

TAPAS  
para empezar  
to start with  
西班牙开胃小吃

- \* **Jamón Ibérico de Bellota 'La Dehesa de Extremadura', curado 50 meses**  
50 months cured Ibérico Ham from Monsalud 'La Dehesa de Extremadura',  
Elected "Best Iberico Ham in the World" in 2011  
西班牙蔓萨录德火腿 (成熟期为50个月) 2011年被评为 "世界最佳火腿"  
Half portion (半份) ¥260    Full portion (整份) ¥520
  
- \* **Gran surtido de embutidos**  
Jamón puro ibérico de bellota, , terrina rústica de hígado de pato y cerdo, 3  
tipos de embutidos hechos en casa, lacón con aceite de pimentón de la Vera.  
Todo servido con pan de payés , encurtidos , mostaza Antigua y ensalada  
Agua 'charcuterie' platter  
Pure Iberico ham, duck liver and pork terrine, three homemade sausages,  
cooked ham with Spanish paprika, country bread toasts, mustard and pickles  
agua特制冷切拼盘精选  
西班牙特级火腿, 西班牙风干牛肉, 鸭肝和有机猪肉胚, 三种自制香肠,  
红粉猪腿肉, 烤乡村面包, 芥末和自制小泡菜  
¥380
  
- \* **Surtido de quesos, tostas y mermeladas caseras**  
Cheese assortment, homemade marmalades and toasts  
精选奶酪拼盘配自制果酱和香脆烤面包  
¥160
  
- \* **Surtido de aceitunas con encurtidos caseros**  
Mix of Mediterranean olives and homemade pickles  
地中海橄榄及秘制什锦泡菜  
¥40
  
- \* **Pan con tomate**  
Toasted tomato bread  
烤蕃茄面包  
¥25

TAPAS  
las nuevas  
the contemporary ones  
西班牙现代小吃

\* Huevos de pato fritos, Jamón de bellota, patatas y migas de pan crujiente.

Organic duck egg, iberian ham, potatoes & fried bread

嫩煎有机鸭蛋配西班牙火腿和香脆土豆及面包碎

¥88

Ensalada de gamba argentina, tomates secos, nueces, rábano, picatostes y vinagreta de naranja y albahaca

Argentinean prawns, spinach, dried tomatoes, croutons, walnuts & radish salad with basil and orange vinaigrette

阿根廷大虾配菠菜，风干蕃茄，面包丁，核桃仁和小萝卜沙拉，罗勒和橙味油醋汁

¥98

Ensalada de lechugas, puré de manzana, manzana, queso manchego y vinagreta de avellanas

Mixed green salad with fresh apple and apple purée, Manchego cheese, in hazelnuts vinaigrette

什锦绿色沙拉配苹果泥，新鲜苹果，曼彻格奶酪和榛子醋汁

¥78

Canelon de pepino relleno de atun español, manzana, tomate y chalotas

Cucumber canelloni stuffed with Spanish tuna, apple, tomato, shallots, Ponzu sauce and hazelnuts

金枪鱼和黄瓜卷配旁族汁

¥78

Alcachofas fritas y sal gorda

Deep fried artichokes sprinkled with rock salt

香炸嫩洋蓍配岩盐

¥68

Bomba de patata dulce y "bacon" con salsa picante

Bacon and sweet potato bombs

香炸培根红薯球球配辣酱

¥20/pc

\* Carpaccio de boletus, praline de piñones, puree de berenjena y aceite de boletus

Porcini mushroom carpaccio, infused porcini olive oil, aubergines, pine nuts praliné, green leaves

牛肝菌薄片配松仁酱和茄子泥

¥68

\* Calamares a la andaluza con un "all i oli" de citronela

Deep-fried imported Andalusian-style squid, served with lemongrass aioli.

香炸进口鱿鱼配柠檬草味白酱

¥78

TAPAS  
los classicos  
classics  
西班牙传统小吃

- \* **Tortilla de patatas**  
Potato omelet  
西班牙传统土豆鸡蛋饼 ¥45
- Patatas bravas**  
Bravas "spicy" potatoes  
西班牙典型辣味土豆 ¥45
- \* **Croquetas de jamón y setas**  
Ham and mushroom croquets  
酥炸火腿蘑菇球 ¥75
- Chorizo frito**  
Fried homemade chorizo  
香煎自制特级红肠 ¥75
- \* **Setas al ajillo**  
Mixed mushrooms with garlic and herbs  
蒜香什锦煎蘑菇 ¥70
- \* **Gambas argentinas al ajillo**  
Fresh Argentinean prawns, garlic and chili  
蒜香辣鲜虾 (采用进口阿根廷大虾) ¥75
- \* **Pimientos del piquillo rellenos de marisco (2pc)**  
Piquillo peppers stuffed with seafood (2pc)  
什锦海鲜馅酿西班牙红椒 (2个) ¥88
- \* **Sopa de cebolla con una tosta con emmental gratinado**  
Onion soup with grilled Emmental cheese toast  
洋葱汤配烤大孔奶酪面包片 ¥88
- \* **Crema de guisantes con huevo de corral cocido a baja temperatura y bacon**  
Green pea soup with slow-cooked free range chicken egg & crispy bacon  
甜豆汤配低温柴鸡蛋和脆培根 ¥88

del Mar  
from the sea  
海鲜类精选

- \* Gallo de Islandia con un praliné de almendras , calabaza en texturas y jugo de pollo  
Icelandic halibut served with almonds praline, variety of pumpkin textures & chicken jus  
香煎冰岛大比目鱼配杏仁酱和各种口味南瓜，浓味鸡汁 ¥158
- \* Mero del Atlantico con puré de apionabo, setas escabechadas y cigala Noruega  
North Atlantic red grouper served with celery root and pickled mushrooms, with side of poached Norwegian scampi in scampi reduction  
北大西洋红斑鱼配芹菜根和腌蘑菇，嫩煮挪威海螯虾配原汁 ¥168
- \* Calamares argentinos salteados con un sofrito de aceitunas negras y tomate i un alioli de tinta de calamari  
Seared Argentinean calamari served with black olives and tomato soffritto in squid ink aioli  
嫩燎阿根廷海兔配黑橄榄，洋葱蕃茄酱和墨鱼汁酱 ¥138
- \* Mariscada  
1 pza bogavante, 5 pzas vieiras, 6 pzas gambones Argentinos  
Seafood platter cooked 'a la plancha' with extra virgin oil  
1pc Canadian lobster, 5pc scallops, 6 pc premium Argentinian prawns  
什锦海鲜拼盘（特级初榨橄榄油烹制）  
一只加拿大龙虾，五只扇贝，六只阿根廷特级大虾 ¥988
- \* Mariscada fría..  
Chilled seafood boiled in salty water and fresh herbs.  
1 pza bogavante, 3 pzas vieras, 4 pzas gambones Argentinos  
1pc Canadian lobster, 5 hokkaido scallops, 6 pc premium Argentinian prawns, 12 shrimps  
超级海鲜拼盘（盐及香草水嫩煮）  
一只加拿大龙虾，五只扇贝，六只阿根廷特级大虾，十二只白虾 ¥1188

de la Tierra  
from the land  
肉类精选

\* Panceta de cerdo marinada y a la parrilla, con un puree de calabaza y verduras escabechadas.  
Jordi's beer & mustard marinated pork belly, grilled and served with vegetables "escabeche" & pumpkin purée  
大厨秘制香烤腌美国猪五花配醋渍鲜蔬和南瓜泥 ¥158

\* Espalda de cordero cocida a baja temperatura con pastel de tomillo, berengena asada y rabano frances.  
Slow cooked organic lamb shoulder served with thyme cake, grilled aubergines and radish in lamb jus  
低温有机羊肩配百里香味蛋饼, 煎茄子, 小萝卜及浓味羊汁 ¥168

\* Costilla de ternera de wagyu con zanahorias "heirloom" y un trinxat de batata y bacon  
Wagyu short rib served with heirloom purple carrots and "trinxat" of sweet potato and bacon in beef jus  
低温牛小排配紫胡萝卜, 甜薯培根饼及浓味牛汁 ¥198

\* Escoja una ternera con setas, ajos confitados y cebolla encurtida  
Choose your cut of beef, served with potatoes, mushrooms, garlic and pickled onion  
下面的两款牛肉请任选, 配菜均为土豆, 蘑菇, 蒜和洋葱

Japanese Matsuzaka rib eye A5 grade	Australian Wagyu tenderloin marble 5
日本神户和牛眼肉	澳大利亚和牛里脊
¥598/150gr	¥398/220gr

Los platos mencionados a continuación necesitan entre 30m y 45 m para ser servidos.

The dishes below needs 30m to 45m cooking time.  
以下食品均需烹制30至45分钟

Cochinillo asado con orejones  
Traditional style crispy suckling pig served with apricots and shallots  
传统脆皮烤乳猪配杏脯和小洋葱 Half - 半只 / ¥398

\* Chuletón 1kg  
Rib-eye 'on the bone' 1kg  
澳洲带骨牛眼排 (1公斤) ¥698