



### Carta Restaurante Primavera - Verano Spring - Summer Menu 2026

#### MENÚ RESTAURANTE | RESTAURANT MENU

##### ENTRANTES | STARTERS

- **Jamón Ibérico 100% de Bellota (80 grs)**  
100% Acorn-fed Iberian Ham (80g) - 32,00€
- **Tabla de Quesos Nacionales con Membrillo**  
Selection of Spanish Cheeses with Quince Paste - 25,00€
- **Anchoa 000 con Mantequilla de Miso sobre Sobao Pasiego (4 uds.)**  
Cantabrian anchovies 000 with Miso Butter on "Sobao Pasiego" (4 units) - 25,00€
- **Gilda Don Ramón (Atún, Salmón, Pulpo, Huevo de Codorniz)**  
"Don Ramón" Gilda (Tuna, Salmon, Octopus, Quail's Egg) - 8,00€ (unidad / unit)
- **Tomate de Temporada sobre Stracciatella de Búfala, Gelè de Albahaca, Kalamata y Bizcocho de Tomate**  
Seasonal Tomatoes with Buffalo Stracciatella, Basil Gel, Kalamata Olives and Tomato Sponge - 14,00€
- **Salmorejo de Pimientos Asados con Sardina Ahumada y Huevos de Codorniz**  
Roasted Pepper Cold Soup "Salmorejo" with Smoked Sardine and Quail's Eggs - 12,00€
- **Ensalada Griega Don Ramon (Queso Feta, Cebolla Encurtida, Pepino, Nueces y Tomates Cherry)**  
"Don Ramón" Greek Salad (Feta Cheese, Pickled Onion, Cucumber, Walnuts and Cherry Tomatoes) - 12,00€
- **Trilogía de Croquetas (6 unidades)**  
Croquette Trilogy (6 units) - 12,00€
- **Lingote de Foie Dubái con Reducción de Pedro Ximenez y Pan de Especies**  
Foie Gras Terrine "Dubai" Style with PX Reduction and Spiced Bread - 15,00€
- **Flor de Alcachofas con Espuma de Carbonara, Guanciale y Reducción de Petroni Spritz (4 Uds.)**  
Artichoke flowers with Carbonara Foam, Guanciale and Petroni Spritz Reduction (4 units) - 22,00€

Precios IVA Incluido. | Prices VAT Included.  
Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita. | An allergen menu is available upon request

##### DE LA MAR | FROM THE SEA

- **Pasta Fresca con Frutos del Mar, Setas y Albahaca**  
Fresh Pasta with Seafood, Wild Mushrooms and Basil - 15,00€
- **Ventresca de Atún con Puré de Pimentón y Micro Ensalada con Vinagreta de Mango**  
BlufinTuna Belly with Paprika Purée and Micro Salad with Mango Vinaigrette - 29,00€
- **Pulpo a la Brasa con Crema de Patata Violetas, Rocas de su Tinta y Emulsión de Pimentón**  
Chargrilled Octopus with Violet Potato Cream, Ink Crisps and Paprika Emulsion - 26,00€
- **Bacalao Confitado con Verduras Asadas y Crema de Garbanzo Ahumado**  
Confit Cod with Roasted Vegetables and Smoked Chickpea Cream - 25,00€
- **Rodaballo a la Bilbaína con Zanahorias Baby y Pimientos del Piquillo**  
Turbot "Bilbaína Style" with Baby Carrots and Piquillo Peppers - 14,00€

##### DE LA TIERRA | FROM THE LAND

- **Magret de Pato con Cous Cousins de Remolacha y Salsa de Cerezas**  
Duck Magret with Beetroot Couscous and Cherry Jus - 22,00€
- **Arroz Meloso de Carrillera con Setas, Tomato Seco y Alioli de Tomillo (2 pax)**  
Creamy Slow-braised Pork Cheek Rice with Mushrooms, Sun-dried Tomatoes and Thyme Aioli (for 2 guests) - 30,00€
- **Presa ibérica con Milhoja de Patatas y Escalivada de Berenjena**  
Iberian Pork "Presa" with Potato Mille-Feuille and Roasted Aubergin - 25,00€
- **Lomo Bajo de Vacuno Ecológico con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón**  
Ecological Beef Rib Eye with Hand-cut Chips and Padrón Peppers - 45,00€

##### POSTRE | DESSERTS

- **Homenaje a la Naranja**  
"Orange Tribute" - 10,00€
- **Textura de Chocolate Vegana**  
Vegan Chocolate Textures - 9,00€
- **Tiramisú de Limón con Crumble de Café y Suspiros de Yuzu**  
Lemon Tiramisu with Coffee Crumble and Yuzu Meringue - 10,00€
- **Baklava de Pistacho con Crema de Poleá**  
Pistachio Baklava with Poleá Cream - 10,00€
- **Flan de Vainilla Cremoso con Caramelo Salado y Helado de Vainilla**  
Creamy Vanilla Flan with Salted Caramel and Vanilla Ice Cream - 9,00€
- **Tarta de queso Payoyo con Tosta de Inés Rosales y Coulis de Pera**  
Payoyo Cheesecake with Inés Rosales Olive Oil Crisp and Pear Coulis - 9,00€



#### MENÚS ESPECIALES | SPECIAL MENUS

Disponemos de menú degustación, menús de celebraciones y de grupos. Por favor, consulte con nuestro personal para más información.

We offer tasting menus, special occasion menus, and group menus. Please ask our staff for more information.

##### MENÚ TAPAS | TAPAS MENU

- **Ensaladilla de Langostinos al Ajillo, Piparras y Pan de Gambas**  
Shrimp Salad with Garlic, Piparra Peppers, and Sprawn Cracker - 7,00€
- **Trilogía de Croquetas**  
Croquette Trilogy - 6,00€
- **Bravas de Milhojas de Patatas y un Toque de Alioli de Ajo Confitado**  
Potato Mille-Feuille with a Touch of Garlic Aioli and Candied Garlic - 8,00€
- **Pincho Moruno de Cordero con Patatas Fritas al Rashanout**  
Lamb Skewers with Rashanout-Style French Fries - 9,00€
- **Pastela de Pollo con Ensaladas de Brotes Frescos**  
Chicken Pastela with Fresh Sprout Salads - 8,00€
- **Tosta de Anchoa 000 con Mantequilla de Miso y Sobao Pasiego**  
Cantabrian Anchovy 000 Toast with Miso Butter and Sobao Pasiego - 7,00€
- **Flor de Alcachofas con Espuma de Carbonara, Guanciale y Reducción de Petroni Spritz**  
Artichoke flowers with Carbonara Foam, Guanciale and Petroni Spritz Reduction - 7,00€
- **Pavías de Bacalao con Salsa Tartara**  
Cod Fritter with Tartar Sauce - 7,00€
- **Delicia de Tortilla al Whisky**  
Spanish Omelette with Whisky Sauce - 7,00€
- **Salmorejo de Pimientos Asados con Sardina Ahumada y Huevos de Codorniz**  
Roasted Pepper Cold Salmorejo Soup with Smoked Sardine and Quail's Eggs - 5,00€
- **Gilda Don Ramón (Atún, Salmón, Pulpo, Huevo de Codorniz)**  
"Don Ramón" Gilda (Tuna, Salmon, Octopus, Quail's Egg) - 8,00€ (unidad / unit)

Precios IVA Incluido. | Prices VAT Included.  
Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita. | An allergen menu is available upon request