



TIRRENO

TIRRENO

PIQUEOS / APPETIZERS

Feria del pulpo / Octopus fair 59

Nuestra versión del “polbo á feira” con cubos de papa rellenos de alioli y pulpo tierno grilleado al chimichurri y crema de arberquina.

Our version of “polbo á feira” with potato cubes filled with alioli and tender octopus grilled with chimichurri and arberquina cream.

Mousse de yogurt cítrico con galleta de arroz y langostinos al ajillo / Citric yogurt mousse with rice cracker and garlic shrimp 63

Base crujiente de galletas de arroz saborizadas con oliva, mousse de yogurt con virutas de limón y cristales de trucha salmonada, coronadas con langostinos en salsa de ajos confitados.

Crunchy rice cracker base flavored with olive oil, yogurt mousse with lemon zest and salmon trout crystals, topped with garlic shrimp in candied sauce.

El Tomatero 53

Rama de tomate con jamón serrano reserva, salsa de ajos confitados, polvo de oliva y tostas “pa sopar”.
Tomato branch with Spanish ham, candied garlic sauce, olive powder, and toast for dipping.

ENTRADAS / STARTERS

Tartare de trucha salmonada en salsa cítrica de frutos del bosque / Salmon trout tartare in berries vinaigrette 49

Cubos de trucha salmonada con palta y tomate, en aliño de salsa cítrica de frutos del bosque y bruma de limón y hierbas provenzales.

Cubes of salmon trout with avocado and tomato, in a vinaigrette of berries sauce and lemon and provencal herb mist.

Tartare de hongos de temporada con aceite escabechado / Seasonal mushroom tartare with pickled oil 43

Mixtura de hongos según temporada, con cebollas encurtidas, salsa escabechada y aire trufado.
Assorted seasonal mushrooms with pickled onions, pickled sauce, and truffle air.

Vieiras escalopadas con gazpacho en aires de menta / Scalloped scallops with mint gazpacho 53

Vieiras escalopadas y flambeadas con mantequilla y gazpacho con crema agria de acompañamiento.
Scallops with mint Gazpacho flambéed with butter and sour cream on the side.

Canelones de espárragos blancos con huevos trufados / White asparagus cannelloni with truffle eggs 49

Mousse de crema de espárragos, envuelto de gelatina de pimientos, con huevos de codorniz cubiertos por láminas de trufa y brotes de brócoli ahumado.

Cream of asparagus mousse wrapped in pepper jelly, topped with quail eggs covered with truffle slices and smoked broccoli sprouts

Croquetas de jamón / Ham croquettes 43

Croquetas crujientes y líquidas de virutas de jamón con perlas de agua de tomate, alioli y mix de brotes.
Crispy and liquid ham shavings croquettes with tomato water pearls, alioli, and mixed sprouts.

Ceviche de mero / Grouper ceviche 63

Ceviche fresco de mero, acompañado de una leche de tigre especial de frutos del bosque y la deconstrucción de las guarniciones de siempre.

Fresh grouper ceviche, accompanied by a special berries “Leche de tigre” and deconstruction of traditional garnishes.

ARROCES Y PASTAS / RICES AND PASTAS

Arroz caldoso de espárragos, langostinos, vieiras y setas / Creamy rice with asparagus, prawns, scallops, and mushrooms 63

Arroz cocido con mezcla de mariscos y setas de estación, servido con un caldo de los mismos insumos.

Rice cooked with a mixture of seafood and seasonal mushrooms, served with a broth made from the same ingredients.

Arroz a banda, de mero en cuatro estaciones / Mero a banda rice in four seasons 79

Arroz cocido en paella con trozos de mero y mariscos, bañados en salsas “nero di sepiá”, agazpachada, de trigueros y escabechada.

Rice cooked in a paella pan with pieces of grouper and seafood, bathed in squid ink, gazpacho, asparagus, and pickled sauces.

Spaghetti “nero di sepiá” en salsa de vongole y langostinos jumbo / Squid ink spaghetti in clam and jumbo shrimp sauce 63

Spaghetti de tinta de calamar, salteado con vongole sin coraza y langostinos.

Squid ink spaghetti sautéed with shucked clams and jumbo shrimp.

Ravioli líquido capresi de hongos y parmesano con salsa Toscana y jamón / Liquid caprese ravioli with mushroom and parmesan, Tuscan sauce, and ham 69

Pasta de relleno líquido de setas de estación, con agua de parmesano, acompañados de salsa Toscana de tomate, aceituna y albahaca.

Liquid mushroom-filled pasta with parmesan water, accompanied by Tuscan tomato, olive, and basil sauce.

Fetuccini a la crema de albahaca con cubos de trucha salmonada al grill, en salsa de hierbas provenzales / Basil cream fettuccine with grilled salmon trout cubes, provencal herb sauce 53

Pasta fresca de la casa en suave salsa de crema de albahaca y cubos de trucha salmonada con toques ahumados y hierbas.

House-made fresh pasta in a delicate basil cream sauce with smoked salmon trout cubes and herbs.

FONDOS / MAIN COURSES

Canelón ahumado de langostinos y mero sobre crujiente de coral y tartar / Smoked shrimp and grouper cannelloni on coral crisp and tartare 79

Láminas de langostinos envolviendo un suave relleno de mero, sobre una tosta de coral y tartar de hongos de estación, bañadas en nuestra salsa de guisantes.

Shrimp sheets wrapping a gentle grouper filling, on a coral and seasonal mushroom tartare toast, bathed in our pea sauce.

Nuestra crema de poro y coco con mariscada a la parrilla / Leek and coconut cream with grilled seafood mix 59

Langostinos, pulpo y vieiras a la parrilla, con crema fría de poro y coco.

Grilled prawns, octopus, and scallops with cold leek and coconut cream.

Láminas de pato y manzana con gazpacho de fresas / Duck and apple slices with strawberry gazpacho 49

Láminas de pato sobre bizcocho de almendras con gajos de naranja, tartare de manzana y gazpacho de fresas.

Duck slices on almond sponge with orange segments, apple tartare, and strawberry gazpacho.

***Panceta en salsa de hierbaluisa con suave puré de batata /
Herb-lemongrass pork belly with soft sweet potato puree*** **59**

Panceta de cerdo cocida durante 14 horas a baja temperatura, sobre puré de batata y salsa aromatizada con hierbaluisa.

Pork belly slow-cooked for 14 hours at low temperature, served over sweet potato puree and sauce flavored with lemongrass.

El Claro Oscuro **69**

Calamares rellenos de langostinos al ajillo, combinados con pimientos de piquillo con tartare de hongos de temporada en salsa de chardonnay y polvo de ceniza de poro.

Garlic shrimp-filled squid combined with piquillo peppers with seasonal mushroom tartare in chardonnay sauce and leek ash powder.

Mero en puré de coral / Grouper in coral puree **69**

Puré de papas con coral, habas tiernas y texturas con mero en salsa especiada.

Potato puree with coral, tender fava beans, and textured grouper in spiced sauce.

Carrilleras glaseadas sobre pure trufado / Glazed beef cheeks on truffle puree **69**

Carrilleras de res cocidas por 24 horas a baja temperatura, glaseadas en miel de manzanas sobre puré trufado.

Beef cheeks slow-cooked for 24 hours at low temperature, glazed with apple honey over truffle puree.

Mar volcánico / Volcanic sea **83**

Mariscada y mero a la parrilla, con salsa caliente de corales y queso, en plancha caliente.

Seafood mix and grouper on the grill, with hot coral and cheese sauce.

Solomillo de res con puré de garbanzos, salsa de maíz dulce y crema agria de langostinos/ **73**

Beef tenderloin with chickpea puree, sweet corn sauce, and sour cream

Suave solomillo de res con puré cremoso de garbanzos, con crema de langostinos y salsa de maíz dulce.

Tender beef tenderloin with creamy chickpea puree, sour cream, and sweet corn sauce.

POSTRES / DESSERTS

Tarta de arándanos con miel de limón / Blueberry pie with lemon honey **29**

El Etna / The Etna **29**

Panna cotta con caramelo salado e inserto de fresa.

Panna cotta with salted caramel and strawberry filling.

Nuestra versión de la torta de chocolate / Our variant of chocolate cake **33**

Chocolate servido en cinco diferentes texturas.

Chocolate served in five different textures.

Nuestro soufflé de chocolate / Our chocolate soufflé **29**

Soufflé de chocolate con crema de vainilla y frutos rojos.

Chocolate soufflé with vanilla cream and red berries.

***Granizado de frutos del bosque y frutos de la ciudad /
Mixed berries and city fruits granita*** **29**

TIRRENO