

Starters/Entradas

Beef carpaccio with black olive vinaigrette, rocket and Parmesan cheese <i>Carpaccio de ternera con vinagreta de olivas negras , rucula y lascas de parmesano</i>	11.50
Marinated salmon tartar over fresh corn blinis with a light yoghurt and chives <i>Tartar de salmón marinado sobre blinis de maíz y salsa suave de yogurt y cebollino</i>	12.50
Spinach & goats cheese over a bed of creamed peas (V) <i>Hojaldre de espinacas y queso de cabra sobre crema de guisantes y brotes (V)</i>	8.50
Home made soup of the day <i>Sopa del día</i>	6.50
Prawns and foie salad with a passion fruit and balsamic dressing <i>Ensalada de gambas y miquit de foie con vinagreta de fruta de la pasión y balsámico</i>	13.50
Chevice octopus & mussels seasonal salad <i>Ensalada de brotes de temporada con cebiche de pulpo y mejillones</i>	10.50
Prawns in garlic & white wine sauce and smoked paprika <i>Gambas al Ajillo</i>	12.50
Toasted Ciabatta Bread topped with wild mushrooms, blue cheese & cured Iberian Ham <i>Bruschetta de Setas con queso azul y jamón Ibérico</i>	9.50

Pasta & Rice/ Pasta & Arroces

	Starters	Main Course
Venere black rice with calamari strips & alioli <i>Risotto venere con tallarines de sepia y all- oli</i>	9.00	17.50
Chef's speciality Lobster Paella (Minimum 2 pax) <i>Paella de bogavante (mínimum 2 pax)</i>	N/A	28.50 p.p.
Crab & asparagus ravioli with a light seafood & Pastis broth (V) <i>Ravioles de cangrejo y espárragos con bisquet ligero de marisco y pastis (V)</i>	9.50	17.50
Aubergine, courgette & sun dried tomato timbale with mozzarella cheese & smoked "Scamorza" (V) <i>Timbal de berenjena , calabacín , tomate seco, mozzarella & scamorza ahumado (V)</i>		16.50
Spinach & Ricotta Cannelloni with Parmesan Cheese <i>Cannelloni de Ricotta & Espinaca con Parmesano</i>	8.50	16.50

Meat/Carnes

Prime fillet steak with a 5 pepper sauce <i>Solomillo de ternera a la pimienta verde</i>	25.00
Fillet steak with a foie & port sauce <i>Solomillo de ternera con foie y salsa de oporto</i>	26.00
Rosemary honey glazed rack of lamb over a bed of couscous with a light mint sauce <i>Careé de cordero glaseado con miel de romero sobre nido de cous- cous y una ligera salsa de menta</i>	22.50
Free range chicken breast with a “Sobresada” sausage crust <i>Pechuga de pollo campero con costra de sobreasada</i>	16.50
Free range chicken breast with our Chef’s special prawn sauce <i>Pechuga de pollo con salsa de gambas</i>	17.50
Grilled pork fillet with a “Granny Smith” apple puree and “Pedro Jimenez” sauce <i>Solomillo de cerdo ibérico con puré de manzana acida y salsa de Pedro Ximenez</i>	17.50
Duck confit served over a bed of Catalan style spinach and tamarind sauce <i>Confit de pato sobre cama de espinacas a la catalana y salsa de tamarindo</i>	18.50

All the main course are served with a selection of fresh vegetables & potatoes
Todos los platos principales se sirven con una seleccion de verduras fresacas y patatas

Fish/Pescado

Seabass millefeuille with a tomato confit and red pesto <i>Milhoja de lubina con tomate confitado y pesto rojo</i>	19.50
Slow cooked fillet of cod with a Romesco sauce and fried seaweed <i>Bacalao cocinado a baja temperatura con salsa romesco y algas fritas</i>	21.50
Norwegian salmon supreme with a yoghurt, cucumber and fennel sauce <i>Suprema de salmón noruego al grill con salsa de yogurt, pepino y eneldo</i>	17.50
Wild turbot with a black butter & caper sauce <i>Rodaballo salvaje a la meniere de alcaparras</i>	22.50

*(V)= Vegetarian/Vegetariano

Desserts/Postres

Please ask your waiter for our Dessert Selection

Por favor, pregunten a nuestro camarero por nuestra selección de postres