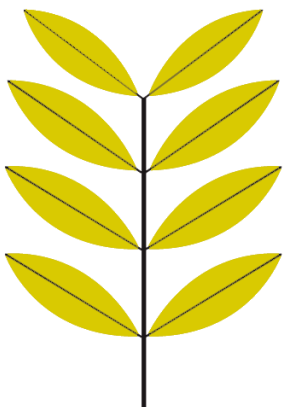
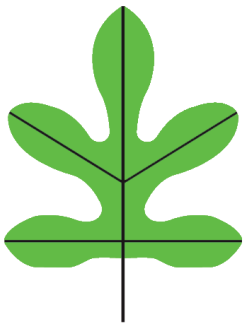
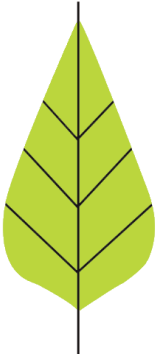
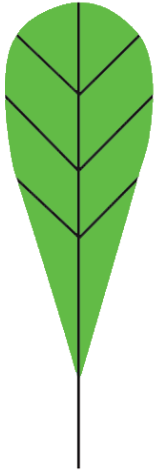




LA CÚPULA  
DE LOS PENOTES



## PARA COMENZAR

IVA INCLUIDO

### Jamón 100% ibérico

con tomate raff y pan de cristal.

24 €

### Dúo de Hummus Libanés

con oliva negra, zanahoria con jengibre y pan de pita crujiente.

10 €

### Tosta de remolacha con boquerones

con espinacas frescas, algas marinas y boquerones en vinagre.

13 €

### Crujiente de gambas

con emulsión de aguacate y lima, tomate y topping de wonton.

12 €

### Sam de langostino tigre. (2 unidades)

con mayonesa coreana.

11 €

### Carpaccio vegetal de temporada

con remolacha, pepino, calabacín, granada, boletus y pickles a la vinagreta de miso rojo.

14 €

### Caviar de los Andes

con quínoa, vieiras marinadas, wakame y chips de trigueros

16 €

### Gyozas vegetales. (6 unidades)

con salsa Thai y polvo de arroz.

14 €

### Ceviche de corvina

con frutos rojos, crujiente de plátano macho y leche de tigre

17 €

### Focaccia de atún rojo. (2 unidades)

con mayonesa trufada y wakame.

14 €

### Ensalada de sashimi de lubina

con timbal de cinco especias y caviar de oliva

16 €

### Carabinero Singapur

con salsa Singapur, tosta de pan chino y crujiente bochón.

17 €

## ARROCES

### Arroz Pekín

con pato lacado con miel, setas, sésamo y salsa coreana.

21 €

### Risotto violeta con merluza

con remolacha, merluza y emulsión de mascarpone.

22 €

### Wok Daeng

con leche de coco, curry rojo, shitake y portobello, langostino, aceite de sésamo y soja

19 €

## PESCADOS

### Nido de bacalao confitado

con pisto de verduras asadas, lima, lascas de tubérculos y espuma de trufa y boletus.

### Tartar de atún rojo salvaje

con emulsión de yema de gallina feliz.

### Lubina con crujiente de gambas y sésamo

con salsa italiana de hortalizas y champiñones a los aromas del monte.

### Tataki de atún rojo

con cajún de mango y papaya, salsa de siraya y ají amarillo.

## CARNES

### Solomillo con fondo de Malbec

con selección de papa andina y chimichurri.

### Magret de pato e higos secos

con salsa de higos secos y cuscús de naranja.

### Raviolis crujientes de rabo de toro

con emulsión de guisantes y lima y charlota al oporto.

### Carrillada de cerdo ibérico a baja temperatura

con salsa de ostras y shinkinbushi ahumado.

### Pluma ibérica 100%

con polenta especiada con salsa de miel y sobrasada.

## ALGO DULCE PARA TERMINAR

### Tapioca de coco

con espuma de maracuyá y frutos del bosque.

### Mousse de chocolate y oreo

con brotes frescos de menta.

### Mochis de queso

con helado de frambuesa y brotes frescos de menta.

### Tarta cremosa de queso

### Tarta Palvoa

con frutos rojos.

### Fruta de temporada preparada

(consulta a tu camarero).

IVA INCLUIDO

21 €

23 €

23 €

23 €

24 €

20 €

21 €

20 €

20 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

7,50 €

5 €

