

## CAVIAR CORNER

### OSCIETRA ADAMAS

Esturión Ruso Gueldenstaedtii

Sturgeon Gueldenstaedtii

10 gr.	40 €
30 gr.	95 €
50 gr.	145 €
100 gr.	275 €

### ESTURION BELUGA

Denominado - Acipenser Huso Huso

22 años para obtener las huevas | 22 years to obtain the roe

Disponibile en temporada | Available only in season

50 gr.	380 €
--------	-------

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla

Served with traditional blinis and butter

## PARA EMPEZAR / TO START

Gaspacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras Gaspacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds	18 €
---	------

Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette	18 €
---	------

Ensalada de pak choi con endivias, anacardos crujientes y vinagreta de mango Pak choi salad with endives, crispy cashews and mango vinaigrette	18 €
---	------

Jamón de bellota 100% Ibérico Acorn-fed 100% Iberian ham	26 €
---	------

Bogavante soasado con piña macerada en salsa de ají-limo Soaked lobster with pineapple macerated in ají-limo sauce	38 €
---	------

Cangrejo real con papaya verde, algas y vinagreta de cítricos Royal crab with green papaya, seaweed and citrus vinaigrette	26 €
---	------

Terrina de foie gras con peras en texturas Foie gras terrine with pears in textures	22 €
--	------

Pulpo asado con mole rojo y causa limeña Roasted octopus with red mole and Lima style causa	22 €
--	------

Tempura de verduras de temporada con salsa agri dulce de sésamo Seasonal vegetables tempura with sesame sweet and sour dip	20 €
---	------

Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing	22 €
---	------

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime	20 €
---	------

Tacos de presa de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños	20 €
--	------

## CRUDOS Y MARINADOS / RAW AND MARINATED

Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe	26 €
--	------

Ceviche de salmón al estilo Nikkei Salmon ceviche Nikkei style	26 €
---	------

Ceviche de pescado y marisco Fish and seafood ceviche	26 €
--	------

Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli	26 €
--	------

## AL FUEGO / FROM THE STOVE

Arroz meloso de rape y gamba roja Monkfish and red shrimp creamy rice	26 €
--	------

Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce	26 €
--	------

Pescado blanco a la plancha con verduras al estilo coreano Grilled white fish with Korean style vegetables	26 €
---	------

Cerdo ibérico glaseado con salsa agri dulce y ensalada de mango Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and mango salad	26 €
--	------

Carré de cordero con ensalada de endivias y crujiente de cacahuets Rack of lamb with endive salad and crunchy peanuts	27 €
--	------

Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce	27 €
--	------

## TENTACIONES DULCES / SWEET TEMPTATIONS

Panna cotta de vainilla y frutos rojos Vanilla Panna cotta with red fruits	9 €
---	-----

Cremoso de pistachos con salsa de chocolate negro y frambuesa Creamy pistachio with black chocolate sauce and raspberry	9 €
--	-----

Tarta de queso con crema de fruta de la pasión Cheese cake with passion fruit cream	9 €
--	-----

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma Chocolate fondant with coconut and turmeric	9 €
--	-----

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete Creamy pie of Sóller lemons, its meringue and sorbet	10 €
---	------

	Copa/Glass	Bot.
Veuve Clicquot Yellow Label Demi-Sec Pinot Noir_Pinot Meunier_Chardonnay_AOC Champagne	14 €	85 €

Abierto todos los días | Open daily

13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

# DE TOKIO A LIMA

10% IVA incluido | 10% VAT Included

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos / Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis