



## Tasting Menu

### Sambal & Chutney

Papadums

#### Oyster

Asian Mignonette, cucumber, vietnamese coriander

### Pani Puri

Chat masala potatoes, chickpeas, onion, tamarind chutney,  
coriander and mint

### Miang Kham

Tuna tartare, sambal matah, shiso leaf

### Shumai

Ibérico pork & truffle

### Har Gow

Prawn, spring onion & ginger

### Scallop

Pacific scallop borneo style, chili, shallots, basil,  
vinegar & cane sugar

### Paneer tikka

Grilled cottage cheese marinade in spiced yogurt,  
coriander chutney, cherry & red onion

### Char Siu

Iberico pork pluma with Chinese BBQ sauce, Pak choi

### Torrija

Brioche, kaya spread and pandan custard

57€

### Wine Pairing

34€

Menu only served at a full table



## Dim Sum

<b>Shumai</b>	Iberico Pork and prawn	12€
<b>Shumai</b>	Iberico Pork and truffle	12€
<b>Har Gow</b>	Prawn, spring onion & ginger	10€
<b>Pyeonsu</b>	Leeks and carrots	10€
<b>Momo</b>	Chicken and foie	12€

## Appetizer

<b>Oyster</b>	Asian Mignonette, cucumber, vietnamese coriander	6€
<b>Pani Puri</b>	Chat masala potatoes, onion, tamarind chutney, coriander and mint	12€
<b>Miang Kham</b>	Tuna tartare, sambal matah, shiso leaf	12€
<b>Som Tom</b>	Papaya salad, onion, peanuts, kaffir lime vinaigrette, chicharrón	12€
<b>Kinilaw</b>	Filipino Ceviche, lima y coconut milk, cucumber, tangerine & coriander	15€
<b>Scallop</b>	Pacific scallop borneo style, shallots, chili, basil, vinegar	15€
<b>Aloo Chat</b>	Potato, coriander chutney, tamarind, red onion and pomegranate	12€

## Curry & Grill

All served with steamed Jasmine Rice  
(curry's can be serve with vegetarian option)

<b>Assam</b>	Iberico pork cheeks in tomato gravy curry, vietnamese coriander	26€
<b>Roghan Josh</b>	Kashmiri style Lamb shank curry	29€
<b>Massaman</b>	Thai Veal curry with peanuts, potatoes y chayotes	28€
<b>Pla Phao</b>	Thai salt crusted Sea Bass, sauteed veggies y nam jim sauce	38€
<b>Char Siu</b>	Iberico pork pluma with Chinese BBQ sauce, pak choi	33€
<b>Cantonese</b>	Steamed cod, pak choi, ginger, soy y sesame	28€
<b>Ssambap</b>	Crispy pork belly, lettuce and condiments	28€



## **Sweet**

### **Strawberry**

Poached strawberry, ginger ice cream, lime & basil

8€

### **French Toast**

Brioche, kaya spread and pandan custard

9€

### **Spiced Chocolate**

Chocolate ganache, chocolate mousse,  
caramelized nuts, toffee, nutmeg

9€



## VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

<b>Viñátigo Pet Nat</b> Listán Negro	2021	Islas Canarias	29
<b>Julia Bernet Brut Nature 60/40</b> Chardonnay, Xarel-lo	2021	DO Corpinnat	32
<b>Foresta Ancestral</b> Macabeu	2021	Catalunya	30
<b>Gramona Rosé</b> Pinot Noir	2020	DO Corpinnat	40
<b>Billecart Salmon Brut Reserva</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	2021	DO Champagne	70

## VINOS DE XEREZ / SHERRY WINES

<b>Camborio Fino en Rama</b> Palomino fino		DO Jeréz - Xéréz-Sherry	7
<b>Manzanilla Maruja Pasada</b> Palomino		DO Manzanilla de Sanlúcar	7
<b>Escuadrilla Amontillado Lustau</b> Palomino		DO Jeréz-Xéréz-Sherry	6
<b>Poley Oloroso Toro Albalá</b> Pedro ximenez		DO Montilla Moriles	6



## VINOS BLANCOS CANARIOS / CANARY ISLAND WHITE WINES

<b>Viñatigo</b> Malvasia Aromàtica	2022	DO Ycoden Daute Isora	27
<b>Càmbium Las Canales</b> Listán Blanco, Malvasía Aromática	2022	Islas canarias	27
<b>Benje</b> Listán Blanco	2021	DO Ycoden Daute Isora	28
<b>Soco</b> Malvasia Volcànica, Diego, Listán Blanco	2022	DO Lanzarote	30
<b>Trenzado</b> Listán Blanco	2021	DO La Orotava	33
<b>Maresía del Atlántico</b> Listán Blanco, Malvasía aromática, Albillo	2020	DO La Palma	34
<b>Qori</b> Gual, Vijariego blanco, Albillo criollo, Verdello	2020	DO Islas Canarias	35
<b>Akaet Montaña de Timbaiba</b> Malvasía volcànica, Diego, Listán	2022	DO Lanzarote	36
<b>Los Loros Siete Lomas</b> Marmajuelo, Listán blanco, Vijariego, Gual	2022	DO Valle de Güímar	38
<b>Bimbache</b> Listán Blanco, Verijadiego Blanco, Gual, Baboso Blanco	2021	DO El Hierro	39
<b>Tamerán</b> Marmajuelo	2021	DO Gran Canaria	39
<b>Los Tabaqueros</b> Sabro, Malvasía aromática, Vijariego, Listán blanco	2006	DO La Palma	40



## VINOS BLANCOS NACIONALES / NATIONAL WHITE WINES

<b>Cloe</b> Chardonnay	2021	DO Málaga	28
<b>A Seara Castes Brancas</b> Treixadura, Godello, Loureira, Torrontés	2022	DO Ribeiro	28
<b>Ojo y Coillo</b> Pedro Ximenez	2021	DO Montilla Moriles	34
<b>Valduero</b> Albillo Mayor	2021	DO Ribera del Duero	35
<b>Barco del Corneta</b> Verdejo	2019	DO Castilla y León	35
<b>Cies</b> Albariño	2022	DO Rias Baixas	36
<b>Candea</b> Treixadura, Doña blanca	2021	DO Monterrei	36
<b>El Hombre Bala</b> Albillo Real	2021	DO Madrid	40
<b>La del Vivo</b> Godello	2021	DO Bierzo	45



## VINOS TINTOS CANARIOS / CANARY ISLAND RED WINES

<b>Vijariego Negro Viñatigo</b> Vijariego negro	2021	DO Ycoden Daute Isorsa	28
<b>Piedra Fluida</b> Listán Negro	2020	DO Islas Canarias	28
<b>Los Grillos Llanos Negros</b> Negramoll	2021	DO La Palma	32
<b>Barco de Tierra adentro</b> Listán Negro, Negramoll, Listán Blanco	2020	DO Islas Canarias	35
<b>La Canoya</b> Listan Negro	2021	DO Islas Canarias	35
<b>Burgman Red Premium</b> Listán Negro	2020	DO Tacoronte Acentejo	37
<b>La Finca</b> Vijariego, Syrah	2018	DO Islas Canarias	37
<b>Mission's Grapes</b> Listán Prieto	2021	DO La Palma	39
<b>Finca Vegas</b> Baboso Negro	2021	DO Abona	40
<b>Vidueño</b> Multi Varietal	2021	DO La Orotava	47



## VINO TINTO NACIONAL / NATIONAL RED WINES

<b>Pies Negros Artuke</b> Albillo Mayor	2020	DO Rioja	28
<b>Jupiter</b> Tempranillo	2019	DO Ribera del Duero	30
<b>Xerico</b> Tempranillo	2018	DO Rioja	32
<b>El Molar</b> Garnacha	2021	DO Jumilla	34
<b>As Xaras</b> Mencía	2021	DO Ribeira Sacra	35
<b>Hombros</b> Mencía	2020	DO Bierzo	35
<b>Marta Maté</b> Tinta Fina	2020	DO Ribera del duero	36
<b>Veratón</b> Garnacha	2019	DO Campo de Borja	40
<b>La Fredat</b> Garnatxa Negra	2018	DO Priorat	42
<b>Cesar Principe</b> Tempranillo	2018	DO Cigales	45
<b>Octonia</b> Garnacha, Garnacha Peluda	2013	DO Monsant	58





## VINO ROSADO / ROSE WINE

<b>Pino Valois Viñatigo</b> Garnacha	2021	DO Ycoden Daute Isora	28
<b>Finca Vegas</b> Syrah, listán negro	2021	DO Abona	28

## VINOS DULCES / SWEET WINES

<b>Aromas de Trevejos</b> Malvasía Aromática	2022	DO Abona	9
<b>Humboldt Blanco</b> Listán blanco	2021	DO Tacoronte Acentejo	8
<b>Royal Tokaji Late Harvest</b> Furmint, Harslevelu, moscatel de lunel	2021	DO Hungría-Tokaj	7
<b>Juan Piñero Cream</b> Palomino, Pedro Ximenez	2021	DO Jeréz-Xéréz-Sherry	7
<b>East India Solera</b> Palomino, Pedro Ximenez		DO Jeréz-Xéréz-Sherry	6