







POR SERGIO CARDEÑOSA

## P A N




-  “Xeisa” tomate Datterino, limón, albahaca 7

PREGUNTE POR EL PLATO ESPECIAL DEL DÍA\*






## E N T R A N T E S

-  Ensalada templada de alcachofa confitada, espinaca, menta fresca y limón fermentado con aliño de agave y lima 15
- Jamón de Bellota 5 jotas, pan de higos, salsa de tomate cítrico 42
-  Croqueta de pimiento rojo al carbón 11
- Tartar de atún Bluefin, caviar de mango, salsa picante 24  
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10 gr
- Steak tartar de ternera, patata “Pont Neuf” triple cocción y trufa negra 22
-  Consommé de calabaza con tofu y setas 18

## P R I N C I P A L E S

-  Crema de lentejas, cúrcuma y espuma de coco 20
- Pulpo al carbón con salsa de pimentón 24
- Bacalao confitado a baja temperatura con crema de garbanzo 26
- Lomo bajo de Wagyu con “Pont Neuf” y jugo al jengibre 48
-  Puerro al grill con patata trufada y alioli de ajo dulce negro 22
- Hotdog de costilla de cerdo ahumada 22
-  Arroz meloso de setas de temporada 24
- Lubina entera para dos personas cocinada al carbón con tomate y frutos cítricos con salsa de hierba fresca de campo 35 pp

## D U L C E S

-  Tarta de zanahoria 8
-  Tarta de queso “Flaó Ibicenco” 8
-  Coulant au chocolat con helado de naranja sanguina 8
-  Lolipop de fresa 8
-  Babà con nata casera y amarena 8


 Vegano ·  Vegetariano

Información sobre alérgenos disponible bajo petición · IVA incluido · Cargo por servicio discrecional 10%.






BY SERGIO CARDEÑOSA

## B R E A D




-  "Xeisa" Datterino tomato, lemon, basil 7

ASK FOR THE SPECIAL DISH OF THE DAY\*






## S T A R T E R S

-  Warm confit artichoke salad, spinach, fresh mint and fermented lemon with agave and lime dressing 15
- Jamón de Bellota "5 jotas", figs bread citrus tomatoes salsa 42
-  Chargrilled red pepper croquette 11
- Bluefin tuna tartar, mango caviar, spicy sauce 24  
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10 gr
- Beef steak tartare, triple cooked "Pont Neuf" potato, black truffle 22
-  Pumpkin consommé with tofu and mushrooms 18

## M A I N C O U R S E S

-  Lentil cream with turmeric and coconut foam 20
- Charcoal-grilled octopus with pepper sauce 24
- Confit cod, chickpea cream 26
- Wagyu beef tenderloin with "Pont Neuf", ginger jus 48
-  Grilled leek with truffled potato and sweet black garlic aioli 22
- Smoked pulled pork hot dog 22
-  Mellow rice with seasonal mushrooms 24
- Charcoal grilled whole sea bass for two with tomato, citrus fruits and fresh country herb sauce 35 pp

## S W E E T S

-  Carrot cake 8
-  Flaó cheesecake 8
-  Coulant au chocolat, blood orange ice-cream 8
-  Strawberry lollipop 8
-  Babà with homemade cream, amarena 8

 Vegan ·  Vegetarian

Allergen information available on request · Vat included · Discretionary service charge 10%.