

TAPAS & STARTERS

Esparragos Con Romesco 😝 💿

\$18

罗梅斯科酱与白芦笋



Pulpo A La Gallega 😜 🤄 🔾

\$24

烤章鱼配松露帕尔门蒂耶, 维拉烟熏辣椒粉, 马尔顿盐和橄榄油



Gambas Al Ajillo



\$24

橄榄油、大蒜和辣椒粉炒虾, 配烤乡村面包



Tartar De Remolacha 🚭 🥌



\$24

甜菜根酒石,香葱,山柑,洋葱,lea perrins,胡萝卜凝胶和薯片



Croquetas De Pollo O O O



\$24

嫩嫩的鸡胸肉,里面裹着香酥的香草馅料金色面包屑







胡萝卜汤,加入少许生姜和坚果,西葫芦、绿色油



Strawberry Salmorejo 😂 🥯 🧿

\$20

传统的冷冻番茄和草莓汤、金枪鱼、绿橄榄、煮鸡蛋、香草 油和苹果盐



Salpicon Salpicon

\$28

海鲜沙拉、柑橘香醋、微型香草和茴香空气



Huevos Estrellados Con Jamon 👽 🔀 🤨 🔾







\$30

低温鸡蛋、西班牙伊比利亚火腿、乡村土豆人参松 露油



Vieiras Con Jamon 😜 🕶 🔾



\$28

扇贝配松脆的西班牙火腿, 半固化奶 酪酱和三文鱼鱼子酱



PLATOS PRINCIPALES

Cordero Asado Con Patata Panadera 🔞 🥮 🔾







\$55

用地中海香草调味的羊里脊肉配以烤土豆、烤大蒜和蜂蜜酱

Pisto Manchego W

\$28

茄子卷、色彩马赛克的炖菜







\$36

大蒜和甜辣椒酱礁鱼片,配对虾和黑贻贝



Lubina En Salsa Verde



\$40

西班牙绿汁鲈鱼、松脆芦笋和蛤蜊



Muslo De Pollo A La Catalana 👽 🥮 🕞



\$36

鸡腿卷, 里面塞满了干果和他的肉汁, 苹果汁



Solomillo De Terneracon salsa de frutos rojos 🕞 🥮 🔘





浆果和波特酒里脊肉, 土豆和西葫芦薄纱



Paella de marisco 😂 😂 🔾 🔾



传统海鲜饭配黑贻贝、对虾、蛤蜊、鱿鱼



Paella de montaña 🛈 🥯 🖸 🚭



\$60

鸡肉、排骨和什锦蘑菇配顿饭饭



Paella De La Huerta V



\$30

混合蔬菜和蘑菇的素食顿饭饭



Paellas are for a minimum of two people, and are cooked to order to obtain the texture and depth of flavors that make this dish one of Spain's favorites. The cooking time is a minimum of 20 minutes.







DULCES MOMENTOS

Crema Catalana \varTheta 🗐 🔘 💿

\$20

加泰罗尼亚奶油布丁配白巧克力和Carquinyoli饼干



San Marcos

\$20

圣马科斯蛋糕, 里面塞满了奶油和巧克力松露, 上 面覆盖着烧焦的蛋黄



Embrujo De Chocolate



\$20

咸焦糖熔岩蛋糕、香草冰淇淋、樱桃酱





\$18

烧焦的巴斯克芝士蛋糕、碎面包和樱花冰淇淋



Ensalada de frutas O 😉



\$20

水果时令沙拉、自制碎芒果冰糕



Ice Creams

\$08

香草, 巧克力, 樱花 (樱桃), 草莓、芒果、椰子









EXCLUSIVE FOR ALL** 独家美食

Jamon Iberico**

\$45

100克西班牙伊比利亚火腿配烤面包ciabatta面包番茄、橄榄油和海沙



