

# THE OBSERVATORY

LIFESTYLE LOUNGE

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







## Para compartir / To share

<i>Ensalada de pato, edamame, cremoso de setas y aliño de maní</i> <i>Duck salad, edamame, creamy mushrooms and peanut vinaigrette</i>		16
<i>Ensalada de papaya, avellana, setas shimeji y alga wakame</i> <i>Papaya salad with hazelnut, beech mushrooms and wakame seaweed</i>		14
<i>Tomate ahumado en texturas, cecina, brotes frescos y vinagreta de frambuesa</i> <i>Smoked tomatoes in different textures, cecina (cured beef), fresh sprouts and raspberry vinaigrette</i>		15
<i>Terrina casera de txangurro, pan de cristal y salsa de ostras</i> <i>Homemade spider crab terrine with crystal bread and oyster sauce</i>		14
<i>Esferas crujientes de cremoso de setas y pimienta dulce</i> <i>Crunchy spheres stuffed with creamy mushrooms and sweet pepper</i>		14
<i>Flor de alcachofa, estofado de pulpo y pan de miel</i> <i>Artichoke flower with octopus stew and spice bread</i>		14
<i>Terrina de foie, queso de cabra y mango</i> <i>Foie terrine with goat cheese and mango</i>		21
<i>Tartar de gamba con ajo blanco y huevas de tobiko</i> <i>Shrimp tartar with chilled almond soup and tobiko roe</i>		23
<i>Raviolis de berenjena asada y crema de guisantes especiada</i> <i>Roasted aubergine ravioli with spiced green pea cream</i>		14

## Principales / Main dishes

<i>Pargo con crema suave de aromáticas, tirabeques y puerro confitado</i> <i>Snapper with mild aromatic cream with green peas and leek confit</i>	 	28
<i>Atún rojo, meunière de lima y pipirrana de rabanito, jengibre y nabo</i> <i>Bluefin tuna a la meunière with lime and fine chopped green pepper, radish, ginger and turnip</i>	   	28
<i>Rodaballo al aroma de brasas, mojo verde ensalada de hinojo y cremosos de apio</i> <i>Turbot with grill aroma, green Mojo sauce, fennel salad and creamy celery</i>	  	27
<i>Canelón de rabo de toro y boletus con bechamel trufada</i> <i>Oxtail and boletus cannelloni with truffled béchamel</i>	   	25
<i>Carrillera de ternera en curry rojo tailandés</i> <i>Beef cheek in red Thai curry</i>	 	25
<i>Presas ibérica, caldo ibérico y ensaladita de manzana ácida</i> <i>Iberian prey, Iberian broth and green apple salad</i>		25

## Postres / Dessert

<i>Cremoso de chocolate, jalea de maíz tostado y naranja anisada</i> <i>Creamy chocolate with toasted corn jelly and aniseed orange</i>	   	11
<i>Nuestro tiramisú de otoño</i> <i>Our autumn Tiramisu</i>	   	11
<i>Helado de violetas, gel de limón y crumble tostado</i> <i>Violet ice cream with lemon gel and toasted crumble</i>	  	11
<i>Milhoja de queso, membrillo y lima</i> <i>Mille-feuille with cheese, quince jelly and lime</i>	  	11

