

# TAPAS | ALÉRGENOS. ALLERGENS

Pan tostado con tomate / Crispy toasted with tomato



Ostra con salsa ponzu / Oyster with ponzu



Paletilla Ibérica / Iberian cured ham

Vieira gratinada / Scallop au gratin



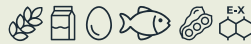
Croqueta de pollo / Chicken and pistachio croquette



Cornete de atún / Cornet filled with tuna



Steak tartar



Super green salad



Bao planchado / Toasted bao bun



Patatas Bravas



Berenjena asada / Roasted aubergine



Burrata



Zanahoria asada con harissa / Roasted baby carrots



Pad Thai con langostinos / Pad Thai with langoustines



Pad Thai con Tofu / Pad Thai with Tofu



Maki-Causa aguacate y salmón / Salmon maki-causa



Taco con langostinos/ Governor's taco



Calamares a la andaluza / Andalusian style squid



Ssam de bacalao / Cod Ssam



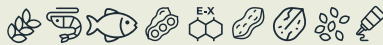
Corvina en adobo / Adobo-style corvina



Pulpo canario / Canarian octopus



Ribs de cerdo ibérico / Iberian pork ribs



Taco solomillo de ternera / Taco wrap with grilled beef



Mini Japo-Burger / Mini japanese beef burger



Alitas Diavolo / Diavolo chicken wings



Gyozas de pato Pekín / Peking duck gyozas



Entrecot / Anticucho-style ribeye



Gluten



Leche  
Milk



Huevo  
Egg



Crustáceo  
Crustacea



Pescado  
Fish



Molusco  
Mollusc



Soja  
Soy



Cacahuete  
Peanut



F. cáscara  
Nuts



Sésamo  
Sesame



Mostaza  
Mustard



Sulfito  
Suphites



Apio  
Celery

\* El **salmón** y el **atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20° durante un mínimo de 24h. / The **salmon and tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20°C for a minimum of 24h. // Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**

# POSTRES. DESSERTS

## FRESH LEMON

Limón con cremoso de yuzu / Lemon with creamy yuzu



## MADE IN BRAZIL

Perlas de tapioca en leche de coco / Tapioca pearls in coconut milk



## GOLDEN EGG

Mousse de chocolate / Chocolate mousse



## CHEESECAKE

Tarta de queso / Cheesecake



# DESAYUNO. BREAKFAST

Pan con tomate / Bread with ramallet tomatoes



Pan con queso de Mahón / Bread with Maón cheese



Pan con Paletilla Ibérica / Bread with Iberian ham



Tostada aguacate y hummus remolacha /  
Toast avocado and beetroot hummus



Pan brioche con huevos revueltos /  
Brioche bread with scrambled eggs



Bagel huevos BT y salmón /  
Toasted bagel low temperature egg and cured salmon



Brioche brie y pastrami / Brioche with brie and pastrami



Brioche benedictino / Brioche with poached egg and bacon



Pancake de arándanos / Blueberry pancakes



Tostada con confitura de fresa / Pastry toast and strawberry jam



Croissant de mantequilla / Butter Croissant



Croissant de dulce de leche / Croissant with "dulce de leche"



Bowl de yogurt, muesli y fruta / Yoghurt, muesli and fruit bowl



Bowl de açai / Açai bowl



Bowl de pitaya, plátano y leche almendra /  
Pitaya, banana and almond milk bowl



Gluten



Leche  
Milk



Huevo  
Egg



Crustáceo  
Crustacea



Pescado  
Fish



Molusco  
Mollusc



Soja  
Soy



Cacahuete  
Peanut



F. cáscara  
Nuts



Sésamo  
Sesame



Mostaza  
Mustard



Sulfito  
Suphites



Apio  
Celery

\* El **salmón** y el **atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20° durante un mínimo de 24h. / The **salmon** and **tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20°C for a minimum of 24h. // Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**