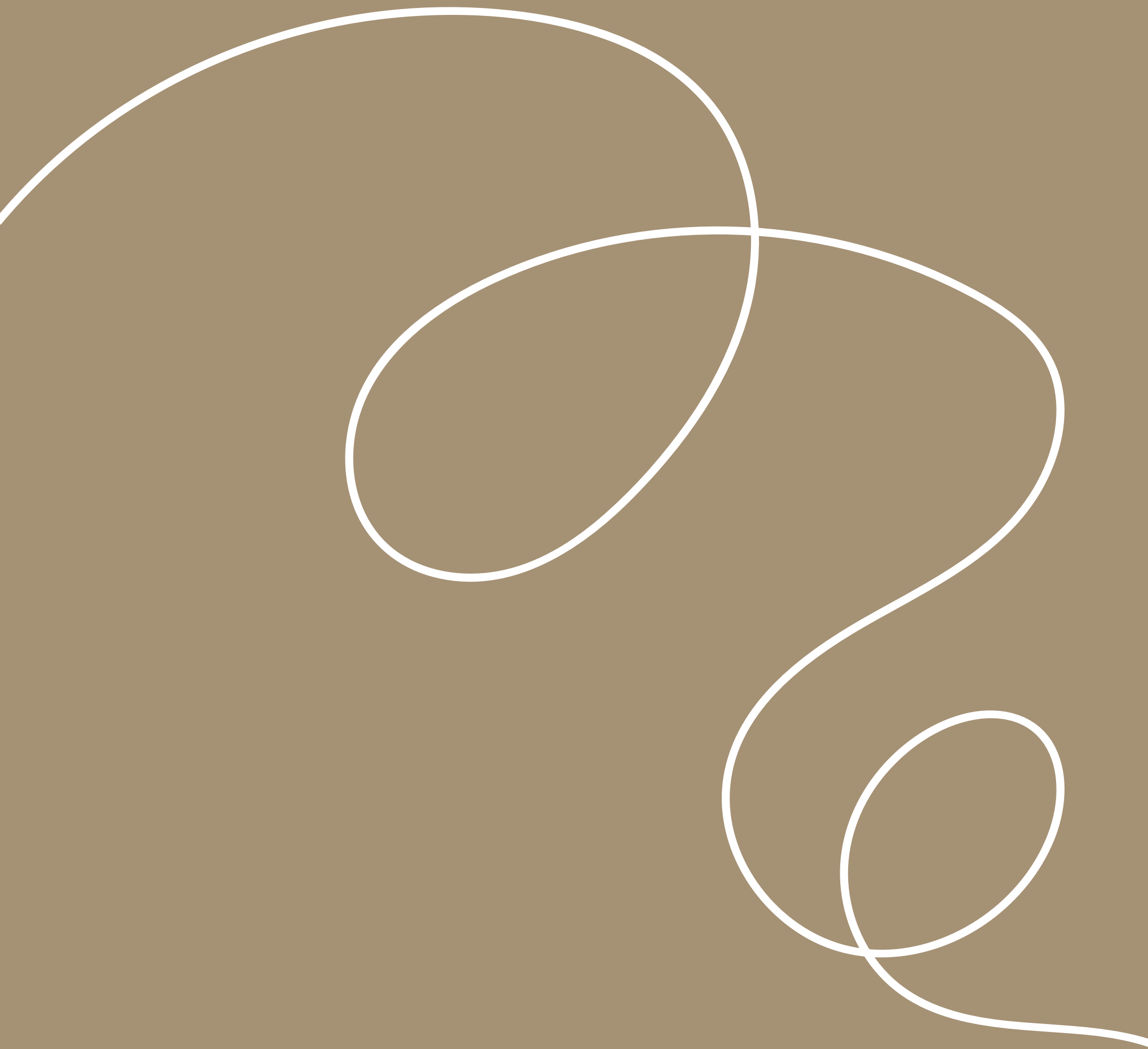




abrazo

ma
go
ga
el equilibrio

SNACKS

VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON ESCABECHE DE TOMATES Y FRESAS
BLUEFIN TUNA BELLY WITH TOMATO AND STRAWBERRIES MARINADE

QUISQUILLA DE NUESTRA COSTA Y NÉCTAR DE SUS CABEZAS
LITTLE SHRIMP OF OUR COAST AND NECTAR FROM THEIR HEADS

GALLO PEDRO, NAVAJAS Y CAVIAR
JOHN DORY FISH, RAZORS AND CAVIAR

PÉSOLES, ERIZO Y CONSOMÉ IBÉRICO DE BELLOTA
PEAS WITH SEA URCHIN AND ACORN-FED IBERIAN HAM CONSOMMÉ

ALCACHOFA BABY, ANGUILA AHUMADA Y FOIE
BABY ARTICHOKE, SMOKED ELVER AND FOIE

CORDERO LECHAL DE CALBLANQUE ASADO EN SU PROPIO JUGO
SUCKLING LAMB FROM CALBLANQUE ROASTED IN ITS JUICE

ARROZ BOMBA D.O.P. CALASPARRA DE SETAS ENCURTIDAS
RICE BOMBA P.D.O CALASPARRA WITH PICKLED MUSHROOMS

CARRO DE QUESOS SELECCIONADOS POR ADRIÁN DE MARCOS
ARTISAN CHEESE CART SELECTED BY ADRIÁN DE MARCOS

CÍTRICOS, ALMENDRA Y MIEL
CITRUS FRUITS, ALMONDS AND HONEY

ALGARROBA, REGALIZ Y FRUTOS ROJOS
CAROB, LIQUORICE AND RED FRUITS

PETIT FOURS FINCA EL SOTO

- 120€ -

+90€ MARIDAJE | WINE PAIRING

+ 120€ MARIDAJE PREMIUM | PREMIUM PAIRING

Menú servido a mesa completa. Bebidas no incluidas. Proponemos armonizar nuestra cocina de la mano de nuestro sumiller. Dada la extensión de este menú, solo se servirá hasta las 14:30 en horario de medio día y hasta las 21:30 en horario de cena.

Menu served at full table. Drinks not included. We propose to harmonize our cuisine by the hand of our sommelier. Please note that due to the length of the tasting menu, it will only be served until 14:30 at midday and until 21:30 at dinner time.

SNACKS

QUISQUILLA DE NUESTRA COSTA Y NÉCTAR DE SUS CABEZAS
LITTLE SHRIMP OF OUR COAST AND NECTAR FROM THEIR HEADS

PÉSOLES, ERIZO Y CONSOMÉ IBÉRICO DE BELLOTA
PEAS WITH SEA URCHIN AND ACORN-FED IBERIAN HAM CONSOMMÉ

ALCACHOFA BABY, ANGUILA AHUMADA Y FOIE
BABY ARTICHOKE, SMOKED ELVER AND FOIE

CORDERO LECHAL DE CALBLANQUE ASADO EN SU PROPIO JUGO
SUCKLING LAMB FROM CALBLANQUE ROASTED IN ITS JUICE

KOKOTXA DE ATÚN ROJO GUISADA JUGO DE TERNERA Y RAÍCES
RED TUNA KOKOTXA VEAL JUICE AND ROOT VEGETABLES

CÍTRICOS, ALMENDRA Y MIEL
CITRUS FRUITS, ALMONDS AND HONEY

ALGARROBA, REGALIZ Y FRUTOS ROJOS
CAROB, LIQUORICE AND RED FRUITS

PETIT FOURS FINCA EL SOTO

- 80€ -

+50€ MARIDAJE | WINE PAIRING

+ 80€ MARIDAJE PREMIUM | PREMIUM PAIRING

Menú servido a mesa completa. Bebidas no incluidas. Proponemos armonizar nuestra cocina de la mano de nuestro sumiller. Si es usted alérgico o intolerante, por favor comuníquelo al personal. Los precios incluyen IVA.

Menu served at full table. Drinks not included. We propose to harmonize our cuisine by the hand of our sommelier. If you are allergic or intolerant, please inform the staff. Prices includes VAT

CARTA MENU

ENTRANTES | STARTERS

QUISQUILLA DE NUESTRA COSTA Y NÉCTAR DE SUS CABEZAS | 25€

LITTLE SHRIMP OF OUR COAST AND NECTAR FROM THEIR HEADS | €25

PÉSOLES, ERIZO Y CONSOMÉ IBÉRICO DE BELLOTA | 25€

PEAS WITH SEA URCHIN AND ACORN-FED IBERIAN HAM CONSOMMÉ | €25

VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON ESCABECHE DE TOMATES Y FRESAS | 25€

BLUEFIN TUNA BELLY WITH TOMATO AND STRAWBERRIES MARINADE | €25

CHAWANMUSHI DE COLIFLOR Y MARISCO | 22€

CAULIFLOWER AND SEAFOOD CHAWANMUSHI | €22

ALCACHOFA BABY, ANGUILA AHUMADA Y FOIE | 23€

BABY ARTICHOKE, SMOKED ELVER AND FOIE | €23

QUESOS | CHEESE

CARRO DE QUESOS SELECCIONADOS POR ADRIÁN DE MARCOS | 45€

Tabla de quesos con 6 especialidades a su elección acompañados de tostas hojaldradas, pan de higo, mermeladas ...

ARTISAN CHEESE CART SELECTED BY ADRIÁN DE MARCOS | €45

Cheese board with 6 specialties of your choice accompanied by flaky toasts, fig bread, jams, ...

Todos los entrantes a compartir se servirá media ración por comensal. Si es usted alérgico o intolerante, por favor comuníquelo al personal. Los precios incluyen IVA

All starters to be shared will be served in half portions per person.
If you are allergic or intolerant, please inform the staff. Prices includes VAT.

CARTA MENU

SEGUNDOS | MAIN COURSES

KOKOTXA DE ATÚN ROJO GUISADA, JUGO DE TERNERA Y RAÍCES | 32€

RED TUNA KOKOTXA VEAL JUICE AND ROOT VEGETABLES | €32

RAPE DEL MEDITERRÁNEO, CONSOMÉ DE SETAS Y TOMILLO LIMÓN | 28€

MEDITERRANEAN MONKFISH WITH MUSHROOMS AND LEMON | €28
THYME CONSOMMÉ

ARROZ BOMBA D.O.P. CALASPARRA DE SETAS ENCURTIDAS | 29€

RICE BOMBA P.D.O CALASPARRA WITH PICKLED MUSHROOMS | €29

CORDERO LECHAL DE CALBLANQUE ASADO EN SU PROPIO JUGO | 35€

SUCKLING LAMB FROM CALBLANQUE ROASTED IN ITS JUICE | €35

COCHINILLO DESHUESADO CON SU PIEL CRUJIENTE | 36€
PURÉ DE PATATA Y CHUTNEY

BONELESS SUCKLING PIG WITH CRISPY SKIN, | €36
POTATO PURÉE AND CHUTNEY

Los platos principales sólo se sirven individualmente. Si es usted alérgico o intolerante, por favor comuníquelo al personal. Los precios incluyen IVA

Main courses are only served individually.
If you are allergic or intolerant, please inform the staff. Prices includes VAT.

CARTA MENU

POSTRES | DESSERTS

PAVLOVA CRUJIENTE DE MERENGUE Y FRUTOS ROJOS | 12€

PAVLOVA CRISPY MERINGUE AND RED BERRIES | €12

ALGARROBA, REGALIZ Y FRUTOS ROJOS | 12€

CAROB, LIQUORICE AND RED FRUITS | €12

CÍTRICOS, ALMENDRA Y MIEL | 12€

CITRUS FRUITS, ALMONDS AND HONEY | €12

CÓCTELES | COCKTAILS

PISCO SOUR DE FRUTA DE LA PASIÓN | 14€

PASSION FRUIT PISCO SOUR | €14

NUESTRO BLOODY MARY | 14€

OUR BLOODY MARY | €14

GREEN FIZZ | 14€

ELABORATED WITH PEAS FROM CAMPO DE CARTAGENA | €14

LONG ISLAND ICED TEA | 14€

SLIGHTLY BITTER LONG DRINK | €14

SILVER ICE | 14€

SWEET AND SOUR FLAVOURING IDEAL TO START OUR EXPERIENCE | €14

Los precios incluyen IVA | Prices includes VAT

INFUSIONES INFUSIONS

CAFÉS | COFFEES

COLOMBIA GOLDEN HUILA | 8€

UGANDA BUGISU AA | 8€

ETHIOPIA SIDAMO | 8€

COLOMBIA MEDELLÍN DESCAFEINADO SWISS WATER | 8€

COLOMBIA MEDELLIN DECAFFEINATED SWISS WATER | €8

INFUSIONES | INFUSIONS

DIGESTIVAS | DIGESTIVE | 3€

Manzanilla · Verbena · Poleo menta · Hierbaluisa · Hinojo y anís ·
Cacao y especias

Chamomile · Verbena · Mint pennyroyal · Fennel and anise ·
Lemongrass · Cocoa and spices

RELAJANTES | RELAXING | 3€

Azahar · Tila · Melisa | Orange blossom · Tila · Balm

FRUTALES | FRUITY | 3€

Naranja y canela · Hibisco, papaya y piña · Lima-limón

Orange and cinnamon · Hibiscus, papaya and pineapple · Lemon lime

DESCONGESTIVAS | DESCONGESTIVE | 3€

Eucalipto · Menta | Eucalyptus · Mint

TÉS | TEA | 3€

Té Rooibos eco (sin teína) · Té Blanco · Té verde Eco · Té Jazmín ·
Té Rojo · Té Negro

Rooibos Eco Tea (Without Theine) · White tea · Eco green tea ·
Jasmine tea · Red tea · Black tea