

ENTRANTES

PIZZETA / 8 €
CRUJIENTE PASTA FILO / TOMATE SECO / CREMA PAYOYO /
ALBAHACA

BUÑUELO Y MISO / 9 €
BUÑUELO / PINTARROJA / MAYO-MISO / KATSUOBUSHI

EMPANADA CALAMAR / 9 €
EMPANADA DE MAÍZ NEGRA / CALAMAR / MAÍZ DULCE /
KIKOS-TAJÍN / LIMA

BRIOCHE Y CAVIAR / 16 €
BRIOCHE / MANTEQUILLA CABRA / CAVIAR / LIMA

PRIMEROS

PIPIRRANA CON PIÑONES / 12 €
PIPIRRANA / PIÑONES / AGUACATE TATEMADO / VINAGRETA
JAPO

BURRATA Y AMELA / 15 €
TOMATE AMELA PASIFICADO / BURRATA AHUMADA / ACEITE
ALBAHACA

ENDIVIA Y TRUFA / 16,5 €
ENDIVIA / MAHO-YUZU / PECORINO / TRUFA

PARGO TOMATILLO / 17 €
PARGO CURADO / GAZPACHO TOMATILLO / CHALOTA ENCUR-
TIDA / HOJA SISHO / PLATANO MACHO

PIMIENTO CON PARMESANO / 14 €
PIMIENTO ASADO / EMULSIÓN THAI / PARMESANO / PAN

PUERROS Y PAYOYO / 14 €
PUERRO / QUESO PAYOYO / CIRUELA / SAL DE HUEVAS

PRINCIPALES

TARTAR MNL / 19 €

VACA / ALIÑO STEAK / YEMA DE HUEVO CURADO /
RABANITOS

VIEIRA Y CEBOLLA / 19 €

VIEIRA / FRUTA ENCURTIDA / PAPADA / SOPA CEBOLLA /
JUDÍA VERDE

JUDIONES Y ALISTADOS / 21 €

JUDIONES / TUÉTANO / ALISTADOS/ ENCURTIDOS /
HIERBABUENA

SALMONETE / 21 €

LOMO SALMONETE / VICHYSOISE / APIO / ALMENDRA /
ALCAPARRA

PRESA CON COLES / 22 €

PRESA IBERICA / PIÑONES / COLES DE BRUSELA / CHUTNEY
APIO / JUGO DE CARNE

SOLOMILLO MOSCATEL / 24 €

SOLOMILLO / SALSA MOSCATEL / APIO-CIRUELA / TRUFA

PASES DULCES

LA LOCA / 8,5 €

MASCARPONE / YEMA DE HUEVO / HOJALDRE / CREMA
PASTELERA

MANGO CITRIC / 8,5 €

MUSELINA / MANGO / HIERBABUENA / YUZU

CHOCOMISO / 9 €

BROWNIE / MAIZ / GANACHE / MANDARINA

SERVICIO DE PAN Y ACEITE 3,5 €

PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

CARTA DE ALÉRGENOS A SU DISPOSICIÓN.

MINIÑALOLA

STARTERS

PIZZETA / 8 €

CRISPY FILO PASTRY / SUN-DRIED TOMATO / PAYOYO CREAM /
BASIL

BUÑUELO & MISO / 9 €

FRITTER / DOGFISH / MAYO-MISO / KATSUOBUSHI

SQUID EMPANADA / 9 €

BLACK CORN EMPANADA / SQUID / SWEET CORN / KIKOS-TAJÍN
/ LIME

BRIOCHE & CAVIAR / 16 €

BRIOCHE / GOAT BUTTER/ CAVIAR / LIME

FIRST COURSES

PIPIRRANA WITH PINE NUTS / 12 €

PIPIRRANA / PINE NUTS / BRAISED AVOCADO / JAPANESE
VINAIGRETTE

BURRATA & AMELA / 15 €

AMELA TOMATO / SMOKED BURRATA / BASIL OIL

ENDIVE & TRUFFLE / 16,5 €

ENDIVE / MAHO-YUZU / PECORINO / TRUFFLE

RED PORGY & TOMATILLO / 17 €

CURED RED PORGY / TOMATILLO GAZPACHO / PICKLED SHALLOT
/ SISHO LEAF / FRIED PLANTAIN

ROASTED PEPPER WITH PARMESAN / 14 €

ROASTED PEPPER / THAI EMULSION / PARMESAN / BREAD

LEEK & PAYOYO / 14 €

LEEK / PAYOYO CHEESE / PLUM / ROE SALT

MAIN COURSES

TARTAR MNL / 19 €

BEEF / STEAK CUT DRESSING / EGG YOLK COOKED ON LOW TEMPERATURE / RADISHES

SCALLOP & ONIONS / 19 €

SCALLOP / PICKLED FRUIT / IBERIAN JOWL / ONION SOUP / GREEN BEAN

LARGE BUTTER BEANS & ALISTADOS / 21 €

BUTTER BEANS / MARROW / ALISTADOS / PICKLES / SPEARMINT

RED MULLET / 21 €

RED MULLET LOIN / VICHYSOISE / CELERY / ALMOND / CAPERS

IBERIAN PORK WITH BRUSSELS SPROUTS / 22 €

FILLET / PINE NUTS / BRUSSELS SPROUTS / CELERY CHUTNEY / STOCK MEAT

TENDERLOIN & MOSCATEL / 24 €

BEEF TENDERLOIN / MOSCATEL SAUCE / CELERY-PLUM PUREE / TRUFFLE

DESSERTS

LA LOCA / 8,5 €

MASCARPONE / EGG YOLK CREAM / PUFF PASTRY/ PASTRY CREAM

MANGO CITRIC / 8,5 €

MOUSSELINE / MANGO / SPEARMINT / YUZU

CHOCOMISO / 9 €

BROWNIE / CORN / GANACHE / MANDARIN

BREAD & OLIVE OIL SERVICE 3,5 €

PRICES INCLUDE VAT.

ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST.

MINIÑALOLA