

## Picoteo Nibble

Nuestra BLESStacular croqueta casera de jamón Ibérico 🍷🍷🍷	3
<i>Our BLESStacular homemade Iberian ham croquette</i>	
Jamón 5 J al corte con pa amb tomaquet 🍷	32
<i>5 Jotas cured ham with pa amb tomaquet (bread with tomato)</i>	
Quesos artesanos, nacionales e internacionales con chutney de madroño 🍷🍷	22
<i>Artisan, national and international cheeses with madrone chutney</i>	
Carpaccio crujiente con cecina de wagyu 🍷🍷🍷🍷🍷	22
<i>Crispy carpaccio with wagyu dry salted beef</i>	
Focaccia con papada 100% ibérica 🍷🍷🍷🍷🍷	16
<i>Focaccia with 100% Iberian pork cheek</i>	
Saam de costilla 100% ibérica con BBQ 🍷🍷🍷🍷🍷	18
<i>Saam with BBQ 100% Iberian pork ribs</i>	
Guacamole con tortilla de camarones 🍷🍷🍷🍷🍷	18
<i>Guacamole with shrimp omelette</i>	
Hummus de garbanzos con AOVE, Charlot Real y pimentón de la vera 🍷🍷🍷🍷🍷	15
<i>Chickpea hummus with Charlot Real, EVOO and smoked paprika</i>	
Carpaccio de gamba roja con ensaladilla rusa 🍷🍷🍷🍷🍷	16
<i>Blue-red shrimp carpaccio with Olivier salad</i>	
Lata caviar / Caviar can 🍷	20gr.   65 30gr.   90

## Snacks

Focaccia club, pollo campero, huevo, papada ibérica, tomate y lechuga 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	21
<i>Club focaccia with free-range chicken, egg, Iberian pork cheek, tomato and lettuce</i>	
Brioche mixto de jamón dulce de castaña y queso custodio 🍷🍷🍷🍷🍷	19
<i>Brioche grilled chestnut-fed pork cooked ham and Taleggio cheese sandwich</i>	
Lobster roll sobre ensalada de col y brioche artesano 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	24
<i>Lobster roll on a cabbage salad and artisan brioche</i>	

### Pan y aperitivos Bread and Snacks 3€

🍷 \*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

## Principales Main dishes

- Hamburguesa de vaca 200gr. cebolla caramelizada, crema de queso y pico de gallo 🌾🍷🍷🍷🍷🍷🍷 22  
200g beef hamburger, caramelised onion, cream cheese and pico de gallo (Mexican sauce)
- 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

## Un toque dulce A sweet touch

- Brownie casero de chocolate guanaja 70% con nueces y crema de vainilla 🌾🍷🍷🍷🍷🍷 10  
Homemade 70% guanaja chocolate brownie with walnuts and vanilla custards
- Ensalada de fruta de temporada con frutos rojos ✓ 8  
Seasonal fruit salad with red fruits
- Piña colada 🍷🍷🍷 10  
Piña Colada
- Pan, chocolate y AOVE (para 2 pax) 🌾🍷🍷🍷🍷🍷 12  
Bread, chocolate and EVOO (for 2 pax)

### Pan y aperitivos Bread and Snacks 3€

✓ \*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