

Aperitivos del Glass

	<i>Euros</i>
Ostras Napoleón Cambados	<i>S.m</i>
Los Sobre pan del glass:	
Jamon Ibérico con Tomate	18€
Fuet Payes con Tomate	12€
Sobrasada Mallorquina con queso de Mahon	12€
Sardinas Marinadas	12€
Roast Beef de Wagyu con Mayonesa y Mostaza	15€
Mozzarella con Tomates Semi Secos y Rúcula	10€
Tapi-platos del glass:	
Salmorejo	8€
Ensalada de Endivias con Gorgonzala	14€
Papas con Mojos Verde y Rojo	8€
Bocaditos de Atún Rojo	14€
Mini Hamburguesa del Glass en su Pan de Queso	15€
Petit- dulce glass	
Tarta de Queso con Frutos Rojos	6€
Brownie	6€
Pop Fresch (Crema de Ruibarbo con Helado de Shiso)	6€

Peso Caviar de Cultivo

<i>“Per Se” Beluga Imperial</i>	<i>S.M</i>
<i>“Per Se” Imperial.</i>	<i>S.M</i>

I.V.A. No incluido

Aperitif of the Glass

	<i>Euros</i>
Napoleón Oysters from Cambados	<i>M.P.</i>
On bread:	
Iberian Ham with Tomato	18€
“Fuet Payes” with Tomato	12€
Spicy Majorcan Sausage with Cheese form Mahon	12€
Marinated Sardines	12€
Wagyu Roast Beef with Mustard and Mayonnaise	15€
Mozzarella with Semi-Dried Tomato and Arugula	10€
Tapi Plates:	
Salmorejo	8€
Endive Salad with Gorgonzola Cheese	14€
Potatoes with Red and Green “Mojos”	8€
Red Tuna Sashimi	14€
Mini Hamburger with cheese bread	15€
Desserts:	
Cheesecake with Red Berries	6€
Brownie	6€
Pop Fresch (Rhubarb Cream with Shiso Ice Cream)	6€

Farm Raised Caviar

<i>“Per Se” Beluga Imperial</i>	<i>M.P</i>
<i>“Per Se” Imperial.</i>	<i>M.P</i>

VAT not Included