

WINE PAIRING

BISTRO

PICKLED EGGPLANT
artichoke & parsley

FISH OF THE DAY TIRADITO
"leche de tigre", aji amarillo and sweet potatoes chips

PACIFIC SEABASS
haricot verts, shrimp and dill bisque

LAMB CHOP
sweet potato puree, thyme

LAVA CAKE
vanilla ice cream

MEDITERRANEAN

ANDALUSIAN GAZPACHO
cucumber, bellpepper, crutons

TUNA TARTAR
avocado, lemon juice, soy sauce, hiyashi wakame salad

PACIFIC SEABASS
mashed potatoes, basil, dehydrated tomato

BEEF TENDERLOIN
potatoe gratin, mushroom & truffle jus

CREMA CATALANA

Don't miss it! Book with 24 hours in advance

Chef de Cuisine – Nicolas Di Paolo Stio
Sommelier – Lucia Navarra

MARIDAJE

BISTRO

BERENJENAS AVINAGRADAS
alcachofas, perejil

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA
leche de tigre, aji amarillo y crujiente de camote

CORVINA DEL PACÍFICO
rellena con vainicas, bisque de camarón y eneldo

COSTILLA DE CORDERO
puré de camote, jus de tomillo

VOLCÁN DE CHOCOLATE
con helado de vainilla

MEDITERRANEO

GAZPACHO ANDALUZ
pepino, chile dulce, crutons

TARTAR DE ATÚN
aguacate, limón, salsa de soya, ensalada de wakame

CORVINA DEL PACÍFICO
puré de papa, albahaca y tomate deshidratado

LOMITO DE RES
mil hojas de papa, jus de hongos y trufa

CREMA CATALANA

Reserva tu cena con 24 horas de anticipación

Chef de Cocina – Nicolas Di Paolo Stio
Sommelier – Lucia Navarra