 Frutos con cáscara/Nuts
 🍷 Soja/Soy
 🍷 Sésamo/Sesame
 🍷 Pescado/Fish
 🍷 Crustáceo/Crustacean
 🍷 Sulfito/Sulphite
 🍷 Huevo/Egg
 🍷 Leche/Milk
 🍷 Apio/Celery
 🍷 Mostaza/Mustard
 🍷 Moluscos/Shellfish
 🍷 Altramuz/Lupin bean

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*All prices are established in euros - VAT included
If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

Snacks

- Hamburguesa de vaca 200gr. cebolla caramelizada, crema de queso y pico de gallo** 🌾🌾🌾🌾🌾🌾 22€
200g beef burger, caramelised onion, cream cheese and pico de gallo (Mexican sauce) 🌾🌾🌾🌾🌾🌾
- Focaccia club, pollo campero, huevo, papada ibérica, tomate y lechuga** 🌾🌾🌾🌾🌾🌾 21€
Club focaccia with free-range chicken, egg, Iberian pork cheek, tomato and lettuce 🌾🌾🌾🌾🌾🌾
- Brioche mixto de jamón dulce de castaña y queso custodio** 🌾🌾🌾🌾🌾 19€
Brioche grilled chestnut-fed pork cooked ham and Taleggio cheese sandwich 🌾🌾🌾🌾🌾
- Lobster roll sobre ensalada de col y brioche artesano** 🌾🌾🌾🌾🌾🌾 24€
Lobster roll on a cabbage salad and artisan brioche 🌾🌾🌾🌾🌾🌾

Principales Main dishes

- Verdura de temporada con chalota crujiente y romesco** ✓🌿🌾🌾🌾🌾 19€
Seasonal vegetables with crispy shallots and romesco sauce ✓🌿🌾🌾🌾🌾
- Taco de jarrete de cordero lechal con tomatillo verde mexicano** 🌾🌾🌾 18€
Lamb shank taco with Mexican husk tomato 🌾🌾🌾
- Lubina de pesca sostenible con jugo de tomate asado** 🌿🌾🌾 29€
Sustainably fished sea bass with roasted tomato juice 🌿🌾🌾
- Morrillo de atún rojo al sarmiento con ajo blanco de piñones** 🌾🌾🌾🌾🌾🌾 29€
Bluefin tuna neck smoked on vine shoots with chilled garlic and pine nut soup 🌾🌾🌾🌾🌾🌾





























✓ *Plato Vegano 100% - 100% Vegan Dish

🌾 Gluten/Gluten 🌿 Cacahuete/Peanut 🌾 Frutos con cáscara/Nuts 🌾 Soja/Soy 🌾 Sésamo/Sesame 🌿 Pescado/Fish 🌿 Crustáceo/Crustacean
🌾 Sulfito/Sulphite 🌾 Huevo/Egg 🌾 Leche/Milk 🌾 Apio/Celery 🌾 Mostaza/Mustard 🌿 Moluscos/Shellfish 🌿 Altramuz/Lupin bean

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*All prices are established in euros - VAT included
If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

Un toque dulce A sweet touch

- | | |
|--|------------|
| <p>Brownie casero de chocolate guanaja 70% con nueces y crema de vainilla     </p> <p><i>Homemade 70% guanaja chocolate brownie with walnuts and vanilla custards</i>     </p> | <p>7€</p> |
| <p>Ensalada de fruta de temporada con frutos rojos</p> <p><i>Seasonal fruit salad with red fruits</i></p> | <p>8€</p> |
| <p>Piña colada   </p> <p><i>Piña Colada</i>   </p> | <p>8€</p> |
| <p>Pan, chocolate y AOVE (para 2 pax)      </p> <p><i>Bread, chocolate and EVOO (for 2 pax)</i>      </p> | <p>12€</p> |



*Plato Vegano 100% - 100% Vegan Dish

 Gluten/Gluten  Cacahuete/Peanut  Frutos con cáscara/Nuts  Soja/Soy  Sésamo/Sesame  Pescado/Fish  Crustáceo/Crustacean
 Sulfito/Sulphite  Huevo/Egg  Leche/Milk  Apio/Celery  Mostaza/Mustard  Moluscos/Shellfish  Altramuz/Lupin bean

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*All prices are established in euros - VAT included
If you have any food allergies or intolerances, ask our staff