

## STARTERS TO SHARE · ENTRANTES PARA COMPARTIR

**Iberican ham and chicken croquetas with honey and mustard dip**  
Croquetas de pollo y jamón ibérico con dip de mostaza y miel

**Mallorquian trampo, mozzarella and pesto bruschetta**  
Bruschetta de trampó mallorquín, mozzarella y pesto

**Lebanese hummus with feta cheese, pomegranate and pita bread**  
Hummus libanés con queso feta, granada y pan pita

**Italian nachos with tijuana guacamole and parmesan**  
Nachos italianos con guacamole tijuana y parmesano

## MAIN COURSE · PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Choose 1.

**Traditional peruvian sauteed beef and vegetables with soy sauce, aji molido and peruvian spices**

Puntas de solomillo salteadas estilo peruano con salsa de soja aji molido y especias peruanas

**Marinera monkfish zarzuela with seafood in a white wine and dill sauce**

Zarzuela marinerade rape, marisco con salsa de vino mallorquín y eneldo fresco

## DESSERT · POSTRES

**Chef's tapas dessert**

Selección postres del chef

**34€**