

## BOCADITOS

**Brioche casero con cangrejo concha blanda, ensalada de mango verde y kimchi..... 8€**  
*Homemade brioche with Soft-shell crab, Green mango salad and kimchee*

**Taco verde de panceta ahumada en Kamado, piña, albahaca y tamarindo (2u.)..... 9€**  
*Green taco with Kamado smoked pork belly, pineapple, basil and tamarind*

**Coca salada mallorquina de caballa curada y escalibada..... 8,5€**  
*Mallorcan coca with cured mackerel and escalibada*

## DE LA HUERTA

**Ensalada de quinoa con trampó y berros..... 9,5€**  
*Quinoa salad with trampó and watercress*

**Gazpacho del día..... 8,5€**  
*Gazpacho of the day*

**Tomate con aguacate gratinado, stracciatella y pesto..... 8,5€**  
*Tomato tiradito with grated avocado, stracciatella cheese and pesto*

## ENTRANTES

**Guacamole mediterraneo con totoposos.. 9,5€**  
*Mediterranean guacamole with tortilla chips*

**Steak tartar de vaca vieja..... 18€**  
*Aged beef tartar*

**Ceviche de corvina salvaje..... 16€**  
*Wild croaker ceviche*

**Mejillones al curry amarillo..... 14€**  
*Yellow curry mussels*

## PLATOS


**Berenjena marinada y asada al Kamado con hummus y crujiente de arroz..... 10€**  
*Marinated and Kamado-grilled egg-plant with hummus and crispy rice*

**Gallo San Pedro marinado con miso y miel, acompañado de guisantes, papada y pak choi..... 18,5€**  
*John Dory with miso and honey,*

**Costillar de cerdo iberico con barbacoa de albaricoques, ensalada de col y manzana, con tacos de maíz caseros..... 18,5€**  
*Pork ribs with apricot barbecue sauce, coleslaw on homemade corn tacos*

**Lomo alto de vaca vieja gallega con shiitake y judias verdes..... 25€**  
*Galician aged rib eye with shiitake mushrooms and green beans*

 Vegetariano  
Vegetarian

 Sin gluten  
Gluten-free

Disponemos de carta de alérgenos, pregunta a nuestro personal  
Menu with visible critical allergens is available, ask our staff