

| ELABORACIÓN   | USO                | ORÍGENES                         | PVP     | MARIDAJE                  | MEZCLA  | PVP              |
|---|--------------------|----------------------------------|---------|---------------------------|---|------------------|
| Cornete de ceviche con espuma de coco   | MANO               | Tailandia<br>Perú                | 5,00 €  | VINO SOUR 2.0             | Vino blanco, limón,<br>sirope de ceviche                    | 6,00 €           |
| Ostra Whisky Sour ahumado   | MANO               | Francia<br>Escocia               | 4,50 €  | CAVA                      | Masia Salat Organic   | 6,00 €           |
| Ostra Bloody Mary pisco   | MANO               | Francia<br>Perú                  | 4,50 €  | CHAMPAGNE                 | Aubry Premier Cru   | 12,50 €          |
| Ventresca de atún rojo con grasa de jamón ibérico sobre canutillo crujiente de hummus                     | MANO               | España<br>Israel                 | 5,50 €  | HATORI HANSO              | Sake, Umeshu, Yuzu,<br>lemongrass, clara de<br>huevo, lima  | 6,00 €           |
| Buey de mar sobre arroz de Sushi crispy y romescu   | TENEDOR            | Los Ángeles<br>Japón             | 6,00 €  | CAVA                      | Masia Salat Organic   | 6,00 €           |
| Croqueta de pollo rustido con manzana asada al curry  | MANO               | España<br>India                  | 3,00 €  | EL ESTILOSO               | Jerez, lemongrass<br>Soda de keffir, lima                   | 6,00 €           |
| Foie gras en virutas con reducción de fresa ácida y camomila  | MANO               | Francia<br>Mahón                 | 8,50 €  | CAVA VINO<br>DULCE        | Masia Salat Organic<br>Tokaj                                | 6,00 €<br>5,00 € |
| Patacón relleno de cerdo marinado con achiote y pimentón y cebolla encurtida                              | MANO               | España<br>México<br>Colombia     | 5,50 €  | GASTRO<br>MARGARITA       | Tequila, vino blanco<br>Suau orange. salvia                 | 6,00 €           |
| Mollete al vapor de ternera al estilo criollo   | MANO               | Argentina<br>China               | 7,00 €  | VINO TINTO                | Ribera del Duero  | 4 ,50€           |
| Mini coca de piel de pollo, strogonoff con setas de temporada y yema trufada                              | MANO               | Rusia                            | 5 ,50 € | VINO BLANCO               | Selección Especial  | 3 ,90€           |
| Patatas bravas y arrugadas  | MANO               | España<br>Corea                  | 8,00 €  | CERVEZA ROJA              | Malquerida  | 4,50 €           |
| Burrata con pesto de tomates y tempura de flor de calabacín   | TENEDOR<br>CUCHARA | Italia<br>Japón                  | 13,50 € | LIMONADA DE<br>TOSCANA    | Limoncello, vino<br>blanco, cordial de<br>tomate y albahaca | 6,00 €           |
| Raviolis de coliflor asada, salsa de blanco, almendras mallorquinas y caviar Baerii                       | TENEDOR            | Mallorca<br>Argentina            | 16,00 € | VINO BLANCO<br>VINO TINTO | VT Mallorca<br>Toro Vandal Edition                          | 6,50 €<br>6,50 € |
| Tartar de atún, masago y guacamole con salsa japonesa   | TENEDOR            | Japón                            | 16,00 € | LIMONADA<br>ROSÉ          | Martini Ambrato,<br>Frambuesa, Salvia                       | 6,50 €           |
| Caballa marinada, mayonesa de piñones y sorbete de "ponzu de tigre"                                       | TENEDOR<br>CUCHARA | Japón<br>Perú                    | 12,50 € | CIRCO<br>PERUANO          | Pisco, sirope de<br>ceviche y clara de<br>huevo             | 6 ,00€           |
| Pulpo asado con gel de lima, cremoso de patata y emulsión de pimentón                                     | TENEDOR            | España                           | 17,00 € | VINO BLANCO               | Selección Especial  | 6,50 €           |
| Merluza negra patagónica, cremoso aireado de tupinambo y erizo de mar, y pure de almendras mallorquinas   | TENEDOR            | Argentina<br>Japón               | 24.00€  | RED PATRON                | Patron Silver, Orgeat,<br>Pomelo, Lima, Frutos<br>Rojos     | 6,50 €           |
| Lubina en arcilla roja y espinagada mallorquina   | TENEDOR            | Mallorca<br>Argentina            | 17,50 € | VINO BLANCO               | Chablis   | 8,00 €           |
| Tártaro de ternera con trufa negra, foie y creme fraiche  | TENEDOR            | Francia                          | 16,00 € | VINO TINTO                | Ribera del duero  | 4,50 €           |
| Canelón meloso de ternera con crema de parmesano y pesto de pistacho                                      | TENEDOR            | España<br>Italia                 | 15,00 € | SMOKY SOUR                | Dewards,Laphroaig,<br>Miel, Jengibre                        | 6,00 €           |
| Cordero Mallman con labneh, especias marroquies, aceite de menta  | TENEDOR            | Argentina<br>Marruecos<br>Israel | 16,00 € | ALBAHACA<br>ROSE          | Bombay Dry,<br>Albahaca y vino<br>dulce manzana             | 6,00 €           |
| Cuando la lechona conoce al curry   | TENEDOR            | India<br>Mallorca<br>Tailandia   | 15,50 € | TIKI THAI MULE            | Jerez, Yuzu, Orgea,<br>Lemongrass                           | 6,00 €           |
| Black Angus a la brasa, sobre tierra de algarroba y salsa holandesa de tuétano con hierbas de chimichurri | TENEDOR            | Argentina<br>Mallorca            | 16,50 € | VINO TINTO                | Roda Reserva Rioja  | 8,50 €           |