

K A L M A

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Por favor, notifique al personal de la sala si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.

ALLERGIES AND INTOLERANCES

If you have any concern regarding food allergies please let us know via special request.

ENTRANTES
APPETIZERS

Jamón ibérico de bellota, pan de aceitunas y tomate rallado. Cured ham acorn fed, olive bread and fresh grated tomato.	23 €
Terrina de foie e higos confitados en vino dulce. Foie gras and figs confit with wine.	16 €
Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y champiñones portobello. Beef carpaccio with arugula, parmesan cheese and mushrooms.	16 €
Canelones rellenos de espinacas con piñones y pasas sobre crema de pimientos del piquillo. Pasta filled with spinach, pinenuts and raisins over a roasted peppers sauce.	13 €
Focaccia de tomate, endivia, gorgonzola y pera. Tomato foccacia, endive, gorgonzola cheese and pear.	14 €
Falso risotto de hinojo con cebolla caramelizada y vieiras a la plancha. Fennel risotto style with caramelized onions and scallops.	17 €
Buñuelos de rabo de toro con salsa de moscatel. Fritters of oxtail with late harvest wine sauce.	14 €
Gyozas de marisco con consommé de langostinos, cebolleta asada y berros frescos. Seafood gyozas with prawns consommé, spring onion and watercress.	15 €
Selección de quesos artesanos. Assortment of cheese.	17 €

ENSALADAS
SALADS

Ensalada de patata, escarola, manzana Granny Smith, apio, nueces, picatostes, vinagreta de manzana y clorofila. Potato, endives, Granny Smith apple, celery, nuts and bread salad with apple vinaigrette.	12 €
Ensalada de cordero asado, lechuga, cebolla roja, menta fresca y vinagreta de yogurt con especias árabes. Roasted lamb, lettuce and onion salad with mint and spicy yogurt vinaigrette.	14 €

SOPAS
SOUPS

Crema de espárragos trigueros, bimi, tofu y semillas de sésamo. Asparagus, broccolini, tofu and sesame seeds.	13 €
Fabes estofadas con manitas de bogavante y su pilpil. Bean and lobster stew.	13 €

ARROCES
RICE/PAELLAS

Paella de pescado y marisco. Fish and seafood paella.	19 €
Paella de pollo y alcachofas. Chicken and artichoke paella.	17 €
Risotto de pulpitos, pimentón de la vera y mahonesa de plancton marino. Octopus risotto, sweet paprika and plankton mayonesa.	16 €

PASTA FRESCA
FRESH PASTA

Tagliatelle al huevo. Egg tagliatelle.	16 €
Pasta rellena de ricotta y verduras. Pasta stuffed with ricotta cheese and vegetables.	16 €
Pasta corta, garganelli. Garganelli, short pasta.	16 €
Fagotti de formaggio y pera. Fagotti stuffed with cheese and pear.	16 €

Salsas a escoger
Choose your perfect sauce

Bolognesa. Beef and tomato ragout.
Carbonara. Bacon and egg creamy sauce.
Salsa de setas de temporada a la crema. Mushrooms creamy sauce.
Salsa de tomate, albahaca y almejas. Clam sauce with tomato and basil.

Servicio de pan. Bread service.	2,5 €
------------------------------------	-------

PESCADOS
FISH

Lomo de bacalao en caldo de su piel, cococha en tempura y espuma de coco. Cod fish, cod stock and coconut foam.	24 €
Lubina sobre crema de apio-nabo y salteado de cogollos de coliflor y tubérculos. Sea bass over a turnip creamy sauce, cauliflower and vegetables root.	23 €
Medallón de rape en salsa americana con almejas y langostinos. Monkfish with clams and shrimp sauce.	23 €

CARNES
MEAT

Entrecote de ternera, patatas asadas a la mantequilla de finas hierbas y brócoli salteado. Entrecote with roasted herbs potatoes and broccoli.	22 €
Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de oporto, berenjena china al horno, puré de ajo, jengibre y chips de patata. Filet mignon, eggplant, garlic and ginger purée with potatoes chips.	23 €
Solomillo de cerdo ibérico con manzana en tres texturas. Pork tenderloin with apples.	20 €
Magret de pato con salsa de ciruelas pasas, lombarda braseada a la canela y batata al horno con romero. Duck with prunes sauce, red cabbage with cinnamon and roasted sweet potato.	20 €

*Cooked to order. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

POSTRES
DESSERTS

Tarta de zanahoria y canela con crema de queso y naranja. Carrot and cinnamon cake with cheese and orange cream.	6 €
Tarta húmeda de chocolate negro con cerezas y chantilly. Dark chocolate cake with cherries and whipped cream.	6 €
 Copa de panna cotta y espuma de turrón de Jijona. Panna cotta.	6 €
 Coulant de chocolate con sopa de cacao y helado de violeta. Chocolate coulant with cacao and violet ice cream.	6 €

IVA incluido/ Tax included