

PARA EMPEZAR / TO GET STARTED

<b>Ensalada de quinoa a la canela con espinacas, calabaza asada y frutas a la miel-mostaza.</b> Quinoa salad with cinnamon, spinach, roasted pumpkin and honey-mustard fruit.		<b>11,50€</b>
<b>Ensalada de tomate, burrata y mango.</b> Tomato salad, burrata cheese and mango.	 	<b>12,50€</b>
<b>Ensalada de bacalao ahumado, pimientos asados, gajos de naranja, piñones y vinagreta de naranja y modena.</b> Smoked cod salad, roasted peppers, orange wedges, pine nuts and orange and modena vinaigrette.	   	<b>12,50€</b>
<b>Ensaladilla de patata pontiac con ventresca de atún y mayonesa de anchoas.</b> Pontiac potato salad with tuna belly and anchovy mayonnaise.	  	<b>8,00€</b>
<b>Micuit de foie con compota de manzana y gelatina de sidra.</b> Foie micuit with applesauce and cider jelly.		<b>12,90€</b>
<b>Carpaccio de buey a la trufa con parmesano, tomate cherry y rúcula.</b> Truffle beef carpaccio with parmesan, cherry tomato and arugula.	 	<b>11,90€</b>
<b>Taco crujiente relleno de salmón al yuzu y jengibre con guacamole, tomates cherry y pepinillos.</b> Crispy taco stuffed with yuzu salmon and ginger with guacamole, cherry tomatoes and pickles.	   	<b>7,50€</b>
<b>Ceviche de langostinos con su leche de tigre.</b> Prawn ceviche with its tiger milk.	  	<b>18,90€</b>
<b>Croquetas de leche de oveja, queso ahumado y jamón ibérico. (Min. 2 unidades)</b> Sheep's milk croquettes, smoked cheese and Iberian ham. (Min. 2 units)	   	<b>2,00€</b> Unidad
<b>Patatas baby con crema de parmesano, mantequilla de cacahuete y sésamo.</b> Baby potatoes with parmesan cream, peanut butter and sesame..	    	<b>8,00€</b>
<b>Huevos rotos con patata a lo pobre y jamón.</b> Broken eggs with poor potatoes and ham.	 	<b>11,90€</b>
<b>Pulpo a la brasa con crema parmentier al tartufo.</b> Grilled octopus with parmentier truffle dressing.	  	<b>17,90€</b>
<b>Alcachofas confitadas con langostinos crujientes, salsa romesco y jamón.</b> Candied artichokes with crispy prawns, romesco sauce and ham.	  	<b>11,90€</b>
<b>Patitas de bogavantes fritas sobre nido de kataifi con mayonesa kinchi y lima. (4 unid.)</b> Fried lobster legs on a kataifi nest with kinchi mayonnaise and lime (4 units.).	     	<b>18,50€</b>

TABLA DE ALÉRGENOS



PARA SEGUIR / TO CONTINUE

<b>Arroz meloso del Día. ( Preguntar a responsable )</b> Rice of the day.		<b>12,90 €</b>
<b>Arroz basmati con curry, leche de coco y mix de frutos secos.</b> Basmati rice with curry, coconut milk and mixed nuts..	  	<b>11,90 €</b>
<b>Pasta pappardelle al pesto, con tomatitos cherry y lascas de parmesano.</b> pappardelle pasta with pesto, with cherry tomatoes and parmesan flakes.	    	<b>11,90 €</b>
<b>Ravioli Rellenos de Foie con Salsa Parmesano.</b> Ravioli stuffed with Foie and Parmigiano Sauce.	    	<b>13,00 €</b>
<b>Fideuá de pato, setas y Foie. Mínimo 2 personas. Previa reserva</b> Duck, mushroom and foie fideuá. Minimun 2 persons. Previous reservation	 	<b>14,00 €</b>
<b>Tataki de atún con crema de marmitako y guindilla de ibarra.</b> Tuna tataki with marmitako cream and ibarra chilli.	    	<b>12,50 €</b>
<b>Corvina a la bilbaina con patatas panadera.</b> Oven cooked Corvina/Croaker fish with baked potatoes	 	<b>19,50 €</b>
<b>Lomo de bacalao al romero sobre puré de Puerro y Aceite de cebollino.</b> Rosemary cod loin on Leek puree and chive oil.	  	<b>17,00 €</b>
<b>Presa ibérica con manzana al txacolí y chips de boniato.</b> Iberian pork with txakoli apple and sweet potato chips.		<b>14,50 €</b>
<b>Hamburguesa LIA, con Huevo, Bacon y Queso parmesano, cebolla caramenizada y mayonesa de siracha.</b> LIA Hamburger.	     	<b>12,50 €</b>
<b>Chuletón de vaca vieja madurada 30 días.</b> Viel marinated in salt		<b>47€ / KG</b>
<b>Entrecot de ternera con coulis de pimientos de piquillo y patatas gajo.</b> Veal entrecote with piquillo pepper coulis and potato wedges.		<b>19,00 €</b>

PARA TERMINAR / TO END

<b>Tatin de manzana con helado de vainilla.</b> Apple tatin with vainilla ice cream.	  	<b>5,90 €</b>
<b>Tiramisú.</b> Tiramisu.	   	<b>5,90 €</b>
<b>Banoffee (Semifrio de Plátano y Tofee).</b> Banoffee.	 	<b>6,00 €</b>
<b>Coulán de chocolate con helado de fresa.</b> Chocolate brownie with strawberry ice cream.	  	<b>6,50 €</b>
<b>Tarta de queso LIA.</b> LIA cheese cake.	  	<b>6,50 €</b>
<b>Brownie de chocolate con helado de vainilla.</b> Chocolate brownie with vanilla ice cream.	  	<b>5,50 €</b>
<b>Lemon curd con crumble de regaliz y merengue.</b> Lemon curd with licorice and meringue crumble.		<b>6,50 €</b>
<b>Fruta de temporada.</b> Season's fruit.		<b>4,50 €</b>