

MARKET MENU

JULY 2017

VIEIRAS CON ALMENDRA MARCONA, COL RIZADA, ALIOLI DE MANZANA

Hand dive scallops, Marcona almond, kale, green apple alioli. (GF) **8.5**

MEJILLONES A LA CREMA DE ALBARIÑO Y LEMONGRASS

West Coast Scottish mussels, Albariño, lemongrass. (GF) **7.2**

CEVICHE DE MANZANA VERDE Y APIO, CABALLA AHUMADA Y AJOBLANCO

Green apple ceviche, smoked mackerel, celery. (GF) **7.5**
Vegetarian option available. (GF) **6.5**

ARROZ NEGRO CON GAMBA A LA PLANCHA

Squid ink rice, grilled king prawn. (GF) **7.9**

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA, PURÉ DE PATATA Y TRUFA, PIMIENTOS DE PIQUILLO

Grilled Iberian pork loin, white truffle mash, Piquillo peppers. (GF) **8.9**

CARPACCIO DE LOMO DE VACA RUBIA GALLEGA CON JAMÓN IBÉRICO Y FOIE

Galician Blonde sirloin carpaccio, Iberian ham, foie Micuit. (GF) **8.5**