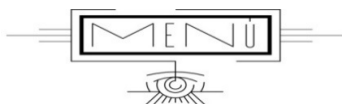


A su cuenta se le sumará el 10% del servicio/10% of the service will be added to your account.
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias a través de la plataforma Tropipay/
Cash, online payments and bank transfers through Tropipay platform are accepted



EXPERIENCIA 5 SENTIDOS / EXPÉRIENCE 5 SENTIDOS

Combinación de aperitivos BAR – COCINA, creaciones del día/ *Combinaison BAR-CUISINE d'apéritifs et d'amuse-bouches, créations du jour* **12.00 EUR**

ENTRANTES / ENTRÉES

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES DE LA CASA / DÉGUSTATION D' ENTRÉES DE LA MAISON **10.00 EUR**

PAN DE LA CASA / PAIN DE LA MAISON **2.50 EUR**
Con nuestra salsa / *Avec notre sauce*

CEVICHE DE PARGO / CEVICHE AU VIVANEAU **7.50 EUR**
Crudo de pescado marinado en limón, oliva, cebolla, perejil, cilantro. Guacamole. Aire de limón / *Crude poisson marine dans du jus de citron vert, huile d'olive, oignon, persil et coriander. Guacamole. Air citron. (100 gr)*

TARTAR DE PESCADO AZUL / TARTARE AU POISSON GRAS **8.00 EUR**
Dados de pescado azul crudo marinado en vinagreta de mostaza Dijon, tomate, cebollino, miel, piña y velo crujiente de arroz / *Dés de poisson crude marinés dans une vinaigrette de moutarde Dijon, avec de la tomate, de la ciboulette, du miel, de l'ananas. Voile croustillante de riz. (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 / *Tortillas de farine de blé et l'autre aux betteraves, avec du rôti de porc, de la laitue, de la vinaigrette créole, de la gelée d'ananas, de la vinaigrette à la ciboulette et du Ketchup artisanal. Crème aux haricots noir endiablés*

TRUFAS IBÉRICAS / TRUFFES IBÉRIQUES **8.00 EUR**
Croquetas de arroz meloso de chorizo ibérico y queso parmesano. Confitura de tomate. Velo de Grana Padano. Alioli dulce de albahaca / *Croquettes de riz moelleux au chorizo ibérique et au parmesan. Confiture de tomates. Voile de Grana Padano. Aioli doux de basilic.*

GYOZAS HABANERAS/GYOZAS AU STYLE HAVANAIS **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 (raviolis japonais) servis dans un morceau de bambou. Aromatisés au sel de crevettes, mousse de fruits de mer et du gingembre. Sauce tonkatsu tropicale à l'ananas. Orange et œufs de soja.*

ENSALADAS / SALADES

ENSALADA VERDE / SALADE VERTE (V) **5.00 EUR**
Mixto de lechugas de temporada / *Mixte de laitues saisonnières*

ENSALADA DE PULPO TROPICAL / SALADE AU POULPE TROPICAL **8.00 EUR**
Mixto de lechugas, pulpo, frutas tropicales, aderezo del chef / *Mixte de laitues, poulpe, fruits tropicaux, assaisonnement du chef.*

ENSALADA DE POLLO / SALADE AU POULET **7.00 EUR**
Pollo a baja temperatura marinado en aceite de hierba buena. Mixto de lechugas, vinagreta balsámica de hierbabuena, aderezo de alcaparras y pepinillos. / *Poulet cuit à sous - vide, mariné dans une huile de menthe. Mixte de laitues, vinaigrette balsamique à la menthe poivrée, vinaigrette aux câpres et au cornichon.*

ENSALADA NICOISE / SALADE NIÇOISE **8.00 EUR**
Mixto de lechugas, anchoas, huevo duro, limón, aceite de oliva extra virgen / *Mixte de laitues saisonnières, d'anchois, d'œufs durs, du citron vert et de l'huile extra vierge.*

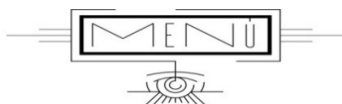
ENSALADA DEL CHEF/ SALADE DU CHEF **10.00 EUR**
Mixto de lechugas, aderezo del chef, queso de cabra madurado y caramelizado, nueces y arándanos deshidratados / *Mixte de laitues saisonnières, assaisonnement du chef, fromage de chèvre affiné et caramélisé, des noix et des myrtilles séchées.*

CREMAS / CRÈMES

CREMA VICHYSOISE DE CALABAZA / CREME VICHYSOISE DE CITROUILLE (V) **5.00 EUR**
Crema ligera de calabaza, notas de nuez moscada / *Crème légère de citrouille avec des notes de noix de muscade.*

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 / PORC ÉPICÉ

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/ *Longe de porccuit à sous – vide épicié e avec des cendres d’herbes provençales rôtiesaufour, mole aux piment saus style havanais, terrine de manioc, chistorra, parmesan et fromage hollandais.. (220 gr)* **15.50 EUR**

POLLO MASSALA / POULET MASSALA

Pechuga de pollo en salsa picosa a base de especias, curry y leche de coco, servido con arroz al limón / *Sauce aux piments à base d’épices, curry et lait de coco, servi avec du rizau citron vert.(220 gr)* **15.00 EUR**

CORDERO CONFITADO / AGNEAU CONFIT

Masas de pierna de cordero confitadas en su propia salsa, con notas de chocolate y frutos secos. Guiso de lentejas, tahina de sésamo / *Gigot d’agneau confit dans sa proper sauce, avec des notes de chocolat et de noix. Ragout de lentilles, tahini au sésame (220 gr)* **16.00 EUR**

PAPILLOTE DE PESCADO / POISSON EN PAPILLOTE

Lomo de pescado al papillote, dijonesa y emulsión de cebollín, hummus de garbanzo estilo criollo/ *Fillet de poisson en papillote, dijonnaise, émulsion de d’oignons nouveaux, houmous de pois chiches à la créole (220 gr)* **17.50 EUR**

PARGO CITRICO / VIVANEAU AUX AGRUMES

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 / *Filet de vivaneau cuit à sous – vide sur émulsion citrique d’orange et de beurre, accompagné de tortellinis à l’encre de seichefarci de « polenta » de maïs et de parmesan. Écume de betterave et de vin rouge. (220 gr)* **17.00 EUR**

PULPO AL WOK / POULPE AU WOK

Salteado en wok con verduras y aceite de oliva, puré de patatas, pimentón ahumado / *Poulpe sauté avec des légumes et de l’huile d’olive dans le wok. Purée de pomme de terre, paprika fumé. (200 gr)* **19.00 EUR**

ARROZ MELOSO DE BOLETUS Y FRUTOS DEL MAR/ RIZ MIELLEUX AU BOLETUS ET AUX FRUITS DE MER

Arroz cremoso con almejas, marisco, parmesano y boletus. Alioli de azafrán/ *Riz moelleux avec des palourdes, fruits de mer, parmesan et boletus. Aioli de safran.* **18.00 EUR**

LANGOSTA CONTEMPORANEA / LANGOUSTE CONTEMPORAIRE

Suprema de langosta a baja temperatura, puré de calabaza, vegetales escabechados / *Queue de langouste cuite à sous - vide, avec de la purée de citrouille et de légumes sautés.(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 / *Crevettes grillées, bísquet de langouste et de crevettes aux notes épicées, parmentier de pommes de terre (200 gr)* **20.00 EUR**

GUISO DE MARISCO / RAGOÛT DE FRUITS DE MER

Selección de mariscos guisados en salsa Romesco y crema de maíz tierno / *Sélection de fruits de mer cuits dans un ragoût de sauce Romesco et maïs à la crème, avec un croustillant de manioc. (300 gr)* **23.00 EUR**

PASTEL DE VERDURAS / LASAGNE D´LÉGUMES (V)

Pisto de vegetales al vapor, refrito de tomate. Pesto de hierbas aromáticas y nieve de parmesano./ *Ratatouille de légumes à la vapeur. Pesto aux herbes aromatisées et neige de parmesan.* **13.00 EUR**

JUGOSO DE RES / FILET JUTEUX DE BŒUF

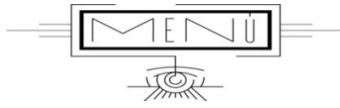
Lomo liso de res. Cremoso de camote y parmesano. Salsa de queso azul y champiñones. Aceite de carbón/ *Filet de bœuf, purée de patate douce et parmesan. Sauce au fromage bleu et aux champignons. De l’huile de charbon bois. (200 gr)* **30.00 EUR**

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. / *Viande de bœuf dans un ragoût de vin rouge et de sauce créole épicée. Pesto d’herbes aromatisées. (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 Tropicpay/ Cash, online payments and bank transfers through Tropicpay platform are accepted



GUARNICIONES / SIDE DISHES

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

POSTRES / DESSERTS

MUNDO DE CHOCOLATE/ MONDE AU CHOCOLAT Chocolate en texturas / Différentes textures de chocolat.	6.50 EUR
MALIBU Parfait de frutas tropicales, coulis frutal, espuma de banana, tierra de vainilla / Parfait de fruits tropicaux, coulis de fruits, écume de banane, terre de vanille.	5.00 EUR
TARTA DE QUESO/ GATEAU DE FROMAGE Tarta de queso, salsa de frutos rojos. / Gâteau de fromage, sauce aux fruits rouges.	6.00 EUR
HAWAI Mousse de coco, aspic de piña, gel de piña, tierra de vainilla / Mousse de coco, aspic d'ananas, gélee d'ananas, terre de vanille.	5.00 EUR
CREMA DE LIMON/ CRÈME AU CITRON VERT Crema ligera de leche y limón. Notas cítricas, tierra de vainilla, ralladura de limón. / Crème légère au lait et au citron vert. Notes citronnées, terre de vanille, zeste de citron.	5.00 EUR
ESFERA DE GUAYABA/ SPHÈRE DE GOYAVE Guayaba confitada rellena de mousse de queso crema, sangre de guayaba. / Goyave confite farcie de mousse de fromage à la crème, sang de goyave.	5.50 EUR
DEGUSTACIÓN DE POSTRES DE LA CASA/ DÉGUSTATION DES DESSERTS DE LA MAISON	14.00 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 Tropicpay/
Cash, online payments and bank transfers through Tropicpay platform are accepted