

EL SILENCIO

Starters

Giant Summer Garden focaccia – To share
Focaccia gigante de verano – Para compartir

Iberic Ham, traditional pan con tomate
Jamón ibérico, pan con tomate tradicional

Piquillo peppers stuffed with brandade, herbs, citrus
Piquillos rellenos de brandada, hierbas, cítricos

White fish carpaccio, finger lime, tapioca, honey vinaigrette
Carpaccio de pescado blanco, lima dedo, tapioca, vinagreta de miel

Langoustine carpaccio, caviar, chive cream, parsley green oil
Carpaccio de cigala, caviar, crema de cebollino, aceite verde de perejil

White fish crudo, tomato water, peppers, green oil
Crudo de pescado blanco, agua de tomate, pimientos, aceite verde

Oysters, cucumber jelly, cider vinegar, shallot cream
Ostras, gelatina de pepino, vinagre de sidra, crema de chalota

Oysters, red wine vinegar, shallots
Ostras, vinagre de vino tinto, chalotas

Tuna «Toro ventresca» tartare toast with tomato, Oscietra caviar
Tartar de atún «Toro ventresca» en tostada con tomate y caviar Oscietra

Oscietra caviar 50g, blinis, sour cream
Caviar Oscietra 50g, blinis, crema agria

Truffle pizza, Fior di Latte mozzarella, spring onions
Pizza de trufa, mozzarella Fior di Latte, cebolleta

Salads

Heritage tomato salad, peach, verbena, candied lemon, ginger, almonds, pistachios
Ensalada de tomates antiguos, melocotón, verbena, limón confitado, jengibre, almendras, pistachos

Giant watermelon salad, cucumber, avocado, feta, red onion, coriander – To share
Ensalada gigante de sandía, pepino, aguacate, queso feta, cebolla roja, cilantro – Para compartir

Giant burrata di Puglia, heirloom tomatoes, roasted peppers, pistachios – To share
Burrata gigante de Puglia, tomates antiguos, pimientos asados, pistachos – Para compartir

Giant Caesar salad – To share
Ensalada César gigante – Para compartir

Giant Niçoise salad, tuna, boiled egg, anchovies, summer vegetables – To share
Ensalada Niçoise gigante, atún, huevo duro, anchoas, verduras de verano – Para compartir

Traditional tomato gazpacho, rosemary breadcrumbs
Gazpacho tradicional de tomate, pan rallado al romero

Fishes

Grilled turbot, Pil-pil sauce, mashed potatoes, olive oil, chives – To share
Rodaballo a la parrilla, salsa Pil-pil, puré de patata, aceite de oliva, cebollino – Para compartir

John Dory “A la Ligure”, zucchini, tomato, capers, basil, Picolina olives, lemon
San Pedro “a la Ligure”, calabacín, tomate, alcaparras, albahaca, aceitunas Picolina, limón

Grilled seabass, Ligure sauce, grilled carrots – To share
Lubina a la parrilla, salsa Ligure, zanahorias a la parrilla – Para compartir

Grilled Ibicencan lobster, alioli sauce, lemon
Langosta ibicenca a la parrilla, salsa alioli, limón

Galician-style octopus, potatoes with smoked paprika, roasted garlic
Pulpo a la gallega, patatas al pimentón ahumado, ajo asado

Wood-fired king crab legs, brown butter, trout roe, chives, citrus dressing
Patas de cangrejo real al fuego de leña, mantequilla tostada, huevas de trucha, cebollino, cítricos

Meats

Cotoletta alla Milanese
Cotoletta alla Milanese

Organic farmed chicken in salt crust, Provençal olive jus – To share
Pollo de granja ecológico en costra de sal, jugo de aceituna provenzal – Para compartir

Beef tenderloin, chimichurri, confit onions, romesco, Béarnaise
Solomillo de ternera, chimichurri, cebolla confitada, romesco, salsa bearnesa

Wagyu beef sirloin, romesco, shallot jus
Entrecot de Wagyu, romesco, jugo de chalota

Wood-fired Tomahawk, chimichurri sauce – To share
Tomahawk al fuego de leña, salsa chimichurri – Para compartir

Grilled Iberian pork pluma, romesco, confit onions
Pluma de cerdo ibérico a la parrilla, romesco, cebolla confitada

Vegetarians

Sicilian aubergine, smoked Scamorza foam, tomatoes, basil
Berenjena siciliana, espuma de Scamorza ahumada, tomates, albahaca

Roasted cauliflower, Romesco sauce, pistachios & shallot
Coliflor asada, salsa Romesco, pistachos y chalota

Seasonal grilled vegetable skewer
Brochetas de verduras de temporada

Pastas

Linguine alla vongole with salsa verde, parsley, garlic, thyme
Linguine a la vongole, salsa verde, perejil, ajo, tomillo

Pappardelle with lobster, saffron fricassée
Pappardelle con bogavante, fricasé de azafrán

Veggie lasagna, spinach, tomatoes, eggplant, onion, Fior di Latte mozzarella, tomato sauce
Lasaña vegetariana, espinacas, tomates, berenjena, cebolla, mozzarella Fior di Latte, salsa de tomate

Caviar and lemon paccheri
Paccheri de caviar y limón

Sides

Patatas bravas
Patatas bravas

Seasonal grilled vegetable skewers
Brochetas de verduras de temporada

Mixed salad with fresh herbs
Ensalada mixta con hierbas frescas

Truffle mashed potatoes
Puré de patatas trufado

Smoked rice from the Ebro Delta, fried with summer aromas
Arroz ahumado del Delta del Ebro, frito con aromas de verano

Desserts

Dulce de leche meringue
Merengue con dulce de leche

Churros, dulce de leche, chocolate sauce, vanilla whipped cream – To share
Churros, dulce de leche, salsa de chocolate, nata montada a la vainilla – Para compartir

Fresh fruit platter
Bandeja de frutas frescas

Ice cream and sorbets
Helados y sorbetes al momento

Hibiscus and pepper infused melon carpaccio, lemon sorbet
Carpaccio de melón infusionado con hibisco y pimienta, sorbete de limón

Chocolate moelleux, vanilla ice cream
Coulant de chocolate, helado de vainilla

Panna cotta, mango, crispy meringue
Panacota, mango, merengue crujiente