



NUESTROS POSTRES UN MOMENTO DULCE

<p>TARTA DE QUESO CON FRESAS GLASEADAS 🍓🍓🍓🍓</p> <p><i>Cheesecake with Fresh Glazed Strawberries</i> <i>Cheesecake avec Fraises Fraîches Glacées</i> <i>Ostekake med Friske, Glaserte Jordbær</i></p>	10,50€	<p>SORBETE DE LIMÓN CON CAVA O VODKA 🍋🍋🍋🍋🍋</p> <p><i>Lemon Sorbet with Cava or Vodka</i> <i>Sorbet au Citron avec Cava ou Vodka</i> <i>Sitronsorbet med Cava eller Vodka</i></p>	10€
<p>TATÍN DE MANZANA CON HELADO 🍏🍦🍦</p> <p><i>Tatin Apple Pie with Ice Cream</i> <i>Tarte Tatin aux Pommes avec Glace</i> <i>Eple Tatin med Iskrem</i></p>	10,50€	<p>HELADOS (TURRÓN, CHOCOLATE, VAINILLA DE MADAGASCAR, VIOLETA) 1 Ó 2 BOLAS 🍦🍦🍦🍦🍦</p> <p><i>Ice Cream (Turron, Chocolate, Madagascar Vanilla, Violet) 1 or 2 Balls</i> <i>Glaces (Nougat, Chocolat, Vanille de Madagascar, Violette) 1 ou 2 Boules</i> <i>Iskrem (Nougat, Sjokolade, Madagaskar Vanilje, Fiolett) 1 eller 2 Kuler</i></p>	3,95€ / 7,95€
<p>HIGOS AL HORNO CON SU CARAMELO, SERVIDO SOBRE UN LECHO DE YOGURT GRIEGO, RALLADURA DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN 🍌</p> <p><i>Roasted Figs in its Caramelised Sauce, served on a Bed of Greek Yoghurt, Grated Lemon and Virgin Olive Oil</i> <i>Figues au Caramel Cuites au Four, Servies sur un Lit de Yoourt Grec, Zeste de Citron Râpe et Huile D'olive Vierge</i> <i>Bakte Fikener med Karamell, Servert på en Seng av Gresk Yoghurt, Sitronskall og Jomfru Olivenolje</i></p>	10,50€	<p>TIRAMISÚ 🍰🍷🍷🍷</p>	10,50€
<p>MILHOJA DE HOJALDRE CON CREMA DE LIMÓN 🍋🍋🍋</p> <p><i>Lemon Cream Puff Pastry</i> <i>Mielle-Feuille de Pâte Feuilletée avec Crème au Citron</i> <i>Mille-Feuille av Butterdeig med Sitronkrem</i></p>	8,50€	<p>TARTA SACHER, BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON MERMELADA Y COBERTURA DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE 🍰🍷🍷🍷</p> <p><i>Sacher cake, chocolate sponge cake with jam and chocolate glaze with wild berries</i> <i>Gâteau sacher, gâteau au chocolat avec confiture et glaçage au chocolat aux baies sauvages</i> <i>Sacherkake, sjokoladecake med syltetøy og sjokoladeglasur med skogsbær</i></p>	10,50€



**10% Descuento
TAKE AWAY**
Para llevar

Toda nuestra carta te la puedes llevar a casa con un 10% de descuento.
You can take all our menu home with a 10% discount.

Descubre todos nuestros vinos y cavas a precio de bodega
Discover all our wines and cavas at cellar prices

PALADAR
DELICATESSEN

¡NUESTROS ARROCES Y FIDEUÁS!

Precio por persona (Mínimo 2 personas)

ARROZ DE ATÚN ROJO Y CALABAZA (CON FUMÉ DE CANGREJO, GALERA Y MORRALLA DE RAPE) 24€

Red Tuna and Pumpkin Rice (with Smoked Crab, Squilla Mantis and Angler Morralla Broth)

Riz au Thon Rouge et Citrouille (avec Crabe Fumé, Galère et Lotte)

Rød Tunfisk og Gresskarris (med Krabbefumé, Galera og Breiflabb Morralla)

ARROZ DEL SENYORET (DE PESCADO PELADO Y EN TROCITOS PEQUEÑOS) 23€

Senyoret Rice (Small Pieces and Peeled Fish)

Riz du Senyoret (Poisson Décortiqué en Petits Morceaux)

Senyoret Ris (med Skrelt Fisk i Små Biter)

ARROZ DE MARISCO 25€

ARROZ MELOSO DE CARNE DE RAPE, GAMBA Y ALMEJA FINA 30€

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON SETAS Y AJOS TIERNOS (CARNE) 23€

Acorn Fed Iberian Cured Meat, Secreto Cut, Rice with Mushrooms and Garlic Shoots (Meat)

Riz au Parc Ibérique Nourri au Gland, aux Champignons et à L'ail (Viande)

Ris med Iberisk Hemmelighet av Eikenøttfôret Gris med Sopp og øm Hvitløk (kjøtt)

PAELLA DE VERDURAS 19€

Vegetable Paella

Paella aux Légumes

Grønnsakspaella

PAELLA DE CARNE Y VERDURAS 23€

Vegetable and Meat Paella

Paella aux Légumes aux Viande

Kjøtt og Grønnsaker Paella

FIDEÚA DE MARISCO 25€

Seafood Fideuá

Fideua aux Fruits de Mer

Sjømat Fideuá

FIDEÚA DE BOLETUS CONFITADOS Y FOIÉ MI-CUIT RALLADO 22€

Candied Penny Bun Mushroom Fideuá Noodles and Semi-Cooked

Foie Gras Shavings Fideua de Bolets Confits

et Foie Gras Mi-Cuit Râpé

Fideuá av Boletus Confit

og Revet Foie Mi-Cuit



¡AUTÉNTICAS Y DE COSTUMBRE!

LOS IMPRESCINDIBLES DE PALADAR

DEGUSTACIÓN DE PAN CON ACEITES SALES 2,50€
REPETICIÓN DE PANES Precio por persona 1€

Bread Tasting with Oils and Salts | Repetition of breads +1€

Dégustation de Pain avec Olives et Sels | Répétition des pains +1€

Smaking av Brød med Oljer og Salter | Repetisjon av brød +1€

ALIOLI Y TOMATE 4,75€

Aioli and tomato / Aioli - tomato / Aioli - tomat

ALIOLI O TOMATE 2,90€

Aioli or tomato / Aioli ou tomate / Aioli eller tomat

2 UD. DE OSTRAS DEL VALLE DEL EO, ASTURIAS CON COPA DE CAVA O VINO 10€

Asturias EO Valley Oysters (2) with a Glass of Wine or Cava

2 Huîtres de la Vallée de L'eo, Asturias avec un Verre de Cava ou de Vin

2 Enheter Østers fra Eo-Dalen, Asturias med et Glass Cava eller Vin

1 UD. DE OSTRA 4,50€

1 Oyster / 1 Huître / 1 Enhet Østers

ANCHOA DEL CÁNTABRICO CON PAN BRIOCHE Y MANTEQUILA DE OVEJA 5,50€

Cantabrian Anchovy with brioche bread and sheep butter

Anchois de Cantabrie avec pain brioché et beurre de brebis

Kantabrisk ansjos med briochebrød og fåresmør

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 90GR 34€

Iberian Acorn-Fed Cured Ham (90gr)

Jambon Ibérique de Porc Nourri au Gland 90 G

Iberisk Skinke av Eikenøtt 90 g

TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS Y MOSTAZA DULCE 16€

Cheese Board with Dried Fruits and Honey Mustard Dressing

Planche de Fromages avec Fruits Secs et Moutarde Douce

Ostebrett med Tørket Frukt og Søt Sennep

MEDIA ENTERA

ENSALADILLA PALADAR (PATATA, ZANAHORIA, ATÚN, CEBOLLA Y MAYONESA) 6€ 8,50€

Paladar Salad (Potato, Carrot, Tuna, Onion and Mayonnaise)

Salade Paladar (Pomme de Terre, Carotte, Thon, Oignon et Mayonnaise)

Paladarsalat (Potet, Gulrot, Tunfisk, Løk og Majones)

MEDIA ENTERA

ENSALADILLA DE CANGREJO (PALITOS DE CANGREJO, PEPINILLOS AGRIDULCES, ATÚN Y MAYONESA) 6€ 9,50€

Crab Salad (Crab Sticks, Sweet and Sour Cucumber, Tuna and Mayonnaise)

Salade de Crabe (Bâtonnets de Crabe, Cornichons, Aigre-Doux, Thon et Mayonnaise)

Krabbesalat (Krabbepinner, Sursøte Agurker, Tunfisk og Majones)

ENSALADA DE LA HUERTA (MEZCLUM, TOMATE DE LA TIERRA, AGUACATE, ZANAHORIA Y CABALLA) 18€

Market Garden Salad (Mezclum, Earth Tomatoes, Avocado and Spring Onion)

Salade du Jardin (Mesclum, Tomato Locale, Avocat et Oignon Nouveau)

Hagesalat (Mixum, Tomater, Avokado, og Vårløk)

TOMATES DE LA TIERRA CON CABALLA DE CÁDIZ 20€

Cádiz Mackerel

Maquereau de Cádiz

Makrell fra Cádiz

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA CON SALSA DULCE DE FRUTOS SECOS 18€

Warm Goat Cheese Salad with Sweet Nut Sauce

Salade de Fromage de Chèvre Chaud avec Sauce Sucrée aux Fruits Secs

Varm Geitostsalat med Søt Tørket Fruksaus

CARPACCIO DE PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN 24€

Octopus Carpaccio with Pepper Oil

Carpaccio de Poulpe à L'huile de Paprika

Carpaccio av Blekksprut med Paprikaolje

CARPACCIO DE GAMBA CON ACEITE DE JENGIBRE Y DÁTILES 28€

Prawn Carpaccio with Ginger oil and Dates

Carpaccio de Crevettes avec Huile de Gingembre et Dattes

Rekecarpaccio med Ingefærølje og Dadler

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON LASCAS DE QUESO PARMESANO Y SALSA DE DIJÓN 25€

Beef Sirloin Carpaccio with Parmesan Cheese Flakes

Carpaccio de Faux-Filet de Veau avec Éclats de Parmesan

Carpaccio av Oksefilet med Skiver av Parmesanost

TARTAR DE ATÚN CON BASE DE AGUACATE 24€

Tuna Tartare on an Avocado Base

Tartare de Thon avec Base À L'avocat

Tartar av Tunfisk med Avokadobunn

FOIÉ GRASS DE PATO MI-CUIT 30€

Semi-Cooked Duck Foie Gras

Foie Gras de Canard Mi-Cuit

Mi-Cuit Foie Gras av And

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (6UD.) 12,50€

Iberian Acorn-Fed Cured Ham Croquettes (6)

Croquettes de Jambon Ibérique Nourri au Gland (6 Unités)

Iberiske Skinkekroetter (6 Enheter)



¡PLATOS CALIENTES!

RECETAS PARA DELEITAR EL PALADAR

ALBÓNDIGAS CASERAS CON TOMATE Y UN TOQUE DE CANELA 12,50€

Homemade Meatballs with Tomato and a Touch of Cinnamon

Boulettes de Viande Maison à la Tomate et à la Cannelle

Hjemmelagde Kjøttboller med Tomat og et Snev av Kanel

MILHOJAS DE MANZANA RELLENAS DE RABO DE TORO CON SU SALSA 18€

Apple Puff Pastry Stuffed with Bull Tail and its Sauce

Millefeuille de Pommes Farci à la Queue de Bœuf et à sa Sauce

Eplemillefeuille Fylt med Oksehaler med Saus

CHULETITAS DE LECHAL FLAMBEADAS CON AJOS TIERNOS 25€

Flamed Lechal Suckling Lamb Chops with Garlic Shoots

Côtelettes d'agneau de lait

Lammelårkoteletter Flambert med Mør Hvitløk

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS A LO POBRE 32€

Carved Beef Sirloin

Faux-Filet de Veau Tranché

Utskåret Biff av Kalvemørbrad

PALETILLA DE CORDERO LECHAL 40€

Lechal Suckling Lamb Shoulder

Épaule D'agneau de Lait

Lammeskulder av Lammekjøtt

HUEVOS TRUFADOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO BELLOTA EN JULIANA 20,50€

Truffled eggs with potatoes and acorn-fed Iberian ham in julienne

Œufs truffés aux pommes de terre et jambon ibérique de bellota en julienne

Tråfflegg med poteter og eikenøttfôret iberisk skinke i julienne

PESCADO FRESCO S/M

Fresh fish

Poisson frais

Fersk fisk

