














THE OBSERVATORY

LIFESTYLE LOUNGE

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

Para picar / Finger Food

- Jamón de bellota 100% ibérico del Valle de los Pedroches, pan de cristal y tomate*  33
Navalpedroche D.O. acorn-fed Iberian ham with crystal bread and grated tomatoes
- Tabla de quesos nacionales y su guarnición*    15
Spanish cheese board with garnish
- Nigiri de causa con salmón y salsa de aceituna botija*   12
Nigiri Causa with salmon and black Botija Olive sauce
- Macarons de txangurro y frambuesa*    15
Spider crab and raspberry Macarons
- Esfera de setas de temporada con compota de cebolla*     14
Seasonal mushroom sphere with onion compote




Entrantes / Starters

- Tartar de atún con Edamame, mango y fideos crujientes*        22
Tuna tartar with Endamame, mango and crispy noodles
- Ñoquis cremosos trufados con tirabeques*    15
Creamy truffled gnocchi with snow peas
- Carpaccio de langostino con aguacate y gel de fruta de la pasión*   16
Prawn carpaccio with avocado and passion fruit gel
- Ratatouille de verduras con sardina ahumada y mozzarella*   14
Vegetable Ratatouille with smoked sardine and mozzarella

Principales / Main dishes

Costilla de ternera thai a baja temperatura con crema de boniato y nieve de setas 	27
<i>Thai beef ribs with cooked at low temperature with mashed sweet potato and mushroom snow</i>	
Royal de rabo de toro con chirivía asada 	24
<i>Oxtail with roasted parsnip</i>	
Steak tartar de ternera 	26
<i>Veal steak tartar</i>	
Tentáculo de pulpo con patata nueva y curry verde 	27
<i>Octopus with new potatoes and green curry</i>	
Rodaballo con crema de mejillón y pistacho 	29
<i>Turbot with mussel cream and pistachio</i>	

Postres / Dessert

Chocolate con salsa de maracuyá 	11
<i>Chocolate with passion fruit</i>	
Bizcocho de te Macha con mouse de yuzu, y fruta de la pasión 	11
<i>Macha tea sponge cake with Yuzu and passion fruit mousse</i>	
Cheesecake y violetas 	11
<i>Cheesecake and violets</i>	
Infusión de piña con helado de coco 	11
<i>Pineapple infusion with coconut ice cream</i>	

