

Entrantes Starters

Pan rústico, mantequilla cítrica, aceite de oliva virgen extra Rustic bread, citrus butter, extra virgin olive oil	12
Croquetas caseras de jamón Homemade ham croquettes	12
Jamón ibérico de Bellota D.O.P. 'Los Pedroches' Acorn-fed Ibérico ham D.O.P. 'Los Pedroches'	42
Tartar de atún mediterráneo, ralladura de limón ibicenco Mediterranean tuna tartare with Ibizan lemon zest	42
*Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Oscietra 30gr	+75
*Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Beluga 30gr	+170
Gamba roja marinada en escabeche frío Red prawn marinated in cold escabeche	33
Mollejas de ternera con salsa criolla Veal sweetbreads with criolla sauce	28
Mejillones en salsa blanca de salvia Mussels in creamy sage sauce	19
Ensalada de hinojo, Parmigiano Reggiano curado 48 meses, avellanas, arándanos y vinagreta de naranja, preparada en mesa Fennel salad, 48-month aged Parmigiano Reggiano, hazelnuts, cranberries and orange vinaigrette, prepared at table	15
Ensalada Sucrine de lechuga con vinagreta de mostaza y chalota Sucrine salad with lettuce, mustard vinaigrette and shallot	15
Espárragos, bimi y brócoli con naranja, salsa tahini agridulce ^{VG} Asparagus, broccolini and broccoli with orange, sweet and sour tahini sauce	18
Alcachofa a la romana, sabayón de trufa ^{VG} Roman-style artichoke with truffle sabayon	28
Col holandesa ahumada al Jospers, salsa César y panko crujiente Jospers-smoked Dutch cabbage, Caesar sauce and crispy panko	15

Pasta y Arroz Pasta & Rice

Fettuccine o Gnocchi Alfredo *Añade trufa / Add truffle	40 p.m.
Arroz meloso de setas de temporada y trufa "Meloso" rice with seasonal mushrooms and truffle	precio por persona · price per person 32
Arroz meloso de gamba roja "Meloso" rice with red prawn	precio por persona · price per person 45

Principales Mains

Steak tartar de vaca de pasto con tuétano Grass-fed beef steak tartare with bone marrow	40
Rib-eye al carbón con salsa de pimienta de Sichuan Charcoal-grilled rib-eye with Sichuan pepper sauce	48
Pollo picantón al grill con salsa de chipotle y alcaparras Grilled spring chicken with chipotle and caper sauce	35
Calamar de Formentera a la plancha, con salsa de tinta de calamar Grilled squid from Formentera with squid ink sauce *Porción para compartir 90€ / Sharing portion 90€	45
Rodaballo al pil pil Turbot in pil-pil sauce	42
Huevos camperos, patata ibicenca y gambas rojas de Huelva al ajillo Free-range eggs, Ibizan potatoes and Huelva red prawns with garlic *Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Oscietra 30gr *Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Beluga 30gr	45 +75 +170

La Finca

Pescado salvaje del día con salsa 'beurre blanc' y limón fermentado Wild catch of the day with 'beurre blanc' sauce and fermented lemon	p.m.
Cigala a la plancha con mantequilla 'noisette' y ralladura de limón ibicenco Grilled langoustine with 'beurre noisette' and Ibizan lemon zest	48
'Hot-dog' de costilla de cerdo ahumada Smoked pork rib 'hot-dog'	35
Solomillo Wellington 'La Finca' 'La Finca' beef Wellington	48
Chuletón Wagyu al grill ^{Minimum 2 people} Grilled Wagyu ribeye	precio por persona · price per person 110
Cochinillo segoviano crujiente ^{Minimum 3 people} Crispy Segovian suckling pig *Solicitar con 48 horas de antelación · Request 48 hours in advance	precio por persona · price per person 65

Sides

Patatas 'Pont Neuf' ^{VG} "Pont Neuf" potatoes	15	Espárragos al grill ^{VG} Grilled asparagus	10
Boniato asado, salsa de Gorgonzola y cebolla caramelizada Roasted sweet potato, Gorgonzola sauce and caramelised onion	10	Bimi al grill ^{VG} Grilled broccolini	10
		Pimientos del piquillo asados con ajo confitado ^{VG} Roasted piquillo peppers with confit garlic	10

