



# Entrantes

## Starters

<p><b>Croquetas De Idiazábal</b> <sup>(v)</sup> acompañadas de mermelada de tomate y togarashi</p> <p>Crispy Idiazábal (Basque sheep cream cheese) Croquettes <sup>(v)</sup> with tomato confiture and a touch of togarashi</p>	18
<p><b>Sandía A La Brasa</b> <sup>(v)</sup> con rúcula, confitura de tomate, almendras tostadas y queso de cabra ibicenco</p> <p>Grilled Watermelon <sup>(v)</sup> glazed in agave, with rocket, toasted almond and Ibizencan goat cheese</p>	23
<p><b>Tartar De Tomate San Marzano</b> con aliño ligeramente encurtido, salsa tonnata y “carta di música” crujiente</p> <p>San Marzano Tomato Tartare with a lightly pickled dressing, tonnata sauce and “carta di musica” crisp</p>	23
<p><b>Pannacotta De Burrata</b> con sardinas ahumadas y compota de tomate</p> <p>Burrata Pannacotta with smoked sardines and tomato compote</p>	22
<p><b>Selección De Hojas Tiernas De Temporada</b> <sup>(v)</sup> con aguacate cremoso, pepino y judías verdes crujientes, manzana Granny Smith ligeramente ácida, delicada crema de mascarpone y cebolleta fresca</p> <p>Seasonal Green Leaf Salad <sup>(v)</sup> with creamy avocado, crisp cucumber, crunchy green beans, tart Granny Smith apple, delicate mascarpone cream, and fresh spring onion</p>	23
<p><b>Ensalada De Salmón Marinado</b> con tomates cherry, nueces, encurtidos, lechuga con vinagreta de sésamo y rábano</p> <p>Marinated Salmon Salad with cherry tomatoes, walnuts, pickled vegetables, lettuce and horseradish and sesame vinaigrette</p>	27



# Entrantes

## Starters

<b>Tartar De Atún Rojo</b> con aguacate al ajillo, perlas de chili y pane carasau crujiente Yellowfin Tuna Tartare with avocado cream, chili pearls and crispy pane carasau	32
<b>Zamburiñas A La Parrilla</b> con mantequilla de chili y lima Grilled Queen Scallops served with a chili and lime butter	29
<b>Carpaccio De Vaca Frisona Gallega Madurada</b> con yema y tapenade de tomate, anchoas y aceituna gordal Dry Aged Galician Beef Carpaccio with egg yolk and tomato tapenade, anchovy and “Gordal” olive	28
<b>Fritura De Gallo San Pedro</b> en adobo andaluz, con mayonesa de lima y alioli de romesco Crispy Light- Fried John Dory with Andalusian marinade, lime mayonnaise and romesco aioli	27
<b>Crema Fría De Almendras Y Naranja Con Tartar De Cigala</b> con aceite de menta y hebras de guindilla Velvety Cream Of Almonds And Orange With Langoustine Tartare with mint oil and chili threads	27
<b>Jamón Ibérico De Bellota</b> con pan de cristal y tomate Acorn Fed Iberian Cured Ham with light, crispy bread and fresh tomato	38

# Principales Mains

- Risotto De La Huerta** <sup>(v)</sup> 25  
con espárrago verde, coliflor, straciatella, remolacha y tomates semi secos  
Organic Garden Risotto <sup>(v)</sup>  
with green asparagus, cauliflower, straciatella, beetroot and semi-dried tomatoes
- Ravioli Caseros De Berenjena Y Pecorino** <sup>(v)</sup> 29  
con tomate cherry asado y mantequilla al limón  
Homemade Aubergine And Pecorino Ravioli <sup>(v)</sup>  
with roasted cherry tomatoes and lemon butter
- Tonnarelli Con Vongole** 30  
pasta fresca artesanal de corte grueso con almeja gallega  
Tonnarelli Vongole  
artisan thick pasta with clams
- Arroz A Banda Con Carabinero** 45  
arroz acquerello meloso en reducción de fumet rojo y crustáceos  
Risotto “A Banda” & Whole Wild Scarlet Shrimp  
creamy Acquerello rice in rich red Mediterranean crustacean fumet



# Principales Mains

<b>Berenjena Asada</b> (vg) con glaseado de hoisin y tzatziki Roasted Aubergine (vg) with hoisin glaze and tzatziki	25
<b>Coliflor Asada</b> (vg) con romanesco, bimi, salsa miso, lima y granola de anacardos con agave Roasted Cauliflower (vg) with Romanesco, tender stem broccoli, miso sauce, lime and blend of cashew nuts crushed with agave	26
<b>Timbal De Pulpo</b> con puré de boniato, muselina de pimentón de la vera y salicornia Octopus Timbal grilled octopus layered with sweet potato parmentier, savory smoked paprika ali oli and samphire	37
<b>Lomo De Bacalao Cantábrico Confitado</b> con salsa de sidra al azafrán y bimi Cantabrian Cod Fillet Confit with cider and saffron sauce and broccolini	45
<b>Filete De Lubina Atlántica</b> con guarnición mediterránea de tomate cherry, aceitunas Kalamata, patata y alcaparras Atlantic Sea Bass Fillet served with a Mediterranean medley of cherry tomatoes, Kalamata olives, capers, potato and fresh herbs	34



# Principales Mains

## **Pollo De Corral A La Brasa** 30

al Josper deshuesado y marinado con Zaatar y limón, acompañado de patatas baby, pasas y piñones

### Chargrilled Free Range Chicken

grilled in the Josper oven with 'Zaatar' spice, served with baby baked potatoes, sautéed spinach, pine nuts and raisins

## **Pluma Ibérica De Bellota** 38

Con cremoso de coliflor y salteado de verduras

### Iberian Acorn Fed Pork "Pluma"

with creamy cauliflower purée and seasonal sautéed vegetables

## **Tagliata De Ternera Lechal** 42

con parmentier al azafrán, ensalada de calabacín y parmesano, aliñada con vinagreta de calamansi

### Veal Rib Tagliata (Sliced)

served with saffron parmentier, courgette and Parmesan salad, dressed with a calamansi vinaigrette

## **Hamburguesa De Ternera Gallega** (hasta las 6 pm) 29

en pan de cristal, cebolla frita, rúcula, queso de Mahón y mayonesa de trufa con patatas fritas

### Aiyanna's Classic Hamburger (until 6 pm)

100% Galician beef, grilled Mahon cheese, fried onions, rocket, truffle mayonnaise and French fries

# Guarniciones

## Sides

<b>Boniato A La Brasa</b> con crema agria, cilantro y salsa de chili dulce Chargrilled Sweet Potato with sour cream, coriander and sweet chili sauce	8
<b>Ensalada De Pepino</b> con mayonesa de kimchi, zanahoria y col Cucumber Salad with kimchi mayonnaise, carrot and cabbage	7
<b>Brócoli Al Vapor</b> con aceite al romero y sal de cítrico Steamed Broccoli with rosemary infused olive oil and citrus salt	8
<b>Ensalada De Hinojo Y Espinacas</b> con granada y almendras laminadas Fenel And Baby Spinach Salad with pomegranate and almonds	9
<b>Patatas Fritas</b> French Fries	8

Si tiene alguna alergia, intolerancia o requerimiento dietético especial, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de realizar su pedido.

If you have any allergies, intolerances, or specific dietary requirements, please consult a member of our team before placing your order.