



MENÚ MALABAR
❖ 30€ ❖

JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO
ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA CON
ALBAHACA Y ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN
TARTAR DE DORADA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA CON
ALGAS HIJIKI Y HUEVAS TOBIKO YUZU
ALCACHOFAS, JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO Y HUEVO FRITO
CALAMAR DE MERCADO SOBRE FIDEOS "ROSSEJATS"
SECRETO IBÉRICO CON PATATAS RÚSTICAS Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN
POSTRES CASEROS
BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O
CAFÉS E INFUSIONES
ESTE MENÚ NO INCLUYE "CAFÉ CARAJILLO"
*PRECIO POR PERSONA

MENÚ CHEF
❖ 35€ ❖

JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO
ENSALADA DE LANGOSTINOS Y BOLETUS CON
VINAGRETA DE PIJSTACHOS
TATAKI DE VACA MARINADO 48H. CON
ALGAS WAKAME Y MAHONEJA DE WASABI
ALCACHOFAS, JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO Y HUEVO FRITO
CALAMAR DE MERCADO SOBRE FIDEOS "ROSSEJATS"
LOMO DE BACALAO GRATINADO CON TOMATE A LAS HIERBAS DE
PROVENZA, EMULSIÓN DE PATATA Y ALCAPARRAS FRITAS
CHULETÓN DE VACA GALLEGA 500GR
POSTRES CASEROS
BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O
CAFÉS E INFUSIONES
*PRECIO POR PERSONA

MENÚ GOURMET
❖ 40€ ❖

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO
ENSALADA DE LANGOSTINOS Y BOLETUS CON
VINAGRETA DE PIJSTACHOS
USUZUKURI DE PEZ MANTEQUILLA AL TARTUFO BIANCO
TATAKI DE VACA GALLEGA MARINADO 48H,
ALGAS WAKAME Y MAHONEJA DE WASABI
ALCACHOFAS, JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO Y HUEVO FRITO
NOODLES CON PREJA IBÉRICA, SETAS Y LANGOSTINOS
LOMO DE BACALAO GRATINADO CON TOMATE A LAS HIERBAS DE
PROVENZA, EMULSIÓN DE PATATA Y ALCAPARRAS FRITAS
SECRETO IBÉRICO CON PATATAS RÚSTICAS Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN
POSTRES CASEROS
BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O.
CAFÉS E INFUSIONES
*PRECIO POR PERSONA

MENÚ EXPERIENCE
❖ 60€ ❖

JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO
CROQUETA DE COCIDO 3ª GENERACIÓN CON MAHONEJA DE TRUFA
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON TIERRA DE JAMÓN CURADO,
EMULSIÓN DE ROCOTO Y CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS
ERIZO DE MAR GRATINADO COMO EL DE TABERNA SHIBUYA
USUZUKURI DE PEZ MANTEQUILLA AL TARTUFO BIANCO
TARTAR DE ATÚN ROJO CON TUÉTANO DE VACA GALLEGA
TATAKI DE VACA GALLEGA MARINADO 48H,
ALGAS WAKAME Y MAHONES DE WASABI
ANGUILA AL ESTILO KABAYAKI CON FOIE Y
CRUJIENTE DE RAÍZ DE LOTO
COCOCHAS DE MERLUZA AL AJILLO AHUMADAS EN DIRECTO
MANITAS DE CERDO EN SU JUGO CON CIGALAS Y ALCACHOFAS
RABO DE TORO DESHUEADO AL VINO TINTO CON
CREMA DE BOLETUS Y TROMPETAS DE LA MUERTE SALTEADAS
POSTRES CASEROS
COPA DE CAVA
BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O
CAFÉS E INFUSIONES
*PRECIO POR PERSONA, CONSULTAR DISPONIBILIDAD

1. JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO	18€/10€
2. QUESOS DE CASTELLÓN CON MEMBRILLO, ENCURTIDOS Y FRUTA DE TEMPORADA	18€/10€
3. CROQUETA DE COCIDO 3ª GENERACIÓN CON MAHONESA DE TRUFA	2.2€/UD
4. ERIZO DE MAR GRATINADO COMO EL DE TABERNA SHIBUYA	4.5€/UD
5. SOFT CRAB TEMPURIZADO CON MAHONESA JAPONESA	6€/UD
6. GYOZA CRUJIENTE DE POLLO EN SU JUGO GLASEADO Y MUSELINA DE AJO NEGRO	2.5€/UD
7. ENSALADA DE LANGOSTINOS Y BOLETUS CON VINAGRETA DE PISTACHOS	14€
8. ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA CON ALBAHACA Y ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN	12€
9. HUMMUS VALENCIANO CON ATÚN ROJO EN CONSERVA CASERA, ALCACHOFAS CONFITADAS Y TOMATES SEMISECOS	17€
10. CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON TIERRA CRUJIENTE DE JAMÓN CURADO, EMULSIÓN DE ROCTTO Y CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS	18€
11. USUZUKURI DE PEZ MANTEQUILLA AL TARTUFO BIANCO	14€
12. TARTAR DE DORADA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA CON ALGAS HIJIKI Y HUEVAS TOBIKO YUZU	14€
13. SASHIMI DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE, ACEITE DE SOJA & JENGIBRE Y JÉSAMO WASABI	18€
14. TARTAR DE ATÚN ROJO CON TUÉTANO DE VACA GALLEGA	19€
15. ANGUILA AL ESTILO KABAYAKI CON FOIE Y CHIPS DE RAÍZ DE LOTO	17€
16. TATAKI DE VACA GALLEGA MARINADO 48H, ALGAS WAKAME Y MAHONESA DE WASABI	18€
17. ALCACHOFAS DE CASTELLÓN, JAMÓN IBERICO D.O GUIJUELO Y HUEVO FRITO	15€
18. NOODLES CON PREJA IBERICA, SETAS Y LANGOSTINOS	16€
19. COCOCHAS DE MERLUZA AL AJILLO AHUMADAS EN DIRECTO	16€
20. PATA DE PULPO BRASEADA CON ESPUMA DE PATATA Y MUSELINA DE AJOS TOSTADOS	18€
21. CALAMAR DE MERCADO SOBRE FIDEOS ROSSEJATS	18€
22. LOMO DE BACALAO GRATINADO CON TOMATE A LAS HIERBAS DE PROVENZA, EMULSIÓN DE PATATA Y ALCAPARRAS FRITAS	17€
23. MANITAS DE CERDO EN SU JUGO CON CIGALAS Y ALCACHOFAS	18€
24. RABO DE TORO DESHUEJADO AL VINO TINNTO CON CREMA DE BOLETUS Y TROMPETAS DE LA MUERTE SALTEADAS	18€

❖ POSTRES ❖

1. ESPUMA DE FREJONES, TIERRA DE CHOCOLATE NEGRO Y HELADO DE NARANJA	7€
2. TARTA DE MANZANA CON AZÚCAR MOSCOVADO Y HELADO DE FRAMBUESA	7€
3. CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA CON FRUTOS DEL BOSQUE Y HELADO DE VIOLETA	7€
4. BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA	7€

VINOS TINTOS

IGP CASTELLON: MAGNANIMUS SERIE PLATINO	15€	D.O MALLORCA: 12 VOLTS	21.50€
D.O VALENCIA: MESTIZAJE FINCA TERRERAZO	18€ 32€	D.O BIERZO: PÉTALOS DEL BIERZO LADRÓN	22€ 27€
D.O ALICANTE: ENRIQUE MENDOZA (SYRAZ) TARIMA HILL EL SEQUE	19€ 18€ 28€	D.O RIOJA: OSTATU CRIANZA LUIS CAÑAS BAIGORRI CRIANZA FINCA EL BOSQUE EL PUNTIDO SAN VICENTE SELA LA TARARA LA NIETA	16€ 18€ 19€ 106€ 57€ 57€ 19€ 19€ 106€
D.O CALATAYUD: LA MANGA DEL BRUJO	20€	V.T CASTILLA Y LEON: QS 2 CLUNIA (SYRAH)	26€ 26€
D.O PRIORAT: PISSARREJ L'INCONSCIENT (LES COUSINS) CAMINS DEL PRIORAT FERRER BOBET (VINYES VELLES)	21€ 19€ 22€ 43€	V.T EXTREMADURA: HABLA DEL SILENCIO	19€
D.O MONTSANT: FURVUS	26€	D.O CAMPO DE BORJA: TRES PICOS VERATON ZARINS	21€ 28€ 21€
V.T CADIZ: BARBADILLO TINTILLA NUDE	23€	D.O TORO: 24 MOZAS MADREMÍA	18€ 21€
D.O RIBERA: SEMELLE FINCA REJALSO EMILIO MORO CARMELO RODERO LOPEZ CRISTOBAL (ROBLE) FAMILIA COMENGE DON MIGUEL BOSQUE DE MATAÑOS SUPERNOVA	16€ 16€ 29€ 18€ 17€ 26€ 33€ 30€ 22€	D.O VINOS DE MADRID: EL HOMBRE BALA	23€

VINOS BLANCOS

D.O RUEDA: EL GORDO DEL CIRCO NISIA NAIA EL PERRO VERDE BELONDRADE Y LURTON JOSÉ PARIENTE	16€ 17€ 18€ 19€ 38€ 18€	D.O VALDEORRAS: VALDESIL THE ORANGE REPUBLIC PEZAS DE PORTELA JOAQUIN REBOLLEDO	22€ 24€ 33€ 17€
D.O RIBEIRO: QUINTA DO AVELINO PARAGUAS	18€ 26€	D.O NAVARRA: OTAZU SONROJO (ROJADO)	18€ 15€
D.O RIAS BAIXAS: PULPO ENVIDIA COCHINA NORA ATTIS	15€ 21€ 20€ 20€	D.O EXTREMADURA: HABLA DE TI	18€
D.O VALENCIA MESTIZAJE	18€	D.O CAVAS/ESPUMOSOS AT ROCA GRAMONA IMPERIAL JANE VENTURA TANTUM ERGO MARINER (ROJADO)	19€ 26€ 22€ 32€ 17€
D.O UTIEL/REQUENA IMPROMPTU	30€	A.O.C CHAMPAGNE GATINOIS DOM PERIGNON VINTAGE	39€ 160€
D.O MOSEL: ST URBANS HOFF	28€		