



**Menú**  
*Menu*

## De lo bueno, lo mejor... As good as it gets...

	Precio
<b>Tabla de jamón ibérico (100 gr)</b> <i>Iberian ham platter (100 gr)</i>	29,00 €
<b>Tabla de quesos payeses</b> <i>Rustic cheese platter</i>	19,00 €

	Precio
<b>Tabla mixta de jamón ibérico y queso payés (100 gr)</b> <i>Mixed Iberian ham platter and rustic cheese (100 gr)</i>	29,00 €

## ¡Nos gusta el marisco! We love seafood!

	Precio
<b>Ostras Amélie nº3 con vinagreta de chalotas</b> <i>Amellie oysters (no. 3) with shallot vinaigrette</i>	7,50 €
<b>Langostinos tigre (300 gr)</b> <i>Tiger prawns (300 gr)</i>	30,00 €
<b>Mejillón a la plancha (200 gr)</b> <i>Steamed mussels (200 gr)</i>	18,00 €
<b>Almejas japonesas al vapor (200 gr)</b> <i>Steamed Japanese clams</i>	22,00 €
<b>Nécora cocida</b> <i>Steamed soft-shell crab</i>	7,50 €
<b>Gamba blanca</b> <i>White Shrimp</i>	30,00 €
<b>Cangrejo Real patas (150 gr)</b> <i>King Crab Clusters</i>	25,00 €

	Precio
<b>Caviar de Riofrío tradicional clásico 30 gr</b> <i>Classic, traditional Riofrío caviar (30 gr)</i>	120,00 €
<b>Caviar de Riofrío tradicional clásico 50 gr</b> <i>Classic, traditional Riofrío caviar (50 gr)</i>	220,00 €
<b>Caviar de Riofrío tradicional clásico 100 gr</b> <i>Classic, traditional Riofrío caviar (100 gr)</i>	450,00 €
<b>Caviar Iraní Beluga 30 gr</b> <i>Iranian Caviar Beluga 30 gr</i>	450,00 €
<b>Caviar Iraní Beluga 50 gr</b> <i>Iranian Caviar Beluga 50 gr</i>	750,00 €
<b>Caviar Iraní Beluga 100 gr</b> <i>Iranian Caviar Beluga 100 gr</i>	1.400,00 €

# Somos Cosmopolitas

## We are cosmopolitan

	Precio		Precio
<b>\ Uramakis 8 uds. Uramakis 8 pieces</b>		<b>\ Sashimi 6 uds. Sashimi 6 pieces</b>	
<b>Uramaki de Ceviche roll con lubina, pepino, aguacate, cilantro, kiwi y leche de tigre</b>	18,00 €	<b>Salmón</b>	18,00 €
<i>Ceviche uramaki roll with sea bass, cucumber, avocado, cilantro, kiwi and tiger's milk</i>		<i>Salmon</i>	
<b>Uramaki de "Spicy Tuna" roll, atún rojo, aguacate, mahonesa japonesa, sésamo, sriracha, kimuchi, cebollino y tobiko verde</b>	22,00 €	<b>Atún Rojo</b>	19,00 €
<i>Spicy tuna uramaki roll with Bluefin tuna, avocado, Japanese mayonnaise, sesame, sriracha, kimuchi, chives and green tobiko</i>		<i>Bluefin tuna</i>	
<b>Uramaki de dragón, langostino crujiente, aguacate, atún, queso crema, cebollino y salsa anticucho</b>	19,00 €	<b>\ Nigiri 6 uds. Nigiri 6 pieces</b>	
<i>Dragon uramaki with crispy prawn, avocado, tuna, cream cheese, chives and kebab sauce</i>		<b>Salmón</b>	18,00 €
<b>Uramaki California, salmón, queso y aguacate</b>	18,50 €	<i>Salmon</i>	
<i>California Uramaki, salmon, cheese and avocado</i>		<b>Atún Rojo</b>	19,00 €
		<i>Bluefin tuna</i>	

## El verde es nuestro color... *Green is our colour...*

<b>Ensalada tailandesa de jamón, soja, cebolleta, cacahuete, salsa de pescado y cilantro</b> <i>Thai salad with ham, soybeans, spring onions, peanuts, with fish and coriander sauce</i>	Precio 18,00 €	<b>Ensalada de pechuga de pollo payés ahumada, crudités de verdura, cacahuetes fritos y chile picante</b> <i>Rustic Smoked Chicken Breast Salad, vegetable crudité, fried peanuts and spicy chilli</i>	Precio 16,00 €
---	-------------------	---	-------------------

## Nuestros caprichos... *Our Treats...*

<b>Tataki micuit de bonito con crujiente de sésamo, mango y salsa ponzu con yuzu y crujiente de nori y gambas</b> <i>Tuna tataki micuit with crunchy sesame, mango and ponzu sauce with yuzu and crunchy nori and shrimps</i>	Precio 18,50 €	<b>Pizza vegetariana con crudité de verduras, aceituna y espárragos verdes</b> <i>Vegetarian pizza with vegetable crudité, olives and green asparagus</i>	Precio 18,00 €
--	-------------------	--	-------------------

## Bikini y bocaditos “Thai” *Bikini and “Thai” bites*

<b>Bikini Montesol de jamón, queso, huevo frito y patatas</b> <i>Montesol “bikini” sandwich with ham, cheese, fried egg and french fries</i>	Precio 15,00 €	<b>Bao de ternera con salsa tare, cilantro y lima</b> <i>Beef bao with tare sauce, coriander and lime</i>	Precio 11,00 €
<b>Bao de Chili Crab, tempura de cangrejo de concha blanda, cilantro, lima y chili</b> <i>Chilli crab bao, soft-shell crab tempura, cilantro, lime and chilli</i>	12,00 €		

## Arroces del mar y de la huerta

### *Surf and Turf Rice*

	Precio		Precio
<b>Arroz de Bogavante y Langostino estilo marinero</b>	23,00 €	<b>Paella mixta de pescado y carne</b>	21,00 €
<i>Fisherman style lobster and prawn rice</i>		<i>Mixed paella with fish and meat</i>	

## Mar de Ibiza

### *Mediterranean Sea*

	Precio		Precio
<b>Bacalao negro con Saykio miso de tinta de chipirón, jengibre encurtido y pak choi</b>	22,00 €	<b>Pescado a la parrilla de carbón al estilo de Guetaria con verduritas (2 pax)</b>	100,00 €
<i>Black cod with saikyo miso of squid ink, pickled ginger and pak choi</i>		<i>Charcoal Grilled assortment of fish, Basque style with vegetables (2 pax)</i>	
<b>Lubina salvaje con polvo de chocolate, asada en arcilla y sopa de citronella, galanga y lima kéfir</b>	29,00 €		
<i>Wild sea bass with cocoa powder roasted in a clay pot, with lemongrass soup, galanga and kefir lime</i>			

# ¡A coger fuerza!

## *Time to refuel!*

	Precio		Precio
<b>Entrecot de wagyu sobre brotes de puerro asado con tierra de cacahuete y salsa de anticucho</b> <i>Wagyu entrecote on a bed of roasted leek sprouts and peanuts with a Peruvian red and yellow pepper sauce</i>	33,00 €	<b>Presa ibérica con puré de causa, chalotas confitadas y rocas crujientes de patatas</b> <i>Iberian pork shoulder with Peruvian style potato purée, confit shallots, and crispy potato "rocks"</i>	22,00 €
<b>Magret de pollo payés con salsa teriyaki, crujiente de yakisoba y pomelos</b> <i>Rustic chicken magret with teriyaki sauce, crispy yakisoba and grapefruit</i>	19,00 €	<b>Hamburguesa gourmet Orson Welles, carne de ternera extra 200gr, brotes tiernos, cebolla caramelizada, tomate, bacón, queso y huevo payés</b> <i>Orson Welles gourmet burger: 200 gr prime beef, baby greens, caramelized onions, tomato, bacon, cheese and farm-fresh egg</i>	19,00 €

# Candy&Candy

## Candy&Candy

	Precio		Precio
<b>Selva negra: bizcocho de chocolate, ganaché de guanaja, cereza y crumble de cacao negro</b> <i>Black Forest: chocolate cake, guanaja ganache, cherry and black chocolate crumble</i>	13,00 €	<b>Helados naturales</b> <i>Natural ice cream</i>	8,50 €
<b>Cheese cake: cremoso de mandarina, queso crema waina, palet bretón, esponjoso de queso y eneldo</b> <i>Cheesecake: creamy mandarin, waina cream cheese, Breton shortbread, whipped cheese and dill</i>	11,50 €	<b>Sorbetes</b> <i>Sorbets</i>	9,00 €
<b>Omelette Norvegia: sorbete de lichi y de fresa rosa, bizcocho 72% y ron flambeado</b> <i>Norvegia omelette: lychee and pink strawberry sorbet, 72% sponge cake with rum flambé</i>	13,00 €	<b>Abanico de frutas de temporada</b> <i>Array of seasonal fruit</i>	13,00 €

