

225k  **IBÉRICO CURED HAM - DOP**  
Wood fired bread, extra virgin olive oil

135k  **CECINA GRAN RESERVA 50 GR**  
Cured leg of beef, wood fired bread, extra virgin olive oil

175k **4 CHEESES & 4 CONTRASTS**  
Apple quince, red wine and Piquillo peppers jam, black pepper sauté strawberries, tomato chutney

**GOURMET CORNER**

**JAVA OYSTERS** ..... 3/6/12 ~ 30k/pc  
Plain, with lemon, vinaigrette or tabasco sauce

**OYSTERS 'FINE DE CLAIRE' - FRANCE** ..... 3/6/12 ~ 75k/pc  
Plain, with lemon, vinaigrette or tabasco sauce

65k **PATATAS BRAVAS**  
Spanish chips, All-i-oli, spicy tomato sauce

75k **PIMIENTOS DEL PADRÓN**  
Salty snack of fried baby green peppers

75k  **PEZ ESPADA EN ADOBO DE MOJO PICÓN**  
Swordfish, spiced smoky pepper marinade

75k  **CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA**  
Croquettes of baby calamari in black ink sauce

85k  **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**  
Croquettes of Ibérico cured ham

**TAPAS**


**'BOKATA' DE CALAMARES** .....  70k  
Battered calamari on a snack sandwich

**MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA** .....  125k  
Wagyu beef sliders

**BUÑUELO AÉREO DE ATÚN ALETA AMARILLA** .....  75k  
Fried spongy dough stuffed with yellowfin tuna stew

**TACOS DE PANCETA Y OREJAS DE CERDO** .....  80k  
Roasted and glazed pork belly tacos

**BIQUINI PLANCHADO DE RABO DE TORO** .....  85k  
Oxtail terrine served on a hot pressed and glazed sandwich

135k  **GAZPACHO IBÉRICO**  
Tomato and vegetables raw soup, Ibérico ham croutons, tomato seeds, green apple

115k **TUNA BELLY SALAD**  
Roasted bell peppers, organic tomatoes

140k **TUNA COLLAR (Kama-toro)**  
Rillete style, tuna carpaccio, pickles

**SHARING & STARTERS**

**CEVICHE** ..... 140k  
Red snapper, skin chicharones

**WAGYU STEAK TARTARE** ..... 175k  
Fresh Burrata cheese

**PELAYO STYLE BABY CALAMARI** ..... 185k  
Sherry caramelized onion, black ink sauce, panadera style potatoes

175k **YELLOW FIN TUNA WITH TOMATO RELISH**  
Tuna tataki style in light sherry Escabeche, tomato chutney

165k **WHITE WINE & PARSLEY CLAMS WITH COD FRITTERS**  
North Lombok Grade A clams, Spanish white beans, Andalusian style fried cod

**SHARING & MAINS**

**GROUPER 'AJO BLANCO'** ..... 210k  
Torched - confit Grouper, almond & garlic cream, grilled leeks with mint, piparras vinaigrette

**EL CANELÓN XL** .....  215k  
Traditional roast of chicken, pork, veal and duck filled canelón, fragrant bechamel style sauce, cured cheese tile

575k **WAGYU STRIPLOIN 300 GR** (1-2 persons)  
Australian Prime Wagyu - MB 6+

925k **BLACK ANGUS RIB EYE 500 GR** (2-3 persons)  
200 days grain-fed Black Angus Prime Steer - MB 5+

1.450k/kg **TXULETÓN 1KG** (3-5 persons)  
Black Angus Prime steer OP ribs bone in - MB 5+

**GRILL**

**SIDES** ..... **SAUCES**

•45k Baby Romain salad ..... Herbs butter 20k •

•50k Potato Parmentier ..... Chimichurri 20k •

•65k Panadera style potatoes in roast juice ..... All-i-oli 20k •

•90k Roasted peppers Pil-Pil ..... (1 Sauce included with each Steak order)•


190k/pax  **BLACK WITH BABY CALAMARI**  
Black ink rice, baby calamari 2 ways: grilled and fried Andalusian style


185k/pax  **SMOKED SARDINES AND BLACK BUTIFARRA**  
Smoked sardines, black pudding, Padrón green peppers

**PAELLAS**

**MOONLIGHT SCALLOPS AND SOFT SHELL CRAB** .....  225k/pax  
Lightly spicy rice with seafood, chilies, scallops, soft shell crab tempura

**PRAWNS AND SEA URCHINS** .....  245k/pax  
Prawns, sea urchin buds, octopus Bottarga

50k  **BUÑUELOS**  
Deep fried dough balls filled with caramel chocolate and vanilla custard



65k  **CREMA CATALANA v. 2019**  
PATRÓN XO CAFE Sabayon, wild berries

**DESSERTS**

**TRADITIONAL CHEESECAKE** ..... 60k  
Caramelized orange, crunchy kefir lime meringue






















**PRALINE CHOCOLATE** ..... 70k  
Creamy hazelnuts praline & chocolate fudge with Ricotta homemade ice-cream



**GELATO** ..... 45k  
Coconut / Mango / White coffee / Vanilla

Bread platter on request - 20k  
Gluten free bread platter on request - 40k  
Contains Gluten  Contains Pork 

\*Prices subject to 10% government tax and 10% service charge

\* All our Paellas are made with Spanish "Bomba" Rice  
\* Please allow us 30 minutes cooking time for Paella dishes. Minimum 2 pax  
\* Please inform us of any food allergies or dietary requirements

225k 	<b>JAMÓN IBÉRICO 50 GR</b> Pan de leña, aceite de oliva virgen extra	<b>RINCÓN DEL GOURMET</b>	<b>OSTRAS NATIVAS - JAVA</b> ..... 3/6/12 - 30k/ud Al natural, con limón, vinagreta o tabasco
135k 	<b>CECINA GRAN RESERVA 50 GR</b> Pan de leña, aceite de oliva virgen extra		<b>OSTRAS 'FINE DE CLAIRE' - FRANCIA</b> ..... 3/6/12 - 75/ud Al natural, con limón, vinagreta o tabasco
175k	<b>4 QUESOS 4 CONTRASTES</b> Membrillo de manzanas, mermelada de piquillos y vino tinto, fresas a la pimienta, chutney de tomates		
65k	<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>TAPAS</b>	<b>'BOKATA' DE CALAMARES</b> .....  70k
75k	<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b>		<b>MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA</b> .....  125k
75k 	<b>PEZ ESPADA EN ADOBO DE MOJO PICÓN</b>		<b>BUÑUELO AÉREO DE ATÚN ALETA AMARILLA</b> .....  75k
75k 	<b>CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA</b>		<b>TACOS DE PANCETA Y OREJAS DE CERDO</b> .....  80k
85k 	<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b>		<b>BIQUINI PLANCHADO DE RABO DE TORO</b> .....  85k
135k  	<b>GAZPACHO</b> Migas de jamón ibérico, semillas de tomate, picadillo de manzana verde	<b>PARA COMPARTIR Y ENTRANTES</b>	<b>CEVICHE</b> ..... 140k De pargo rojo, chicharrones de sus pieles
115k	<b>ENSALADA DE VENTRESCA</b> De atún aleta amarilla, tomates de huerta ecológica		<b>STEAK TARTARE</b> ..... 175k De filete de ternera, burrata fresca
140k	<b>PARPATANA DE ATÚN</b> Rilette de cuello de atún a baja temperatura con su carpaccio, encurtidos		<b>CHIPIRONES PELAYO</b> ..... 185k Cebolla caramelizada, salsa de sus tintas, patatas panadera
175k	<b>ATÚN EN ESCABECHE</b> Servido como un tataki en escabeche ligero, chutney de tomates	<b>PARA COMPARTIR Y PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>AJO BLANCO DE MERO</b> ..... 210k Confitado a la llama, puerros a la menta, vinagreta de piparras
165k	<b>ALMEJAS EN SALSA VERDE</b> Almejas finas del norte de Lombok, alubias, bacalao frito a la andaluza		<b>EL CANELÓN XL</b> .....   215k Tradicional de asado de pollo, cerdo, ternera y pato con salsa blanca Al Jerez, y teja de queso curado
575k	<b>LOMO BAJO DE WAGYU 300 GR (1-2 personas)</b> Entrecot de buey de Wagyu - MB 6+	<b>PARRILLA</b>	<b>GUARNICIONES</b> ..... <b>SALSAS</b>
925k	<b>LOMO ALTO 500 GR (2-3 personas)</b> Rib eye de costilla sin hueso de buey Black Angus - MB 5+		•45k Ensalada de cogollos ..... Mantequilla de hierbas 20k •
1.450k/kg	<b>TXULETÓN DE VACA 1KG (3-5 personas)</b> Lomo alto de vaca con su costilla - MB 5+		•50k Parmentier de patata ..... Chimichurri 20k •
190k/pax 	<b>NEGRO CON CHIPIRONES</b> Arroz negro con chipirones a la parrilla, fritos a la andaluza	<b>PAELLAS</b>	•65k Patatas panadera, jugo de asado ..... All-i-oli 20k •
185k/pax  	<b>SARDINA AHUMADA CON BUTIFARRA NEGRA</b> Arroz de sardina ahumada, butifarra negra, pimientos del Padrón		•90k Pimientos asados ..... (1 Salsa incluida con cada plato de carne)•
50k 	<b>BUÑUELOS</b> Rellenos de chocolate al caramelo y crema	<b>POSTRES</b>	<b>ZAMBURIÑAS Y CANGREJO EN TEMPURA</b> .....  225k/pax Arroz de marisco, guindillas con zamburiñas, cangrejo de caparazón blando en tempura
65k 	<b>CREMA CATALANA 2019</b> Sabayón de tequila PATRÓN XO CAFE, frutillas del bosque		<b>GAMBAS Y ERIZOS DE MAR</b> .....  245k/pax Arroz de gambas, yemas de erizos de mar, Bottarga de pulpo
			<b>PASTEL DE QUESO TRADICIONAL</b> ..... 60k Naranja caramelizada, merengue crujiente de lima kéfir
			<b>CHOCOLATE PRALINE</b> ..... 70k Cremoso de avellanas y chocolate con helado casero de Ricotta
			<b>GELATO</b> ..... 45k Coco / Mango / Café con leche / Vainilla

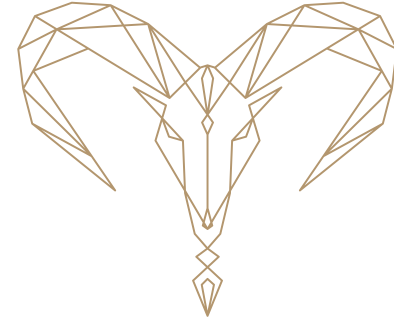
Bandeja de pan - 20k  
Bandeja de pan sin gluten - 40k  
Contiene Gluten  Contiene Cerdo   
\*10% de impuestos y 10% de servicio no incluidos

\* Todas nuestras paellas están elaboradas con arroz Bomba.  
\* Tiempo de cocción para paellas es de 30 minutos. Mínimo para 2 personas  
\* Infórmanos de cualquier alergia o requisito alimenticio

## VEGETARIAN MENU

### SHARING

<b>4 CHEESES &amp; 4 CONTRASTS</b> .....	175k
<i>Apple quince, red wine and Piquillo peppers jam, pepper confited strawberries, tomato chutney</i>	
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b> .....	75k
<i>A salty snack of fried baby green peppers</i>	
<b>PATATAS BRAVAS</b> .....	65k
<i>Spanish chips with All-i-oli and a spicy tomato sauce</i>	
<b>CHEESE CROQUETTES</b> .....	75k
<b>POTATO PARMENTIER</b> .....	50k
<b>PANADERA STYLE POTATOES</b> .....	65k
<b>ROASTED PEPPERS PIL-PIL</b> .....	90k



### DISHES

<b>VEGAN GAZPACHO</b> .....	115k
<i>Tomato and vegetables raw soup, tomato seeds, green apple</i>	
<b>GREEN SALAD WITH ORGANIC TOMATO</b> .....	95k
<i>Organic tomato and fresh sprouts</i>	
<b>CONFIT TOMATO TARTARE</b> .....	125k
<i>Burrata cheese, rice flour crackers</i>	
<b>PELAYO STYLE MUSHROOMS</b> .....	145k
<i>Confit potatoes, onion caramel</i>	
<b>PAELLA RICE</b> .....	175k
<i>With seasonal vegetables</i>	

*\*Prices subject to 10% government tax and 10% service charge*

