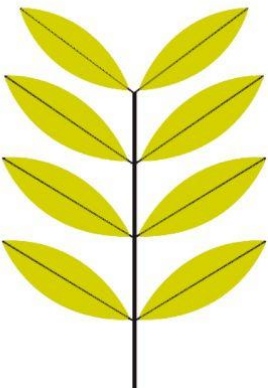
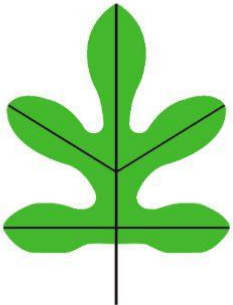
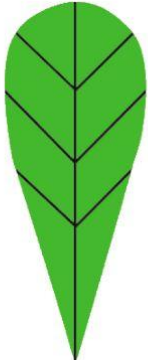




LA CÚPULA  
DE LOS PEÑOTES



## PARA COMENZAR

IVA INCLUIDO

**Jamón 100% ibérico** 24 €  
con tomate raff y pan de cristal.

**Dúo de Hummus Libanés** 10 €  
con olivas y tomate en pan de pita crocante.

**Steak Tartar con tuetano** 25 €  
con mayonesa de trufa, teja crocante y dijón.

**Burrata Italiana y tomate Español** 14 €  
con vinagreta de tapenade, pesto de semillas, rúcula y croutons.

**Sam de langostinos tigre.** (2 unidades) 11 €  
con mayonesa coreana y sachimi 7 especias.

**Carpaccio vegetal de temporada** 14 €  
con verduras crudas, granada, ensalada y vinagreta de miso.

**Quinoa de los Andes** 16 €  
con vieiras marinadas, quinoa caviar, wakame y chips de trigueros.

**Ceviche de corvina** 17 €  
con leche de tigre con fresa, plátano crocante y frutos del bosque.

**Gyozas vegetales.** (6 unidades) 14 €  
con salsa Thai y polvo de arroz.

**Focaccia de atún rojo.** (2 unidades) 14 €  
con mayonesa trufada y wakame.

**Tosta de remolacha con boquerones.** 13 €  
con espinacas frescas, algas marinas y boquerones en vinagre.

**Gazpacho de betabel** 11 €  
con leche de coco, queso, tostada y rabanito fresco.

**Salmón curado mediterráneo** 14 €  
con ensalada de canónigo, pepinillos, alcapparras, tomatito, olivas, eneldo y edamame.

**Carabinero Singapur** 17 €  
con salsa Singapur, pan chino tostado y bacon crocante.

**Huevos orgánicos florentinos** 11 €  
a 63°, con espárragos de estación

## ARROCES

**Arroz de Pekín** 21 €  
con pato lacado con hoisin, setas, salsa asiática, sésamo y anacardo tostado.

**Risotto Holandés con merluza** 20 €  
con zanahoria, mantequilla noisette y calabacín.

**Rau Daeng** 20 €  
con fideos de arroz y carabineros, setas, leche de coco, curry rojo, aceite de sésamo y soja

## PESCADOS

### Nido de bacalao confitado

con escalibada, coral, espuma de trufa y boletus.

### Tartar de atún rojo salvaje

con yema curada y pan carasatu.

### Lubina con crujiente de gambas

con ratatouille de Génova, brotes tiernos y sal marina.

### Pulpo ahumado en Vera

con mango cajún, yuca frita, alioli de ajo negro y azafrán.

## CARNES

### Solomillo al Malbec

con papas andinas, chimichurri y fondo de malbec.

### Magret de pato y salsa de higos

con ensalada de cous-cous, naranja, higo e hinojo fresco.

### Costilla de ternera

con 36 horas de cocción, cremoso de cabra y crema ciboulette.

### Cordero Marrakech

con hummus de guisante y menta, salsa de dátiles y croute de hierbas.

### Pluma ibérica 100%

con salsa de sobrasada y miel, boniato, puerros tiernos y trompeta de la muerte.

## ALGO DULCE PARA TERMINAR

### Tarta cremosa de queso

con coulis de frutos rojos.

### Rogel con mousse de dulce de leche

con helado y merengue quemado.

### Mochis de queso suave

con helado de fresa.

### Mi postre favorito

### Banoffe con chocolate rallado

### Fruta de temporada preparada

(consulta a tu camarero).

IVA INCLUIDO

21 €

23 €

23 €

22 €

24 €

20 €

22 €

20 €

20 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

5 €

