

VEGAN

TARDOR 2025



APPETIZERS

Pan con tomate | 6

Manzanilla olives from Spain | 8

Aceitunas manzanilla con hueso

Patatas bravas with vegetable brunoise | 16

Patatas bravas con brunoise de verduritas

Grilled baby artichokes with romesco sauce | 16

Alcachofas tiernas con romesco

SALADS + VEGETABLES

Beet-pistachio-raspberry ravioli salad,
and pistachio oil | 17

Ravioli de remolacha con frambuesa y pistachos

Fresh citrus salad, baby greens, basil leaves
and tangerine glaze | 12

*Ensalada de cítricos, brotes tiernos, albahaca y reducción
de mandarina*

Sautéed green peas with garlic, artichokes
and fresh mint | 14

*Salteado de guisantes con ajo, alcachofas
y hojas de menta*



SOUP

Charred organic leek soup with romesco
and charcoal oil | 16

Crema de calçots, romesco y aceite de carbón

Onion soup, fino sherry, pan de cristal croutons | 17

*Sopa de cebolla, jerez fino, pan de cristal con flor de
tomillo*

MAIN

White beans in an olive oil emulsion, sunchoke purée,
snow peas, and sweet potato chips | 19

*Alubias pochas al pil pil, pure de tupinambo, y chips de
boniato*

Porcini rice with broccolini, ratatouille and wild
mushrooms | 19

Arroz de ceps con broccolini, pisto y setas salvajes

Assortment of porcini rice and white beans in an olive oil
emulsion | 23

Surtido de arroz de ceps y alubias pochas al pil pil

DESSERT

Seasonal fruit salad with orange
and passion fruit juice | 10

*Ensalada de frutas con zumo de naranja
y fruta de la pasión*

