

IRONS  
— AND —  
WOODS

Para despertar nuestros sentidos  
*The awakening of the senses*

---

Jamón ibérico, grisinis artesanos <i>Iberian ham, homemade grissini</i>	16.5€
Ensalada de pato, puerro, mostaza y manzana <i>Duck salad, leek, mustard and apple</i>	9€
Coca de tomillo, atún, cremoso de cebolla, mollitas de anís y “cherrys” <i>Thyme puff pastry, tuna, creamy onion, aniseed crumble and cherries</i>	6€ unidad
Cus cus, coliflor, curry verde y huevo <i>Cous cous, cauliflower, green curry and egg</i>	7.5€
Guacamole, requesón y sandía <i>Guacamole, cottage cheese and watermelon</i>	9€
Cangrejo de cocha blanda, mollete al vapor de suquet de gamba y gioza de pato <i>Soft Shell Crab, Shrimp vaporized bread and Duck gioza</i>	8€
Calamar frito y en su tinta <i>Fried squid and on his own ink</i>	15.75€
Pulpo , parmentier de ajo negro, wakame, habitas y jamón ibérico <i>Octopus, black garlic parmentier, wakame, baby beans and iberian ham</i>	15€
Croqueta de rabo de toro, falso huevo <i>Ox tail croquette and false egg</i>	3€ unidad
Dim-sum vegetales, soja dulce <i>Vegetarian Dim-sum with sweet soya sauce</i>	7.25€

Si requiere información sobre la presencia de algún  
alérgeno alimentario en el menú pregúntele a nuestro personal



*For information regarding the presence of a food allergen on the menu,  
please ask our staff*

Del Mar y de la Tierra  
*From the Sea and the Land*

---

Sopa de miso, tallarín de sepia, langostinos <i>Miso soup, cuttlefish noodle, tiger prawn</i>	9€
Bacalao, calabaza y sanguina, caviar de pimiento <i>Cod, pumpkin and blood orange, with red pepper caviar</i>	13.5€
Salmón a la llama, cardamomo y yogurt <i>Flamed salmon, cardamom and yogurt</i>	15.75€
Lomo de ternera, curry rojo, tamarindo y arroz venere <i>Beef loin, red curry, tamarind and venere rice</i>	17.5€
Carbón de solomillo de ternera, trigo picao, cardos y pan de chorizo <i>Charcoal veal tenderloin, crushed wheat, cardoon and chorizo bread</i>	18€
Magret de pato, consomé de foie, arnadí y manzana asada <i>Duck breast, foie consommé, baked Apple and creamy pumpkin and sweet potato</i>	14€
Cordero relleno, puré de avellana y ajo, lima, crujiente de pimentón <i>Stuffed lamb, hazelnut and garlic purée, lime and crispy paprika</i>	13.5€
Ravioli ibérico, meloso de manitas y jamón <i>Iberian ravioli, creamy pork trotters and iberian ham</i>	13.5€
Rissoto de setas, crema de boniato, crujiente de trigueros <i>Mushrooms and sweet potato risotto with crispy asparagus</i>	11€
Quinoa crujiente, sopa de calabazas, vainas, avellana y yuca <i>Crispy quinoa, pumpkin soup, green bean, hazelnut and yuca</i>	12€

Guarniciones  
*Sides*

---

Patatas <i>Rosted Patatoes</i>	3,5€
Verdura <i>Mixed grilled vegetables</i>	3€

Pequeños pecados  
*Little sins*

---

Crujientes namelaka de chocolate, espuma de coco, naranja confitada <i>Crispy namelaka of chocolate, coconut foam, confit orange</i>	4.5€
Tarta de manzana a nuestra manera <i>Apple pie made our way</i>	4.5€
Coco, chufa, miel <i>Coconut, tiger nut and honey</i>	4€
Soufflé chocoalte con leche especiado, sorbete de cereza <i>Spiced chocolate with milk soufflé and cherry sorbet</i>	4.5€
Gin tonic sólido <i>Solid gin &amp; tonic</i>	5.25€
Fresa y lima-limón al cubo <i>Diced strawberry and lemon lime</i>	4.5€

