



THE OBSERVATORY

LIFESTYLE LOUNGE

Horario: jueves, viernes y sábado 20:30-23:30h (última orden 23:15h)

Para compartir / To share

<i>Ensalada de papaya, avellana y huevas de tobiko y salsa de ostras</i>	3, 5, 8, 11, 12, 13, 14	14
<i>Papaya salad with hazelnut and tobiko roe with oyster sauce</i>		
<i>Tomate en texturas ahumado en mesa, cecina, brotes frescos y vinagreta de frambuesa</i>		16
<i>Tomatoes in different textures smoked at the table, cecina (cured beef), fresh sprouts and raspberry vinaigrette</i>		
	14	
<i>Terrina casera de txangurro, pan de cristal y ali oli verde de ajo asado</i>	2, 3, 4, 8, 11, 13	14
<i>Homemade spider crab terrine with crystal bread and roasted green garlic ali oli</i>		
<i>Aguachile vegano de mango, aguacate, tirabeques, cantaloup, maíz chulpi y aire cítrico</i>		13
<i>Vegan Aguachile with mango, avocado, snow peas, cantaloupe, chulpi corn and citrus foam</i>		
<i>Flor de alcachofa, estofado de pulpo y pan de miel</i>	4, 11	15
<i>Artichoke flower with octopus stew and spice bread</i>		
<i>Terrina de foie, queso de cabra y mango</i>	4, 13, 14	22
<i>Foie terrine with goat cheese and mango</i>		
<i>Raviolis de berenjena asada con curry verde templado de guisantes</i>	13	12
<i>Roasted aubergine ravioli with spiced green pea cream</i>		
<i>Puerro confitado y patata crujiente con crema de berenjena asada, salsa holandesa y torreznos</i>	13, 14	12
<i>Leek confit and crispy potatoes with roasted aubergine cream, hollandaise sauce and roasted pork belly chunks</i>		
<i>Fondo de setas y habitas, mollejas de cordero lacadas, huevo baja temperatura y crema de foie</i>	4, 13, 14	15
<i>Mashed mushroom and broad bean with lacquered lamb sweetbreads, low temperature egg and foie cream</i>		

Principales / Main dishes

<i>Lubina con crema suave de aromáticas, tirabeques y puerro confitado</i>	1, 11	28
<i>Sea bass with mild aromatic cream, snow peas and leek confit</i>		
<i>Lomo de bacalao al vapor con crujiente de algas Salicornia, emulsión de miso y aceite templado de vainilla</i>	11, 13, 14	26
<i>Steamed cod loin and crispy Salicornia seaweed with Miso emulsion and warm vanilla oil</i>		
<i>Rodaballo al aroma de brasas, mojo verde, ensalada de hinojo y cremoso de apio</i>		26
<i>Turbot with grill aroma, green Mojo sauce, fennel salad and creamy celery</i>	11, 13, 14	
<i>Canelón de rabo de toro y boletus con bechamel trufada</i>	4, 5, 10, 13, 14	25
<i>Oxtail and boletus cannelloni with truffled béchamel</i>		
<i>Carrillera de ternera en curry rojo tailandés</i>	12, 14	24
<i>Beef cheek in red Thai curry</i>		
<i>Preso ibérica, caldo ibérico y ensaladita de manzana ácida</i>	14	25
<i>Iberian prey, Iberian broth and green apple salad</i>		

Postres / Dessert

<i>Texturas de fresas y frambuesa, esfera de yogurt con jengibre y tierra de violetas</i>	4, 13	9
<i>Textures of strawberries and raspberry, yogurt sphere with ginger and violet soil</i>		
<i>Nuestro tiramisú de primavera</i>		9
<i>Our spring tiramisu</i>		
<i>Piña asada al ron con nieve de coco y toques cubanos</i>	13, 14	9
<i>Roasted pineapple with rum, coconut snow and a touch of Cuba</i>		
<i>Pulpo pasión de chocolate, bizcocho cremoso de cacao y dulce a ajo negro</i>	3, 5, 13	9
<i>Chocolate passion octopus, creamy cocoa sponge cake and sweet black garlic</i>		

