

MARKET MENU

DECEMBER 2018

SALMÓN MARINADO, QUINOA & TOMATE, HIHOJO ENCURTIDO. (GF)

Salmon Gravavlax, quinoa & tomato, pickled fennel. **8**

BUÑUELOS DE BACALAO AHUMADO, KALE, ALIOLI DE AJO TOSTADO.

Smoked Cod tempura, crispy kale, roasted garlic alioli. **7.5**

MEJILLONES A LA CREMA, ALBARIÑO, LEMONGRASS, MICRO TOMILLO. (GF)

Creamy mussels, Albariño, lemongrass, micro thyme. **7.5**

VIEIRAS, AJOARRIERO DE CENTOLLO, MANZANA VERDE, BROTES. (GF)

Scallops, crab mousse, green apple, micro herbs. **9.5**

SECRETO IBÉRICO, PARMENTIER DE PATATA Y TRUFA, PIMIENTOS DE PIQUILLO. (GF)

Iberian pork shoulder, white truffle parmentier, piquillo peppers. **9**

ARROZ CREMOSO DE BOGAVANTE. (GF)

Creamy Rice, Scottish lobster. **8.5**

*Veg option available. (VG)(GF) **7.5**