

Para Empezar | *Starters*

- Ostras: Al Natural - 5,00€ | Espuma de Vinagre PX y Falso Caviar de AOVE - 7,00€
Salsa de Chermoula - 6,00€ | Con Caviar - 12,00€
Oysters: Natural | PX. Vinegar Foam and Extra Virgin Olive Oil Spherification Chermoula Sauce | With Caviar
- Jamón Ibérico de Bellota (80 gr) y Pan de Masa Madre con Tomate - 30,00 €
Iberian Acorn-fed Ham (80g) with Sourdough Bread and Tomato
- Tabla de Quesos Andaluces y Mermeladas - 23,00 €
Andalusian Cheese Board with Jams
- Gilda Don Ramón (Atún, Salmón, Pulpo y Huevo de Codorniz) - 6,00 €
Don Ramón Gilda “Stick Skewer” (Made of Tuna, Salmon, Octopus, Boiled Quail Egg)
- Tosta de Anchoas 00 del Cantábrico (2 unidades) con Mantequilla Trufada - 13,00€
Cantabrian Anchovy 00 Toast (2 units) and Truffled Butter
- Hojaldre Invertido con Anguila Ahumada con Azafrán de la Mancha Crema de Queso y Arándanos y AOVE de Vainilla (2 unidades) - 14,00€
Inverted Puff Pastry and Smoked Eel With Saffron with Blueberry Cream Cheese and Vanilla Olive Oil (2 units)
- Tabla de Ahumados y Salazones Nacionales con Encurtidos - 18,00 €
Selection of National Smoked and Salted Fishes with Pickles
- Panipuri de Brandada de Pulpo a la Gallega con Mayonesa de Huevo Frito - 15,00 €
Panipuri filled with Galician-style Cod and Octopus Brandade and Fried Egg Mayo
- Salmorejo de Naranja y Tartar de Anguila - 14,00€
Orange Salmorejo and Eel Tartare
- Brioches de Tartar de Gamba Blanca y Caviar - 8,00 €
Brioche with White Prawn Tartare and Caviar
- Ensalada de Sandía, Queso Feta, Tierra de Aceitunas Negras y Crunch de Garbanzo al Rashanout con Falso Caviar de AOVE y Vinagreta de Hierbabuena - 12,00 €
Watermelon Salad, Feta Cheese, Black Olive Crumble and Crispy Chickpeas with Ras el Hanout with Olive Oil Spherification and Mint Vinaigrette
- Ensaladilla de Gambas y Emulsión de sus Cabezas - 12,00€
Shrimp Salad (Cold Potatoes Salad) with Emulsified Shrimps Head
- Ensalada de Burrata Fattouche con Hinojo Confitado en Anís, Tomate Cherry, Melón Osmotizado con Hierbabuena, Totopos, Zumaque y Espuma de Vinagreta de Fresa - 16,50€
Burrata Fattoush Salad, Confit Fennel in Star of anise, Cherry Tomatoes, Osmotic Melon in Peppermint, tortilla Chip, Sumac and Foam of Strawberry Vinaigrette
- Flor de Alcachofas con Mousse de Foie Gras, Jamón Ibérico de Bellota y Salsa de PX (4 unidades) - 16,00€
Artichoke Flower with Foie Gras Mousse, Iberian Acorn-fed Ham and PX Caramel Sauce (4 units)

De la Mar | *From The Sea*

- Corvina con Chicharrón de su Piel, Parmentier de Apionabo, Daicon y Guisantes Salteados en Beurre Noisette - 26,50 €
Meagre fish, Crispy Skin, Celeriac Parmentier, Daikon, and Peas Sautéed in Beurre Noisette
- Bacalao Confitado a Baja Temperatura, Salsa Mohamara , Espuma de su Pilpil Gratinada y Verduras Salteadas- 25,00 €
Low-temperature Confit Cod Mohamara Sauce, Pil-pil Foam Au Gratin and Sautéed Seasonal Vegetables
- Pulpo a la Parrilla con Puré de Patatas con su Tinta y Crujiente de Pimentón de la Vera - 25,00 €
Grilled Octopus and Potato Purée with its Ink and Crunchy Paprika from La Vera
- Ventresca de Atún Rojo con Salsa de Chermoula y Mosaico de Puerro y Alga Nori - 29,00 €
Bluefin Tuna Belly Chermoula Sauce, Leek and Nori Seaweed Mosaic
- Split de Langosta al Horno Napada al Caviar con Mantequilla y Salteado de Patatas Baby con Ajo Tierno al Fino - 26,50 €
Roasted Split Lobster, Topped Caviar and Butter, Sauteéd Baby Potatoes in Baby Garlic and Fino Sherry Wine
- Carpaccio de Vieira y Caviar con Ensalada de Brotes Tiernos y Emulsión de Fruta de la Pasión - 22,00 €
Scallop Carpaccio and Caviar Baby Leaf Salad and Passion Fruit Emulsion



Almuerzo | *Lunch*
13:00h - 16:00h

Cena | *Dinner*
20:00h - 23:00h



Teléfono de Reservas
Bookings
(+34) 954 32 81 50

Disponemos de carta
de alérgenos si el
cliente lo solicita

*An allergen menu is
available upon request*

Precios IVA incluido
VAT included



De la Tierra | *From the Land*

- Magret de Pato a Baja Temperatura Trigo Tierno a la Naranja, Peras Flambeadas al Oloroso - 25,00 €
Low-temperature Duck Magret Tender Wheat with Orange, Flambéed Pear in Oloroso Sherry Wine
- Steak Tartar de Redondo de Vacuno 100% Ecológica, sobre hueso de Tuétano y Trufa Negra - 26,00 €
Steak Tartar of Round Veal 100% Ecological served on Bone Marrow and Black Truffle
- Presa Ibérica en Adobo Moruno con Hummus Libanés y Milhoja de Patatas - 27,00 €
Marinated Iberian Pork Shoulder with Lebanese Hummus, Potato Millefeuille
- Carrillada de Ternera Guisada al Estilo Magrebí Ciruelas Caramelizadas con Canela y Almendras - 23,00 €
Beef Cheek Stew Maghrebi-style, Cinnamon Caramelized Prunes and Fried Almonds
- Solomillo de Vaca con Puré de Coliflor Ahumada , Foie Gras, con Salsa de Porto y Crujiente Caramelizado - 26,00 €
Beef Sirloin served with Smoked Cauliflower Pureé, Foie Gras, Porto Sauce and Caramelized Crisp
- Pierna de Cordero Lechal a Baja Temperatura Pimientos del Piquillo Confitados y Ensalada de Berros - 26,00 €
Low-temperature Milk-fed Lamb Leg Confit Piquillo Peppers and Watercress Salad
- Lomo Bajo de Vacuno Ecológico con su Guarnición - 35,00€
Organic Beef Tenderloin Steak with his Garnish

Postre | *Dessert*

- El Limón (Falso Limón, Crema de Limón, Cobetura de Chocolate Blanco, Tierra de Pestiños y Aroma de Azahar) - 8,00 €
“THE LEMON” (made of a Lemon Mousse , Lemon Cream , White Chocolate coating over Pestiño Crumble and Orange Blossom Aroma)
- Homenaje a la Naranja (Crema de Naranja, Bizcocho de Naranja, Tocino de Cielo de Naranja con Sorbete de Mandarina) - 8,00 €
Orange Tribute (Orange Cream, Orange Sponge Cake, Orange Tocino de Cielo, and Mandarin Sorbet)
- Tarta de Manzana y Helado de Vainilla (Vegana) - 7,00 €
Apple Tart with Vanilla Ice Cream (Vegan)
- Tarta de Queso, Crumble de Galletas Especiadas y Colis de Frutos Rojas - 7,00 €
Cheesecake with Spiced Cookie Crumble and Red Berry Coulis
- Textura de Chocolate (Brownie Vegano con Espuma de Chocolate, Crumble de Chocolate y Helado de Chocolate Vegano) - 8,00 €
Chocolate Textures (Vegan brownie, Chocolate Foam, Chocolate Crumble, and Vegan Chocolate Ice Cream)
- Torrija Casera de Pan Brioche, Infusionada con Leche y Especies, Base Descrema Pastelera de Turrón, Helado de Vainilla y Toffee - 8,00 €
Brioche French Toast (Infused with Milk and Spices, served over Nougat Pastry Cream, Vanilla Ice Cream, and Toffee)
- Andalusi: Crema de Polea y Baklava Moruna - 8,00 €
Andalusi (Poleá Cream and Moorish Baklava)

****Puede solicitar a los compañeros de sala nuestros Menús de Tapas y Degustación.**
*****You can request our Tapas and Tasting Menus to our dining room staff.***

Carta Restaurante Primavera - Verano 2025