



MANO DE SANTA



CONTENIDO EN ALÉRGENOS

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
PARA COMPARTIR														
Ensalada de seis brotes con aguacate, ajonjolí garrapiñado y lima						•				•	•			
Ensalada de espinacas y rúcula con mini setas salteadas y tomatitos aliñados	•					•		•			•		•	
Burrata de búfala con pericana alicantina y pesto de cilantro	•			•			•				•			
Ensaladilla rusa con gambas y tortilla crujiente de camarones	•	•	•	•		•	•				•	•	-	
Mejillones escabechados con naranja y bergamota			-	-		•						•	•	
Langostinos salteados a la pimienta, piña semi seca y brotes de guisante	•	•		-		•		•			-		-	
Tartar de atún con hinojo y ají amarillo	•	-		•		•	•				•		-	
Aguachile de lubina con boniato y rabanitos	•	-		•								•	•	
Croquetas de Idiazabal y piñones con crema de membrillo (6 uds.)	•		•	-			•	•			-			
Brochetas de lomo de vaca con chile y albahaca	•		•	•		•					-			
Dumplings de ropa vieja con caldo de cocido	•					•								
Pan variado del maestro John Torres	•							•			-			

PESCADOS														
Mero marinado en teriyaki con emulsión de jalapeños	•	-		•		•							•	
Rape al wok, almejas y salsa de coco y chile		-		•		-		•			-	•	•	
Bacalao confitado con citronella y cremoso de apionabo	•	-		•			•		•		•			
Atún rojo, pistacho molido y cebolla muy confitada	•			•		•		•				•		

• CONTIENE - TRAZAS



MANO DE SANTA



CONTENIDO EN ALÉRGENOS

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
CARNES														
Jarrete de cordero 8 horas con cacahuets y salvia					•			•						
Solomillo a la parrilla, duxelle y jugo de carne y trufas	•						•	•		•		•		
Pollo de corral a la parrilla con kumquats confitados												•		
Presa de cerdo ibérico, miso rojo y cebolla encurtida	•					•					•	•		
GUARNICIONES														
Arroz al wok con puerro, huevo y jengibre frito	•		•			•		•			•			
Aguacate a la parrilla con vinagreta de cítricos						•				•	•	•		
Bocaditos de brócoli con emulsión de sésamo	•		•			•				•	•			
Puerro a baja temperatura con salsa de avellanas								•						
Mini mazorcas al wok con mantequilla tostada							•							
Patatas fritas, miso y mermelada de chiles	•					•	•	-			•	•		
Boniato asado con soja y miel	•					•					•			
Mini setas al wok con ajo y jengibre	•					•								
POSTRES														
Ganache de chocolate blanco y yogur griego con maracuyá	•				-		•	•						
Espuma de cava con gel roto de naranja y bizcocho de pistacho	•		•		-		•	•				•		
Tarta de queso y lima kaffir con crumble de avellana	•		•		•		•	•						

• CONTIENE - TRAZAS

Cualquier duda consulte con nuestro personal



MANO DE SANTA



ALLERGEN CONTENT

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYA	MILK	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUSCS	LUPIN
TO SHARE														
Six cress salad with avocado, candied sesame and lime						•				•	•			
Rocket and spinach salad with sautéed mini mushrooms and tomato relish	•					•		•			•		•	
Buffalo burrata with “Alicante style pericana” and coriander pesto	•			•			•				•			
Spanish potato salad “ensaladilla rusa” with prawns and shrimps “tortillita”	•	•	•	•		•	•				•	•	-	
Homemade pickled mussels with orange and bergamot		-		-		•						•	•	
Black pepper shrimp, sun dried pineapple and pea shoots	•	•		-		•		•			-		-	
Bluefin Tuna tartar with fennel puree and yellow emulsion	•	-		•		•	•				•		-	
Chili marinated seabass “aguachile” with sweet potato and radish	•	-		•								•	•	
Idiazabal cheese and pine nuts croquettes with quince cream	•		•	-			•	•			-			
Charred chili-rubbed beef skewers with basil dipping sauce	•		•	•		•					-			
“Ropa vieja” dumplings with “cocido” broth	•					•								
Assorted bread from the master baker John Torres	•							•			-			

FISH														
Teriyaki marinated grouper with jalapeño emulsion	•	-		•		•						•		
Wok fried monkfish with clams and coconut chili sauce		-		•		-		•			-	•	•	
Lemongrass infusionated cod and celeriac puree	•	-		•			•		•		•			
Bluefin tuna with pistachio powder and very slow cooked onion	•			•		•		•				•		

• CONTAINS - TRACES



MANO DE SANTA



ALLERGEN CONTENT

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYA	MILK	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHITES	MOLLUSCS	LUPIN
MEAT														
Lamb shank slow cooked 8 hours with peanuts and sage					•			•						
Grilled beef sirloin with mushroom duxelle and beef and truffle sauce	•						•	•		•		•		
Char-grilled free range chicken with kumquat sauce												•		
Iberian presa (upper part of the pork loin) with red miso and homemade pickled onion	•					•					•	•		
SIDES														
Wok fried rice with leek, egg and fried ginger	•		•			•		•			•			
Grilled avocado with citric vinaigrette						•				•	•	•		
Broccoli bites with sesame emulsion	•		•			•				•	•			
Slow cooked leek with hazelnut praliné								•						
Wok sautéed baby corn with noisette butter							•							
Chunky fries with homemade miso and chili marmalade	•					•	•	-			•	•		
Baked sweet potatoe with honey-soy	•					•					•			
Wok sautéed mini mushrooms with garlic and ginger	•					•								
DESSERTS														
White chocolate and greek yogurt ganache with passion fruit	•				-		•	•						
“Cava” (sparkling white wine) foam with broken orange jelly and pistachio cake	•		•		-		•	•				•		
Cheese and kaffir lime cake with hazelnuts crumble	•		•		•		•	•						

• CONTAINS - TRACES