

DE TOKIO A LIMA

Caviar corner

GF **OSCIETRA ADAMAS**

Esturión Ruso Gueldenstaedtii
Sturgeon Gueldenstaedtii

| | |
|--------|------|
| 10 gr. | 55€ |
| 30 gr. | 140€ |
| 50 gr. | 190€ |
| 100gr. | 350€ |

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla

Served with traditional blinis and butter

Para empezar

To start

Tacos de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.) 13€
Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños

Bossam, taco vegetal coreano de bogavante y tamarindo (1u.) 20€
Lobster and tamarind bossam, Korean vegetable taco

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima 25€
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro 25€
Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing

Sashimi de presa ibérica con salsa agridulce de mango y sésamo 27€
Iberian pork sashimi with sweet and sour mango sauce and sesame

GF **Pulpo asado con mole rojo y causa limeña** 28€
Roasted octopus with red mole and Lima style causa

GF **Ensalada de cola de rape con papaya verde, alga nori, anacardos y vinagreta de lima** 29€
Monkfish tail salad with green papaya, nori seaweed, cashew nuts and lime vinaigrette

Mundo vegetal

Veggie world

V/GF **Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras** 18€
Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds

V **Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón** 20€
Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette

V **Berenjena braseada con salsa de miso sobre ensalada de kale y piñones** 22€
Braised eggplant with miso sauce on kale and pine nut salad

V **Frito mallorquín de verduras con seitan** 22€
Mallorcan fried vegetables with seitan

V/GF **Verduras salteadas con curry amarillo y arroz salvaje** 23€
Sauteed vegetables with yellow curry and wild rice

Crudos y marinados

Raw and marinated

Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, crujiente de palomitas de amaranto 28€
Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, crispy amaranth popcorn

GF **Ceviche de pescado y marisco con espuma de tamarillo** 30€
Fish and seafood ceviche with tamarillo foam

Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry 30€
Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli

Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevos de pescado 32€
Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe

Al fuego

From the stove

Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya 29€
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

GF **Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo** 30€
Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce

GF **Arroz meloso de gamba roja, calamar y verduras** 30€
Red shrimp, cuttlefish and vegetables creamy rice

Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE, kale, salicornia y cebollas baby confitadas 34€
Grilled market white fish with AOVE, kale, salicornia and confited baby onions

Tatakí de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja 37€
Beef sirloin tatakí with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce

Carré de cordero con ensalada de calabaza encurtida, vinagreta de limón y salsa BBQ 39€
Rack of lamb with pickled pumpkin salad, lemon vinaigrette and BBQ sauce

Tentaciones dulces

Sweet temptations

GF **Pisco Sour de naranja con granizado de Yuzu y crujiente de sésamo, amaranto y jengibre** 12€
Orange Pisco Sour with Yuzu granita and sesame, amaranth and ginger crunchy

GF **Tarta de queso con crema de fruta de la pasión** 12€
Cheesecake with passion fruit cream

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma 12€
Chocolate fondant with coconut and turmeric

GF **Bombón de fresa y yogur con sorbete de fresas silvestres, gelée de fresa con coulis de chí y remolacha** 14€
Strawberry and yoghurt bonbon with wild strawberry sorbet, strawberry gelée with chia and beetroot coulis

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete 15€
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Menú especial Veuve Clicquot

Para compartir To share

€ 128 p.p.

WELCOME BIENVENIDA — Veuve Clicquot Yellow Label

Copa de bienvenida *Welcome glass*

ENTRANTES STARTERS — Veuve Clicquot Yellow Label

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

V **Frito mallorquín de verduras con seitan**
Mallorcan fried vegetables with seitan

Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, crujiente de palomitas de amaranto
Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, crispy amaranth popcorn

PRINCIPAL MAIN — Veuve Clicquot Rosé

Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

POSTRE DESSERT — Veuve Clicquot Rosé

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Mínimo 2 p. Incluye 4 copas de Champagne p.p.
Minimun 2 p. Includes 4 glasses of Champagne p.p.

Suplemento copa La Grande Dame 39€
Additional glass of La Grande Dame

Abierto todos los días | Open daily 13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

GF Sin Gluten | Gluten Free V Vegano | Vegan
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal

10% IVA incluido | Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis
10% VAT Included | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis