

Para Picar

Jamón ibérico de bellota D.O.P. Guijuelo cortado a cuchillo	35
La Croqueta cremosa de nuestro Mas de Torrent	3 / unidad
Gravlax de corvina marinada con cerezas	24
Tartaleta de champiñones y setas con avellanas tostadas	19
Ensalada de burrata con cítricos y botarga	16
Terrine de campagne de codorniz con pepinillos encurtidos y tostas	12
Tartar de solomillo de vaca	24

Arroces y pastas

Arroz meloso con alcachofas y trufa	18
Tagliolini Vongole	22
Raviolo de buey de mar en salsa de coral	19

Pescados y carnes

Lubina en salsa de acedera	34
Rodaballo en yakitori con ajo, guindilla y salsa Santurce	26
Pollito picantón al limón confitado, ajo fresco y aceituna Kalamata	24
La hamburguesa de Claudio	19
Cochinillo de Segovia confitado	24
Solomillo de vaca con salsa Café de París	32

Guarniciones

Puré de patata	6
Patatas pont neuf	6
Yuca frita	6
Ensalada verde	6
Espinacas pochadas	8
Tomatitos tricolor pelados aceite de oliva y hierbas aromáticas	7

Postres

Helado de vainilla de la Orinoquía y chocolate oscuro	9
Helado de chocolate oscuro 70%	9
Sorbete de cítricos con desamargado, licor de hierbas	7
Tarta de mousse de chocolate con kumquats en licor	9
El Plateau de 7 quesos artesanales de Formaje	23

To Start

Acorn-fed iberian ham D.O.P. Guijuelo, hand-sliced	35
Creamy croquette from our Mas de Torrent	3 / unit
Gravlax of corvina fish marinated with cherries	24
Mushroom tartlet with toasted hazelnuts	19
Burrata salad with citrus fruits and bottarga	16
Quail terrine with pickled cucumbers and toast	12
Beef tenderloin tartare	24

Rice and Pasta

Creamy rice with artichokes and truffle	18
Tagliolini Vongole	22
Sea ox Raviolo in coral sauce	19

Fish and Meats

Sea bass with sorrel sauce	34
Turbot in Yakitori with garlic, chili and Santurce sauce	26
Cornish hen with lemon confit, fresh garlic, and Kalamata olives	24
Claudio's burger	19
Suckling pig confit from Segovia	24
Beef tenderloin with Café de Paris butter	32

Side Dishes

Suckling pig confit from Segovia	6
Pont neuf fries	6
Fried yuca	6
Green salad	6
Poached spinach	8
Cherry tomato mix in olive oil and herbs	7

Desserts

Vanilla ice cream from the Orinoquía	9
70% dark chocolate ice cream	9
Citrus fruit sorbet with debittered peels and herbal liqueur	7
Chocolate mousse cake with kumquats in liquor	9
7 artisanal cheese plateau from Formaje.	23

Bread and water service for 3€ per pax.