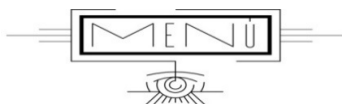


A su cuenta se le sumará el 10% del servicio/*10% of the service will be added to your account.*  
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias a través de la plataforma Tropicpay/  
*Cash, online payments and bank transfers through Tropicpay platform are accepted*



---

## EXPERIENCIA 5 SENTIDOS / 5 SENTIDOS EXPERIENCE

---

Combinación de aperitivos BAR – COCINA, creaciones del día/ *BAR – KITCHEN alliance of appetizers, creations of the day.* **12.00 EUR**

---

### ENTRANTES / STARTERS

---

**DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES DE LA CASA / HOUSE STARTERS DEGUSTATION** **10.00 EUR**

**PAN DE LA CASA / HOUSE BREAD** **2.50 EUR**

Con nuestra salsa / *With our sauce*

**CEVICHE DE PARGO / SNAPPERCEVICHE** **7.50 EUR**

Crudo de pescado marinado en limón, oliva, cebolla, perejil, cilantro. Guacamole. Aire de limón / *Raw fish marinated in lemon, olive oil, onion, parsley, coriander. Avocado Sauce. Lemon air (100 gr)*

**TARTAR DE PESCADO AZUL / CARIBBEAN BLUE FISH TARTAR** **8.00 EUR**

Dados de pescado azul crudo marinado en vinagreta de mostaza Dijon, tomate, cebollino, miel, piña y velo crujiente de arroz / *Dices of raw blue fish marinated in vinaigrette of Dijon mustard, tomatoes, chive, honey, pineapple and crispy rice veil. (100 gr)*

**EL TACO** **6.50 EUR**

Taco de tortilla de trigo y remolacha con lechón asado, lechugas, aliño criollo, gel de piña, mojo de cebollín, ketchup artesanal. Crema de frijoles endiablados / *Wheat flour, beetroot "Taco" with roasted pork, lettuce, creole dressing, pineapple jelly, homemade ketchup. Spicy beans cream.*

**TRUFAS IBÉRICAS / IBERIAN TRUFFLES** **8.00 EUR**

Croquetas de arroz meloso de chorizo ibérico y queso parmesano. Confitura de tomate. Velo de Grana Padano. Alioli dulce de albahaca / *Creamy rice croquettes with Iberian chorizo and Parmesan cheese. Tomato jam. Grana Padano veil. Sweet basil alioli.*

**GYOZAS HABANERAS** **8.00 EUR**

Gyozas servidas en bambú, saborizadas con sal de camarones, mousse de frutos del mar y jengibre, salsa tonkatsu tropical con piña, huevos de soja y naranja / *Gyozas served in bamboo, flavoured with shrimps salt, seafood and ginger mousse, tropical tonkatsu sauce with pineapple, orange and soybean roe.*

---

### ENSALADAS / SALADS

---

**ENSALADA VERDE / FRESH MIXED GREEN SALAD (V)** **5.00 EUR**

Mixto de lechugas de temporada / *Seasonal variety of lettuce*

**ENSALADA DE PULPO TROPICAL / TROPICAL OCTOPUS SALAD** **8.00 EUR**

Mixto de lechugas, pulpo, frutas tropicales, aderezo del chef / *Seasonal variety of lettuce, octopus, tropical fruits, chef's dressing.*

**ENSALADA DE POLLO / CHICKEN SALAD** **7.00 EUR**

Pollo a baja temperatura marinado en aceite de hierba buena. Mixto de lechugas, vinagreta balsámica de hierbabuena, aderezo tropical del mango. / *Sous Vide Chicken breast marinated in mint, Seasonal variety of lettuce, balsamic mint vinaigrette, tropical mango dressing.*

**ENSALADA NICOISE / NICOISE SALAD** **8.00 EUR**

Mixto de lechugas, anchoas, huevo duro, limón, aceite de oliva extra virgen / *Seasonal variety of lettuce, anchovy, boiled egg, lemon and extra virgin olive oil.*

**ENSALADA DEL CHEF/ CHEF SALAD** **10.00 EUR**

Mixto de lechugas, aderezo del chef, queso de cabra madurado y caramelizado, nueces y arándanos deshidratados / *Seasonal variety of lettuce, chef's dressing, mature and caramelized goat cheese, nuts and dehydrated blueberries.*

---

### CREMAS / CREAMS

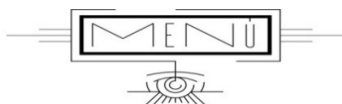
---

**CREMA VICHYSOISE DE CALABAZA / PUMPKIN "VICHYSOISE" CREAM (V)** **5.00 EUR**

Crema ligera de calabaza, notas de nuez moscada / *Light Pumpkin cream, nutmeg hints.*

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio/ *10% of the service will be added to your account.*

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias a través de la plataforma Tropicpay/ *Cash, online payments and bank transfers through Tropicpay platform are accepted*



## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

### **CERDO ESPECIADO / SPICED PORK**

Lomo de cerdo cocido a baja temperatura especiado con cenizas de hierbas provenzales tostadas al horno, mole habanero de cachucha, terrina de mandioca, chistorra, parmesano y queso holandés/ *Sous Vide pork loin spiced with oven – toasted provencal herbs ashes, cassava terrine with semicured sausage, parmesan and holland cheese, cachucha habanero mole sauce. (220 gr)* **15.50 EUR**

### **POLLO MASSALA / MASSALA CHICKEN**

Pechuga de pollo en salsa picosa a base de especias, curry y leche de coco, servido con arroz al limón / *Chicken breast in spices – based sauce, curry and coconut milk, served with lemon rice. (220 gr)* **15.00 EUR**

### **CORDERO CONFITADO / CONFIT LAMB**

Masas de pierna de cordero confitadas en su propia salsa, con notas de chocolate y frutos secos. Guiso de lentejas, tahina de sésamo / *Lamb leg's pieces confited in its own sauce with chocolate and dried fruits hints, lentil stew, sesame tahini. (220 gr)* **16.00 EUR**

### **PAPILLOTE DE PESCADO / FISH PAPILOT**

Lomo de pescado al papillote, dijonesa y emulsión de cebollín, hummus de garbanzo estilo criollo/ *Fish loin of papillote style with "dijonesa" sauce and chive emulsion, creole style chickpeas hummus. (220 gr)* **17.50 EUR**

### **PARGO CITRICO / CITRIC RED SNAPPER**

Filete de Pargo cocido a baja temperatura sobre emulsión cítrica de naranja y mantequilla, acompañado de tortellinis de sepia rellenos de polenta de maíz y parmesano, aire de hibisco y vino tinto / *Sous Vide Red snaper fillet served on orange and butter citric emulsion, with cuttlefish ink tortellinis stuffed with cornmeal polenta and parmesan cheese, hibiscus and red wine air. (220 gr)* **17.00 EUR**

### **PULPO AL WOK / WOK-COOKED OCTOPUS**

Salteado en wok con verduras y aceite de oliva, puré de patatas, pimentón ahumado / *Sauteed with seasonal vegetables and olive oil, mashed potatoes, smoked paprika. (200 gr)* **19.00 EUR**

### **ARROZ MELOSO DE BOLETUS Y FRUTOS DEL MAR/ BROTHY RICE WITH BOLETUS AND SEAFOOD**

Arroz cremoso con almejas, marisco, parmesano y boletus. Alioli de azafrán/ *Sticky rice with clams seafoods, parmesan cheese. Saffron alioli.* **18.00 EUR**

### **LANGOSTA CONTEMPORANEA / CONTEMPORARY LOBSTER**

Suprema de langosta a baja temperatura, puré de calabaza, vegetales escabechados / *Sous-Vide lobster tail, mashed pumpkin, pickled vegetables. (200 gr)* **20.00 EUR**

### **CAMARÓN EN SU MAGMA/ SHRIMPS IN ITS MAGMA**

Grillada de camarones, bísquet de langosta y camarones con notas picosas, parmentier de patatas, falso coral de sepia / *Grilled shrimps, lobster and shrimps bisquet with spicy hints, mashed potatoes, false cuttlefish coral. (200 gr)* **20.00 EUR**

### **GUISO DE MARISCO / SEAFOOD STEW**

Selección de mariscos guisados en salsa Romesco y crema de maíz tierno / *Seafood selection stewed in Romesco sauce and sweet corn cream, crunchy cassava. (300 gr)* **23.00 EUR**

### **PASTEL DE VERDURAS / VEGETABLES PIE(V)**

Pisto de vegetales al vapor, refrito de tomate. Pesto de hierbas aromáticas y nieve de parmesano. / *Steamed vegetables ratatouille, tomatoes sauce. Aromatic herbs pesto and parmesan snow.* **13.00 EUR**

### **JUGOSO DE RES / JUICY BEEF**

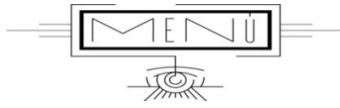
Lomo liso de res. Cremoso de camote y parmesano. Salsa de queso azul y champiñones. Aceite de carbón/ *Beef Sirloin. Sweet potato cream with parmesan cheese and mushrooms sauce. Coal oil. (200 gr)* **30.00 EUR**

### **ROPA VIEJA TRADICIONAL / TRADITIONAL "ROPA VIEJA"**

Carne de res guisada en vino tinto y salsa criolla especiada. Fufú de plátano aliñado. Pesto de hierbas aromáticas. / *Beef stewed in red wine and spicy creole sauce. Seasoned mashed banana. Aromatic herbs pesto. (100 gr)* **16.00 EUR**

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio/ *10% of the service will be added to your account.*

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias a través de la plataforma Tropicay/ *Cash, online payments and bank transfers through Tropicay platform are accepted*



---

## GUARNICIONES / SIDE DISHES

---

<b>QUIMBOMBÓ / OKRA STEW</b>	<b>3.50 EUR</b>
<b>MOROS Y CRISTIANOS / RICE COOKED WITH BLACK BEANS</b>	<b>3.00 EUR</b>
<b>ARROZ BLANCO / WHITE RICE</b>	<b>2.50 EUR</b>
<b>TOSTONES CON ALIÑO CHILENO / FRIED PLANTAINS "TOSTONES" WITH CHILEAN DRESSING</b>	<b>3.00 EUR</b>
<b>PATATAS FRITAS ADEREZO DEL CHEF/ FRENCH FRIES CHEF DRESSING</b>	<b>5.00 EUR</b>

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio/10% of the service will be added to your account.

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias a través de la plataforma Tropipay/ Cash, online payments and bank transfers through Tropipay platform are accepted