








## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION

Gildas   **T**

*Gildas*

La gilda marina    



*Marina-style Gilda*

Gilda de Santoña   **T**

*Santoña Gilda*

Gilda de salmón  



*Salmon Gilda*

Gilda de langostino   



*Prawn Gilda*

Gilda vegetal 

*Vegetable Gilda*

Gilda matrimonio   **T**

*Mixed Gilda*

Gilda de atún rojo   **T**

*Red tuna gilda*

Torreznitos de Soria

*Soria pork cracklings*

Cortezones de jamón



*Crispy ham crusts*

Patatas de churrero



*Churrero-style potatoes*

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        **T**


*Steak tartare*



## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION

Tartar de atún con huevas de trucha     T






*Tuna tartare with trout roe*

Trilogía de salmón 


*Salmon trilogy*

Pulpo a feira 

*Galician-style octopus*

Salpicón de langostino y mejillón      T


*Prawn and mussel salad*

Ensalada de tomate y bonito  

*Tomato and tuna salad*

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     **T**  
*Mini burrata and truffle pizza*



Lobster roll         **T**  
*Lobster roll*



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




Ensamada de sobrasada y queso Camembert      **T**  
*Ensamada with sobrasada and Camembert cheese*



Flores de alcachofa    **T**  
*Artichoke flowers*






Jarrete de ternera asado   **T**  
*Roast veal shank*




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    **T**  
*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 sándwich*




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*

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*







Hosomaki salmón     
*Salmon hosomaki*





Matsuri Roll       
*Matsuri roll*




Uramaki de salmón      
*Salmon uramaki*





Nigiri de Salmón Flambeado         
*Flamed salmon nigiri*







Nigiri de atún     
*Tuna nigiri*




Nigiri de atún flambeado con trufa      
*Flambéed tuna nigiri with truffle*





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*

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 Arzúa   **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 a la Villeroy     
*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 peperoncino pizza a l'arrabiata*



Parmigiana de melanzane     
*Eggplant parmigiana*




Croque monsieur   **T**  
*Croque monsieur*









Mollete de lomo adobado, queso y pimientos   **T**  
*SMarinated 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*

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

Milanesa 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*


Tortellini de mariscos        **T**  
*Seafood 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 meunière      T

*Sole meunière*

Cazuela de arroz bomba con pescado 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*




Espárragos blancos confitados con salsa holandesa   T  
*Confit white asparagus with Hollandaise sauce*




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 cacahuetes       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    T  
*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     T  
*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     T  
*Prawn wrapped with sweet chilli*




Gazpacho de cerezas T  
*Cherry gazpacho*


Bull blanco  
*White bull*





Parrillada de verduras  
*Grilled vegetable platter*








Pizza de pesto y bologna      **T**  
*Pesto and bologna pizza*

Bikini de lacón y trufa     
*Ham and truffle bikini sandwich*


Filipinos de foie  **T**  
*Foie "Filipinos"*





Blinis de crema agría con caviar     **T**  
*Blini with sour cream and caviar*





Patata rösti   **T**  
*Rösti potato*



Salsa bearnesa     
*Béarnaise sauce*


Solomillo a la sal  
*Salt-crusted sirloin*




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

Tartar de salmón con aguacate     **EX**  
*Salmon tartare with avocado*




Tartar de atún rojo, aguacate, soja y sésamo      
*Bluefin tuna tartare with avocado, soy, and sesame*


Tartar de lubina    
*Sea bass tartare*

Nuez pecana cantonesa  **T**  
*Cantonese pecan*

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

Pescaíto frito      **T**  
*Fried fish*

Tosta mojama de atún    **T**  
*Tuna mojama toast*


Salmorejo jamón y huevo   
*Salmorejo with ham and egg*




Área VIP  
Corporate Hospitality

Taco de chuleta y piquillo confitado  
*Ribeye taco with confit piquillo pepper*



Cannoli rellenos     T  
*Filled cannoli*

Esferificación de aceituna manzanilla   
*Spherified Manzanilla olive*


Rollitos de jamón cocido y huevo hilado   
*Cooked ham rolls with egg thread*



Fuet de Vic   
*Vic fuet*




Salmorejo de tomate ahumado  
*Smoked tomato salmorejo*




Naan de queso   T  
*Cheese naan*

Pollo tikka masala con curry de verduras  
*Chicken tikka masala with vegetable curry*

Mini samosas vegetales  T  
*Mini vegetable samosas*



Mini samosas pollo curry   T  
*Mini chicken curry samosas*



Pani puri guava     
*Guava pani puri*

Pani puri spicy     
*Spicy pani puri*

Bombón helado T  
*Frozen bombom*

Frambuesa T  
*Raspberry*

Choco vegano   T  
*Vegan chocolate*

Bamba de nata RM    T  
*Cream Bamba RM*



Tatín de apionabo con Demi Glace 🍷🍷🍷 T

*Celeriac Tatin with Demi-Glace*

Brocheta de mar y montaña 🦞🍷🍷🍷🍷🍷 T

*Surf and Turf Skewer*

Agnoli de trufa y queso con salsa de almendras 🍷🍷🍷🍷🍷 T

*Truffle and Cheese Angoli with Almond Sauce*

Mini cereza a la cerveza 🍷🍷🍷🍷🍷 T

*Mini Cherry in Beer*

Gyoza de pollo al curry 🍷🍷🍷🍷 T

*Chicken Curry Gyoza*

Hakao de langostinos y castaña de agua 🦞🍷🍷🍷🍷 T

*Hakao with Prawns and Water Chestnuts*

Bao esponjoso de cerdo jengibre y cebolletas. 🍷🍷🍷🍷 T

*Fluffy Pork Bao with Ginger and Spring Onions*

Bombón helado T

*Frozen bombom*

Frambuesa T

*Raspberry*

Choco vegano 🍷🍷 T

*Vegan chocolate*

Bamba de nata RM 🍷🍷🍷 T

*Cream Bamba RM*

Rocas de yogurt 🍷🍷🍷 T

*Yogurt rock*

Rocas de almendra 🍷🍷🍷 T

*Almond rock*

Mini tarta de pistacho 🍷🍷🍷 T

*Pistachio tartlet*

Mini pastel ruso 🍷🍷🍷 T

*Mini Russian cake*



Vaso tout chocolat 🍷🍷🍷





*Vaso tout chocolat*







Área VIP  
Corporate Hospitality

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*

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*

Vaso apple pie    
*Apple pie vaso*





Área VIP  
Corporate Hospitality


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*



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 cítricos      T  
*Choux pastry with cream and citrus*

Mini carrot cake     T  
*Mini carrot cake*





Tartaleta de crema y Baileys      T  
*Cream and Baileys cake*







Área VIP  
Corporate Hospitality



Torrijas     
*Torrijas*




Conejos    
*Rabbit shaped pastries*



Huevos de pascua      
*Easter eggs*



Mini pestiños    
*Mini pestiños*

Rosquillas de Santa Clara    
*Santa Clara pastries*

Mini sacher    
*Mini sacher*


Roca crujiente de pistacho     
*Pistachio Rock*


Shawarma de cordero    
*Lamb shawarma*






Shawarma de pollo    
*Chicken shawarma*


Ensalada Israelí  
*Israelí salad*





Pita de champiñones    
*Mushroom pita*

Salsa de yogurt   
*Yogurt sauce*


Pepinillos   
*Pickles*

Wellington de solomillo ibérico       
*Iberian pork tenderloin wellington*



Bacalao al pil-pil con espárragos   
*Cod in pil-pil sauce with asparagus*



Tatin de chalotas glaseadas      
*Glazed shallot tatin*













Gilda de alcachofa   
*Artichoke gilda*



Croissant de chatka   
*Chatka crab croissant*


Pintxo de cebolla caramelizada y cabra   
*Caramelized onion & goat cheese pintxo*




Chistorra y huevo frito   
*Chistorra with fried egg*


Taco de merluza rebozado   
*Crispy battered hake taco*


Quinché de salmón con macadamia dorada   
*Salmon quiche with golden macadamia nuts*



Cordero lechal a baja temperatura tzatziki y hierbas mediterráneas   
*Slow-Cooked Suckling Lamb with Tzatziki and Mediterranean Herbs*






Ostras Guillaudeau   
*Guillaudeau oysters*

Escabeche cítrico   
*Citrus escabeche*

Huevos rotos con patatas fritas   
*Broken eggs with fries*

Gamba roja   
*Red prawn*

Gilda de boquerón   
*Anchovy Gilda*


Mollete de puntilla con mayonesa cítrica   
*Fried squid mollete with citrus mayonnaise*

Mel i mató   
*Mel i mató*



Carquiñols   
*Carquiñols*






Área VIP  
Corporate Hospitality




Crema de boletus y viruta de ibérico   
*Porcini cream with shaved Iberian ham*

Pescaíto frito      T  
*Fried fish*


Tortillita de camarones    
*Andalusian shrimp fritter*





Papas aliñás   
*Andalusian marinated potatoes*






Tosta de mojama     
*Mojama toast*


Ensalada de tomate y burrata     
*Tomato and burrata salad*



Lacón a la gallega  
*Galician-style lacón*


Pulpo a la gallega   
*Galician-style octopus*


Empanada de carne      
*Meat empanada*


Empanada de atún       
*Tuna empanada*

Xoubas con pimientos   
*Xoubas with peppers*

Galmesano    
*Galmesano cheese*

Morbier   
*Morbier cheese*




Queso brabander   
*Brabander cheese*

Corazón cookies   
*Hearts cookies*



Mini buñuelos   






*Mini fritters*

Pizzeta 4 estaciones   



*Four seasons pizzetta*

Hosomaki Sushi Ebie       

*Sushi Ebie Hosomaki*

Nigiri de lubina con salsa jalapeños     


*Sea bass nigiri with jalapeño sauce*

Taco salmón, gordal y berenjena  




*Salmon, gordal olive, and eggplant taco*

Gilda atún rojo  

*Red Tuna Gilda*

Lomo de bacalao con pisto y verduras 



*Cod loin with pisto and vegetables*

Cornete de berenjena asada y garbanzos     

*Roasted eggplant and chickpea cone*

Croquetas de boletus   



*Porcini mushroom croquettes*

Ajoblanco con hoja de remolacha crujiente  

*Ajoblanco with Crispy Beet Leaf*

Anchoa en brioche     

*Anchovy in Brioche*

Nigiri de atún con salsa teriyaki    

*Tuna nigiri with teriyaki sauce*






Nigiri de rodaballo     



*Turbot nigiri*




Hosomaki de lubina     

*Sea bass hosomaki*









Anguila ahumada con pera confitada       
*Smoked eel with candied pear*






Mini pestiños    
*Spanish pestiños*


Mini torrijas     
*Spanish torrijas*


Gallinas, huevos de pascua  
*Easter hens and eggs*



Mini tarta árabe      
*Mini Arabic cake*



Mini lata de caviar RFC     
*Ramón Freixa Catering caviar*


Suquet de pescados en brocheta       
*Fish suquet skewers*








Esprimijo cabra   
*Esprimijo cheese*






Comté 12M 







Galmesan  

Curado oveja romero    
*Cured sheep's milk cheese with rosemary*






Manchego campollano   
*Campollano manchego cheese*





Nigiri de salmón flambeado         
*Flame-seared salmon nigiri*



Waffles de berenjena ahumada con miso       
*Smoked eggplant waffles with miso*






Tosta nórdica: Salmón marinado en remolacha, huevo de codorniz y eneldo  
*Nordic toast: Beet-cured salmon, quail egg, and dill*      











Nigiri de atún con salsa tare       
*Tuna nigiri*









Nigiri de hamachi con salsa kumquat      
*Hamachi nigiri with kumquat sauce*





Ravioli de boletus y trufa    
*Boletus and truffle ravioli*




Mollete al vapor de anguila, foie y manzana       
*Steamed bun with baby eel, foie gras and apple*



Bocadillo de pollo         
*Chicken sandwich*




La seta de castaño que quería ser Coral          
*The chestnut mushroom that wanted to be coral*

Torrezno 2.0: Panceta salsa housin y crujiente de cerdo          
*Torrezno 2.0: Pork belly, hoisin sauce, and crispy pork*

Risotto milanese con sus brasas vegetales      
*Milanese risotto with vegetable embers*

Pizza de jamón y queso     
*Ham and cheese pizza*

Pestiños de miel    
*Honey pestiños*

Rosquillas de San Isidro     
*San Isidro doughnut*



Glúten  
Gluten



Pescado  
Fish



Mostaza  
Mustard



Sulfitos  
Sulphites



Trazas  
Traces



Molusco  
Molluscs



Huevos  
Eggs



Crustáceos  
Crustaceans



Soja  
Soya



Cacahuete  
Peanut



Sésamo  
Sesame



Apio  
Celery



Leche  
Milk



Frutos cáscara  
Nuts



Altramuz  
Lupine