

# MARKET MENU

## NOVEMBER 2017

### **TATAKI DE ATÚN ROJO, GEL DE DASHI, VINAGRETA DE NARANJA Y MISO**

Red tuna Tataki, dashi jelly, miso and orange dressing. (GF) **7.5**

### **CARPACCIO DE CECINA, GEL DE TOMATE, PARMESANO Y BROTES**

Air-cured beef carpaccio, tomato gel, parmesan. (GF) **7.9**

### **BERBERECHOS A LA PLANCHA CON SALSA VERDE**

Grilled cockles with 'salsa verde'. **7.5**

### **PICHÓN, PURÉ DE CASTAÑAS, SETAS DE TEMPORADA**

Pigeon Breast, chestnut mash, wild mushrooms. (GF) **8.5**

### **VIEIRAS, CREMA AHUMADA DE RAÍZ DE APIO, ESPÁRRAGOS VERDES**

Pan seared hand dived scallops, smoked celery root cream, green asparagus. (GF) **8.9**

### **ARROZ A BANDA CON ALIOLI DE AZAFRÁN**

Seafood creamy rice, saffron alioli. (GF) **7.9**