

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION

Gildas   **T**
Gildas

Aceituna esférica  **T**
Spherical olive

Mejillón, patata y su escabeche   **T**
Pickled mussel & potatoes

Zamburiña en salsa de viera con chips vegetales   **T**
Zamburiña in scallop sauce & veggie chips

Sardina picante con guacamole y kikos  **T**
Spicy sardine with guacamole and bread sticks

Steak tartar      
Steak tartare

Tartar de atún con huevas de trucha     **T**
Tuna tartare with trout roe

Trilogía de salmón 
Salmon trilogy

Sobre una lima, ceviche de corvina 
In a lime, sea bass ceviche

Almendras fritas  **T**
Fried almonds

Picos suflados  **T**
Puffed breadsticks

Mortadela trufada de Bolonia **T**
Truffled Bologna mortadella

Parmesano Montaña 
Mountain Parmesan

Cabra Ibores 
Ibores goat cheese

Curado Romero 
Cured rosemary cheese

Azul La Peral 
La Peral blue cheese

Canelones de tres aves con trufa y boletus  T
Three-bird cannelloni with truffle and boletus mushrooms

Risotto de setas, trigueros y trufa 
Mushroom, asparagus & truffle risotto

Mini pizza de burrata y trufa 
Mini burrata and truffle pizza

Lobster roll  T
Lobster roll

Bikini de cecina y queso brie  T
Cecina and brie cheese bikini

Ensaïmada de sobrasada y queso Camembert  T
Ensaïmada with sobrasada and Camembert cheese

Meloso de ternera de jardinera  T
Braised veal with garden vegetables

Cochinillo confitado con cebollitas glaseadas 
Confit suckling pig with glazed pearl onions

Taco de merluza en salsa verde 
Hake fillet in green sauce

Ravioli de gamba roja 
Red prawn ravioli

Guiso de sepia y gambas 
Cuttlefish and prawn stew

Ensalada verde de un bocado    T
One-bite green salad

OVEO: nuestra tortilla de patatas     T
OVEO: our Spanish potato omelette

Piedra mimética de queso trufada  
Mimetic truffled cheese stone

Ensaladilla rusa al corte     
Sliced Russian salad

Foie, maíz y pan de especias   T
Foie, corn and spiced bread

Sandwich hojaldrado de solomillo Wellington        T
Wellington beef puff pastry sandwich

Croquetas ricas de jamón ibérico   
Iberian ham croquettes

Mini patatas bravas    T
Mini spicy potatoes

Langostino crujiente     
Crispy prawn

Albóndigas de jabalí con carabineros       T
Wild boar and scarlet prawn meatballs

Mini hamburguesas de buey madurado        T
Mini aged ox burger

Nigiri de pez mantequilla   
Butterfish nigiri

Nigiri de salmón   
Tuna nigiri

California roll        
California roll

Nigiri de lubina flambeada    
Flamed sea bass nigiri

Dragón maki        
Dragon maki

Maki vegetal   
Veggie maki

Soft shell crab roll         
Soft shell crab roll

Nigiri de rodaballo flambeado   
Flamed turbot nigiri

Matsuri maki     
Matsuri maki

Matsuri Roll     
Matsuri roll

Uramaki de salmón   
Salmon uramaki

Nigiri de Salmón Flambeado       
Flamed salmon nigiri

Nigiri de atún   
Tuna nigiri

Tataki de atún toro    
Tataki toro tuna

Salmón con crema de espinacas   
Salmon with spinach cream

Solomillo salteado con verduritas     **T**
Sautéed tenderloin with vegetables

Brioche de bogavante y gamba blanca        **T**
Lobster & white prawn brioche

Pizza peperochino   
Peperoncino pizza

Verdinas con centollo    
Verdina beans with spider crab



Área VIP
Corporate Hospitality

Brocheta de pulpo y lardo  
Octopus, lardo and green apple skewer

Ravioli de frutos del mar      
Seafood ravioli

Capón en pepitoria   
Pepitoria-style capon roll

Vichyssoise 
Vichyssoise

Panzerotti de ricota y espinacas      T
Ricotta & spinach panzerotti

Risotto de espárragos y setas  
Asparagus & mushroom risotto

Mini pizza de cuatro quesos y rúcula    
Mini four-cheese pizza with arugula

Pizza de pollo Piri-piri   
Piri piri chicken pizza

Focaccia de verduras a la parrilla con queso Arzua   T
Grilled vegetable focaccia with Arzúa cheese

Guiso de rape con gambas     T
Monkfish stew with prawns

OVEO: ensaladilla rusa con atún     T
OVEO: Russian salad with tuna

Macaron de foie y manzana verde    T
Foie and green apple macaron

Croquetas de matanza   
Traditional pork croquettes

Brioche de trufa a la trufa     T
Truffle brioche with truffle

Muslito de codorniz Villaroy   
Villaroy-style quail drumstick

Pastel de Cabracho gratinado con holandesa     T
Scorpionfish cake gratin with Hollandaise sauce

Macarrones de la abuela con chorizo   T
Grandma's macaroni with chorizo

Mini pizza de peperoncino a l'arrabiata   
Mini pepperoncino pizza a l'arabiatta

Parmiggiana de melanzane   
Eggplant parmigiana

Croque monsieur   T
Croque monsieur

Mollete de lomo adobado, queso y pimientos   T
Marinated pork loin sandwich with cheese & peppers

Tacos de solomillo de buey salteado     T
Sautéed beef tenderloin

Pavita navideña, compota y parmentier trufada   T
Xmas turkey, compote & truffled parmentier

Bacalao gratinado ajo aceite   
Gratinated cod with garlic aioli

Arroz meloso de bogavante y zamburiñas     
Creamy lobster and scallop rice

Crema de calabaza T
Pumpkin cream

Ensalada Waldorf     T
Waldorf salad

Ferrero dorado de foie  T
Golden foie Ferrero

Tomate ahumado con muchas flores   T
Smoked tomato with many flowers



Área VIP
Corporate Hospitality

Crujiente de cremoso de huevo frito y jamón con migas    T
Crispy fried egg cream with ham and crumbs

Milanese de ternera con tártara    
Veal milanese with tartare sauce

Mollete de puntillitas a la andaluza      T
Andalusian-style baby squid sandwich

Taco de gamba y guacamole 
Prawn and guacamole taco

Ravioli de boletus y almendras       T
Boletus and almond ravioli

Tortellini de crustáceos       T
Crustacean tortellini

Mini pizza de burrata y trufa      T
Mini burrata and truffle pizza

Mini pizza de pollo piri-piri   
Mini piri-piri chicken pizza

Bikini de pastrami, queso azul y nueces    T
Pastrami, blue cheese & walnut bikini

Caldereta de cordero 
Lamb stew

Guiso de sepia con patatas a la importancia       T
Cuttlefish stew 'a la importancia'

Ravioli de gamba blanca  
White shrimp ravioli

Buñuelos de bacalao    
Cod fritters

Mini butiperrinchi     T
Mini butiperrinchi

York con huevo hilado 
York with spun egg

Bonito encebollado  

Northern albacore tuna with caramelized onions

Merluza al vapor de algas con tomate concasse y albahaca    T

Steamed hake with seaweed, tomato concassé, and basil

Pintada rellena de foie y orejones   T

Stuffed pintade with foie gras and dried apricots

Carrillera de cerdo ibérico al vino con cebollitas  

Iberian pork cheeks in wine with pearl onions

Marmitako   

Marmitako

Verdinas con centollo  

Verdinas beans with spider crab

Macaron de foie y manzana    T

Foie gras & apple macaron

Brocheta de pulpo  T

Octopus skewer

Pastel de kabratxo gratinado     T

Gratinated kabratxo cake

Albóndigas de ternera con sepia       T

Beef meatballs with cuttlefish

Pollo en pepitoria    T

Chicken in pepitoria sauce

Tortelli mozzarella, tomate, albahaca y aceitunas calamata     T

Toretellini with mozzarella, tomato, basil, and kalamata olives

Solomillo de cerdo ibérico con ciruelas  

Iberian pork tenderloin with prunes

Rabo De Toro estofado  

Braised oxtail

Guiso de alcachofas con rape en salsa verde   

Artichoke stew with monkfish and green sauce

Lingote de foie y oro 

Golden foie bar

Croqueta de carabinero     T
Red prawn croquettes

Lenguado a la Meuniere      T
Sole meunière

Cazuela de arroz bomba con pescados de roca    
Bomba rice casserole with rockfish

Tacos al pastor con piña 
Tacos al pastor with pineapple

Tacos de cochinita pibil 
Cochinita Pibil tacos

Tacos de pollo y mole verde    T
Chicken with Green Mole tacos

Quesadillas sincronizadas  
Quesadillas

Bacalao ajoarriero 
Cod ajorriero style

Cogollo con pollo crujiente, hierbas y tártara       T
Lettuce heart with crispy chicken and tartar herbs

Corte de lomo bajo     
Low loin cut

Nuggets de pato con BBQ    T
BBQ duck nuggets

Panzeroti de ricotta y espinacass    T
Ricotta and spinach panzerotti

Risotto de espárragos y setas  
Asparagus and mushroom risotto

Anchoas en pan soplado y punto de salmorejo    T
Anchovies on puffed bread with a touch of salmorejo

Ha Kao langostino      T
Shrimp Ha Kao

Xia long bao cerdo     T
Pork Xiaolongbao

Xia long bao tinta       T
Squid ink Xiaolongbao

Bao de panceta adobada cebolla encurtida y salsa kimchi     T
Marinated pork belly bao with pickled onion and kimchi sauce

Dim-sum de champiñones    T
Mushroom dim sum

Hoisin de fresa   
Strawberry hoisin

Mayo siracha  
Sriracha mayo

Mostaza miel y cacahuètes      T
Honey mustard with peanuts

Lentejas con foie
Lentils with foie

Canelones tres aves con foie     T
Cannelloni with three types of poultry and foie

Sopa de cebolla     T
Onion soup

Hummus con crudites  
Hummus with crudités

Cornete de berenjena asada al ras al hanout       T
Roasted eggplant cone Ras al Hanout

Barquillo de romescu y calçots       T
Waffle of romescu and calçots

Cappuccino de boletus y foie   T
Cappuccino of boletus and foie

Mollete nórdico     T
Nordic bun

Cronut de roast beef, relish de pepinillo      T
Grilled cronut with roast beef and pickled relish

Gambón enredado con sweet chilli    
Prawn wrapped with sweet chilli

Cronut de roast beef, relish de pepinillo      **T**
Grilled cronut with roast beef and pickled relish

Gambón enredado con sweet chilli    
Prawn wrapped with sweet chilli

Gazpacho de cerezas **T**
Cherry gazpacho

Tartar de tomate con sabor a chuleta 
Tomato tartare with a hint of grilled meat

Croquetas de boletus y parmesano    **T**
Boletus and parmesan *croquettes*

Bombón helado **T**
Frozen bombom.

Frambuesa **T**
Raspberry

Choco vegano   **T**
Vegan chocolate.

Especulos    **T**
Speculoos

Chocolate, caramelo y sal   **T**
Chocolate, caramel and salt

Tartaleta mango pasión     **T**
Passion fruit mango tartlet.

Manzana tatin    **T**
Apple tatin

Chocolate, pan, aceite y sal     **T**
Chocolate, bread, olive oil and salt

Brownie   **T**
Brownie

Financier     **T**
Financier



Área VIP
Corporate Hospitality

Tarta frambuesa    
Raspberry cake

Lemon pie     T
Lemon pie

Tarta de queso  
Cheesecake

Tiramisú    T
Tiramisu

Madrid macaron    T
Madrid macaron

Trufa avellana    T
Hazelnut truffle

Beso blanco  
White lips

Pancakes   
Pancakes

Gofres     T
Waffles

Lacasitos  T
Lacasitos

Oreo    T
Oreo

Galleta Lotus  T
Lotus cookies

Trufa montada 
Whipped truffle

Mini pastel red velvet    T
Mini red velvet

Mini tatin de piña    T
Mini pineapple tatin



Área VIP
Corporate Hospitality

Trufas de praliné     T

Praline truffles

Paté fruit T

Fruit pâté

Roca de chocolate, leche y café    

Milk chocolate and coffee rock

Cheese brûlée     T

Cheese brûlée

Lengua de crema    T

Cream tongue

Palmerita double choc   T

Double chocolate palmier

Lionesa de nata y citricos      T

Choux pastry with cream and citrus

Mini carrot cake     T

Mini carrot cake

Tartaleta de crema y Baileys      T

Cream and Baileys cake

Torrijas   

Torrijas

Conejos  

Rabbit shaped pastries

Huevos de pascua    T

Easter eggs

Mini pestiños  
Mini pestiños

Rosquillas de Santa Clara  
Santa Clara pastries

 Glúten
Gluten

 Pescado
Fish

 Mostaza
Mustard

 Sulfitos
Sulphites

T Trazas
Traces

 Molusco
Molluscs

 Huevos
Eggs

 Crustáceos
Crustaceans

 Soja
Soya

 Cacahuete
Peanut

 Sésamo
Sesame

 Apio
Celery

 Leche
Milk

 Frutos cáscara
Nuts

 Altramuz
Lupine