



IBERIC NIGHT · NOCHE IBÉRICA

395 MN

AMUSE BOUCHE

Cold Smoked Watermelon Gazpacho · *Gazpacho de Sandía Ahumada en Frío*

Tomato juice, olive oil, cucumber, garlic poached bell pepper, onions and mineral water
Jugo de tomate, aceite olivo, pepino, pimiento escalfado ajo y cebolla y agua mineral

APPETIZERS · ENTRADAS

Madrilena-Style Pork Leg · *Pata de Cerdo a la Madrileña*

Cooked boneless pork leg, sous vide, cut and fried with grilled chorizo fat, alioli and pickled vegetables
Pata cocida y deshuesada, al vacío, cortada y frita con la grasa de chorizo asado, alioli y vegetales escabechados

...

Feira-Style Octopus with Brave Potatoes · *Pulpo a Feira con Patatas Bravas*

Grilled octopus tentacle marinated in Spanish pepper and garlic, grilled potato slices with pepper and spicy garlic oil, romesco sauce and rosemary oil with bread crostinis
Tentáculo de pulpo a la parrilla, en adobo de guindilla y ajo, lajas de papa asadas con pimiento y aceite de ajo picante, salsa romesco y aceite de romero con crostinis de pan

MAIN COURSE · PLATO FUERTE

Black Paella · *Paella Negra*

Pork, chicken, mussels, fish with Spanish sausage and bell peppers
Puerco, pollo, mejillón y pescado con chorizo Español y pimientos morrones

...

Zalacain-Style Catch of the Day · *Pescado al Zalacaín*

Skin of catch of the day on tomatoes stew, bell peppers, potatoes, capers with a touch of rustic cream, au gratin with manchego cheese
Piel de pesca del día en estofado de tomates, pimientos, patatas y alcaparras con un toque de crema rústica, gratinado con queso manchego

...

Chilindon-Style Crispy Chicken · *Crocante de Pollo Estilo Chilindrón*

Chicken breast scallop with serrano ham, Monterey Jack cheese and cranberries. Sous vide and fried, mounted over chilindron sauce
Escalopa de pechuga de pollo con jamón serrano, queso Monterey Jack y arándanos. Al vacío y dorado, montado sobre salsa al chilindrón

DESSERTS · POSTRES

Spiced Pumpkin Pie · *Pay de Calabaza Especiado*

Cinnamon crumble, orange cream, nixtamalized pumpkin with basil and citrus granita
Crumble de canela, crema de naranja, calabaza nixtamalizada con granizado de albahaca y cítricos

