


MIENTRAS DECIDIMOS



Jamón de Bellota Joselito cortado a mano	(½ ración 16 €) /30€
Pan rústico tostado, tomate ramallet, aceite, butifarrón, encurtidos y alioli	9 €
Patatas Bravas crujientes y cremosas... ¡no las olvidarás!	7 €
Totopos de maíz con Guacamole	7 €
Trío de dips Libaneses con crujientes de pan ázimo. Hummus, berenjena y pimiento rojo	7 €

PAN Y APERITIVO

1.5€



DE TAPAS POR EL MUNDO



6 Croquetas caseras, según nuestra inspiración del día	9 €
6 Pergaminos de gamba roja con dip de mango y jengibre	16€
4 Almojábanas colombianas. Pan de queso y yuca con dulce-picante de Guayaba	8€
4 Tequeños venezolanos. Rollitos de queso llanero y jalea de panela	8€
4 Tacos crujientes de "Cochinita Pibil". Cochinillo especiado estilo mexicano	12€
4 Arepitas "Reina Pepiada" Bollos de maíz venezolanos rellenos de ensalada de pollo y aguacate	12€
4 Empanadillas colombianas de rabo de toro y mojo de cilantro	12€
4 Pinchos morunos de pluma ibérica, salsa de yogur y pan de pita	12€
4 Flautas crujientes de atún picante	14€
4 Nems Vietnamitas de cangrejo con vinagreta agripicante	14€

EMPEZAR LIGERO

Ceviche de pescado de costa con emulsión de ají amarillo y mango	16€
Tartar de atún rojo con ensalada oriental de fideos de arroz y algas	18€
Carpaccio de gambas rojas al "aguachile" helado de pepino y cilantro	18€
Coca-cristal de Wagyu laminado, cebolla confitada, mayonesa de trufa y rúcula	24€
Kibbeh crudo de vacuno con salsa de yogur y corazón de romana	15€
Ensalada Cesar a la manera Baiben / ...con pollo adobado	15€ / 18€
Ensalada Otomana con falafel y vinagreta de granada	15€
Caviar "Prunier", variedad Baerii con blinis y creme fraiche 30 gr / 50 gr.	110€/ 175 €
Ostra Gillardeau al natural	3.80€/unidad
Ostra Gillardeau según la inspiración del día	4.50€/unidad


TRADICIÓN MEDITERRÁNEA

Mejillones de roca "Alla Marinara" con tomate cherry y azafrán	16€
"Parmigiana de Melanzane"	14€
Paella de gambas rojas de Andratx y calabacín	(mínimo 2 personas) 21€ pp
Arroz de pulpo, albóndigas y espárragos	(mínimo 2 personas) 19€ pp
"Algún otro arroz según la inspiración del día"	S.M
Bucatini caseros de azafrán "Alle Vongole"	19€
Rigatoni "Sorrentina" con provola ahumada y pomodorini	17€
Paccheri a la "Putanesca" de mero	18€



ERES DE PESCADO O DE CARNE?



Lenguado entero con mantequilla tostada y alcaparras*	36€
Lomo de mero en hoja de plátano con aromas del Sudeste Asiático*	38€
Pad Thai de langostinos	19€
	
Lomo alto de Black Angus 250grs a la mantequilla "Café de Paris"*	39€
Magret de pato "Barberie" al punto con piel crujiente, especias chinas, crepes y crudités	22€
Anticucho de solomillo de vaca con salsa de ají amarillo*	26€
Burger de vacuno "Baiben" con cebolla confitada, provola ahumada, speck, mostaza de hierbas y kétchup de tomate ramallet	18€
Pluma ibérica de bellota con especias morunas y salsa de yogur*	24€
Pechuga de pollo de corral al estilo Peri- Peri*	22€

Todos los platos con * incluyen un acompañamiento a su elección

FESTIVAL A 4 MANOS

(SE RECOMIENDAN PARA DOS O MÁS PERSONAS)

Lubina mediterránea asada entera al espeto con chermoulah
(con dos guarniciones a elegir) 57€ kg



Chuletón madurado de vaca con Chimichurri
(con dos guarniciones a elegir) 75€ kg

Paletilla de cordero asada con especias arábicas
Dips libaneses y pan de pita 58€ kg

Asado lento de arrachera de wagyu al estilo mexicano servida
con tacos de maíz, chipolte, aguacate y pico de gallo 68€ kg

PARA ACOMPAÑAR

Patatos asados al limón	3€
Patatas fritas caseras	3€
Chips de boniato	5€
Pimientos de Padrón fritos	5€
Pimientos del piquillo confitados	5€
Espinacas salteadas	5€
Espárragos verdes a la plancha	5€



DEJA SITIO PARA EL POSTRE



Tarta tatin de manzana con helado de vainilla * (para 2 o 3 personas)	18€
“Babá ron” con espuma de vainilla y frutos rojos * (para 2 o 3 personas)	18€
4 Cannoli siciliano de Ricotta con chocolate, pistacho y fruta escarchada	10€
4 Buñuelos “Rocher”. La versión tibia del famoso bombón	10€
Pannacotta de cardamomo y fresas	10€
Pastel fluido de chocolate negro sin harina, sorbete de lima y albahaca*	10€
Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos	10€

***La preparación de estos postres puede tener una duración de unos 15 minutos aproximadamente**



Si necesitan información sobre alergias o intolerancias,
no dude en solicitar información a nuestro personal.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

