

Para Compartir / To Share

Nuestros Salazones hechos en casa (p, g)

Hueva de mújol tradicional,
hueva de mújol con especias, jamón de toro con
tomate azul, foie de rape y corvina con ligero toque ahumado

Our Salazones home made (f, g)

*Traditional mullet roe, mullet roe with spices,
bull ham with blue tomato, monkfish foie and
sea bass with a light smoked touch*

24,50 €

Alcachofas hechas en casa con foie y salsa de naranja (l)

Homemade artichokes with foie and orange sauce (m)

19,00€

Croquetas de gamba roja (c, s, l, g) / Red shrimp croquettes (c, s, l, g)

14,50 €

Entrantes /Starters

Quisquilla con escabeche de pimientos (c)

Cooked shrimp with marinated peppers (c)

26,00 €

Tartar de carabinero y vieira con caviar Osetra sobre crema de ajo blanco y aceite de oliva al aroma de lima kafir (p, c, m, fc)

*Scarlet shrimp and scallop tartare with Osetra caviar on
cream of white garlic and olive oil flavored with kafir lime (f, c, m, n)*

21,00 €

Ostras sobre puré de puerro y salsa de ají amarillo (c)

Oysters on leek puree and strawberry vinaigrette (c)

27,00 €

Vieiras con guiso de polenta y texturas de remolacha (m)

Scallops with polenta stew and beetroot textures (m)

23,50 €

Bogavante sobre menudillos de ajetes y espárragos con salsa de guisante al limón y su nectar (c)

*Lobster on menudillos of garlic sprouts and asparagus
with lemon pea sauce and its nectar (c)*

32,00 €

Platos Principales / Main Courses

Caldero de lubina con aceite de ñora y all i oli de algas (p, h)

Sea bass Caldero with ñora oil and seaweed alioli (f, e)

28,00 €

Rape asado al pil-pil con gazpacho de algas y almejas (p, c)

Roasted monkfish in pil-pil sauce with seaweed and clam gazpacho (f, c)

34,00 €

Rodaballo con salsa de cebolla, patata a la vainilla y humo de olivo (p, s)

Turbot with onion sauce, potato flavoured with vanilla and olive wood smoke (f, s)

29,00 €

Pintada a la leña, lacada con cremoso de chirivía y tubérculos de temporada (l)

Guinea fowl in wood smoke with creamy parsnip and seasonal tuber (l)

26,00 €

Cochinillo a baja temperatura con cremoso pera y puerro,

esponja de naranja y frutos rojos (l)

Low-temperature suckling pig with pear and leek cream,

orange and red fruits sponge (l)

28,00 €

Cordero con brioche de foie y champiñones con yogurt de comino y lima (l, g)

Lamb with foie and mushrooms brioche with cumin and lime yogurt (l, g)

29,00 €

Ternera con maduración de 65 días a la brasa

Special grill beef matured for 65 days

32,00 €

Presa ibérica con cremoso de patata violeta y miel de Sishini Togarashi (s, g)

Iberian pork with purple potato cream and Sishini Togarashi honey (s, g)

27,00 €

Parpatana de atún con salsa Ponzu de su tomate y algas halófilas (p, s)

Tuna parpatana with Ponzu sauce of its tomato and halophylls seaweed (f, s)

29,00 €

Servicio de pan / Bread service 4,00 € (g)

Postres / Desserts

Chocolate en texturas (l, h, fs)

Chocolate with different textures (l, e, n)

8,50 €

Nuestra tarta de queso (g, l)

Our cheese cake (g, l)

Tiempo de preparación 12 min / Preparation time 12 min

8,50 €

Mil hojas de pistacho con frambuesas (g, l, h, fc)

Millefeuille of pistachio with raspberries (g, l, e, n)

8,50 €

Soufflé de Grand Marnier (g, h, sf, l)

Grand Marnier soufflé (g, e, sf, l)

Tiempo de preparación 12 min / Preparation time 12 min

8,50 €

Nuestro postre con fruta deconstruida

Our dessert with deconstructed fruit

8,50 €

Degustación de Carro de Quesos / Cheese Cart Tasting

A elegir 5 tipos de quesos / To choose 5 types of cheeses

29,00 €

Azul Shropshire - Queso de vaca

Polve Shropshire - Cow cheese

Reblochón Savoie - Queso de vaca

Reblochon Savoie - Cow cheese

Queixo do Mouro con café y canela

Queso de vaca

Queixo do Mouro with coffee and cinnamon

Cow cheese

San Simón da Costa - Queso de vaca

San Simón da costa - Cow cheese

Néboa - Queso de vaca

Neboa - Cow cheese

Aristeo (madurado con moho) Queso de oveja

Aristeo (mould-ripened) - Sheep cheese

Castrum-Erat - Queso de oveja

Castrum-Erat - Sheep cheese

Quesos y Besos - Queso de cabra

Quesos y Besos - Goat cheese

El Hechizo - Queso de cabra

El Hechizo - Goat cheese

Doña Francisca - Queso de cabra

Doña Francisca - Goat cheese

AMAPOLA

restaurant

Pescado (p) / Fish (f)

Frutos de cáscara (fc) / Nuts (n)

Crustáceo (c) / Crustaceans (c)

Sulfitos (sf) / Sulfites (sf)

Soja (s) / Soya bean (s)

Huevo (h) / Egg (e)

Apio (a) / Celery (c)

Lactosa (l) / Lactose (l)

Gluten (g)

Molusco (m) / Molluscs (m)

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Si es alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu. Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT.