

Carta Ment

By Óscar Calleja



Guía 2022

Aguachile de lubina y tomatillo verde Chicharrón de su piel y su tocino	19.00 €
Kinilaw caliente, gamba de Huelva, caviar de esturión, Caviar cítrico y pan frito con ensalada de apio	20.00 €
Taco de presa ibérica y crujiente inesperado, acompañado de una copa de Numanthia	29.00 €
Coco y carabinero thai	20.00 €
Castañuelas estofadas con tapioca en jugo de chiles verdes	20.00 €
Salmonete de Roca con escamas de rabanito Codium, azafrán, habanero y tagete	29.00 €
Lomo de atún rojo, toffe de coliflor y piel de leche	28.00 €
Guiso de lechal, carpaccio de presa y enokis	25.00 €
Vaca Morucha pura raza en hoguera de berenjena quemada, chips de alcachofa y albóndiga de maíz amarillo	29.50 €

NUESTROS POSTRES

Lagarto amarelo en plátano verde y maracuyá	11.00 €
Tótem azteca de chocolate, café y oro	11.00 €
Arroz con leche caramelizado y su nata crujiente	10.00 €

*10% IVA incluido.
Aperitivos, pan y servicio de mesa 6€ por persona.*



Siente



Guía 2022

MENÚ

Menú Siente

115.00 €

"El objetivo de mi cocina consiste en ofrecer con humildad y sinceridad lo mejor de mí, a través de una experiencia que aporte sonrisas y recuerdos inolvidables" o.c

Maridaje

47.00 €

"Una propuesta de armonizaje ideada para hacerles disfrutar. Una selección pensada especialmente para nuestro Menú Degustación con vinos que tienen una historia detrás de cada copa, de cada botella"

10% IVA incluido.

Precio por persona. Se requiere la contratación del menú en mesa completa.



Siente

MENÚ



Guía 2022

Sandwich Yola

Rosco de parmesano, anchoa y caléndula

Taco Nori de perdiz y polvo de foie grass

Brioche de maíz y papada

Mini Mac de ibérico pura raza

Quesadilla verde de carnitas

Tosta de tuétano y trufa melanosporum

Aguachile de lubina y tomatillo verde

Chicharrón de su piel y su tocino

Kinilaw caliente, gamba de Huelva, caviar de esturión y caviar cítrico

Pan frito con ensalada de apio

Taco de presa ibérica y crujiente inesperado

Castañuelas estofadas con tapioca

en jugo de chiles verdes

Salmonete de Roca y escamas de rabanito

Códium, azafrán, habanero y tajete

Vaca Morucha pura raza en hoguera de berenjena quemada y chips de alcachofa

Albóndiga de maíz amarillo

Lagarto amarelo en plátano verde y maracuyá

Tótem azteca de chocolate, café y oro

Mochi de maíz

Bellota de café y caramelo

Reanimador de Red bull y crispi de frambuesa

Chocorrezo y oro

Menú sin armonizar 115€ Menú armonizado 162 €

El menú se servirá únicamente a mesa completa

Our Menu



Guía 2022

By Óscar Calleja


Sea bass and green tomatillo aguachile Chicharrón of its skin and its bacon	19.00 €
Hot kinilaw, shrimp from Huelva, sturgeon caviar, citrus caviar and fried bread with celery salad	20.00 €
Unexpected crunchy Iberian pork taco, wine-paired with Numanthia	29.00 €
Coconut and thai shrimp	20.00 €
Braised Castanets with Tapioca in Green Chili Juice	20.00 €
Red mullet with radish and codium scales, saffron, habanero and tagete	29.00 €
Red tuna loin, cauliflower toffee and milk skin	28.00 €
Suckling stew, prey carpaccio and enokis	25.00 €
Purebred Morucha cow on fire with burnt aubergine, artichoke chips and yellow-nosed meatball	29.50 €

OUR DESSERTS

Amarelo lizard	11.00 €
Aztec totem	11.00 €
Rice with caramelized milk	10.00 €

10% VAT Included.

Starters, bread and service 6€ per person.

MENT actively collaborates with the Vega Foundation 

Siente

M E N U



Guía 2022

Yola Sandwich

Parmesan, anchovy and marigold donut
Taco Nori with partridge and foie gras powder
Corn and jowl brioche

Purebred Iberian Mini Mac

Green carnitas quesadilla
Marrow and melanosporum truffle toast

Sea bass and green tomatillo aguachile

Chicharrón of its skin and its bacon

Hot kinilaw, shrimp from Huelva, sturgeon caviar and citrus caviar

Fried bread with celery salad

Unexpected crunchy Iberian pork taco

Braised castanets with tapioca in green chile juice

Red mullet and radish scales

Codium, saffron, habanero and tagete

Purebred Morucha cow on a bonfire with burnt aubergine and artichoke chips

Yellow corn dumpling

Yellow lizard on green banana and passion fruit

Aztec totem of chocolate, coffee and gold

Corn mochi

Coffee and caramel acorn

Red bull reanimator and raspberry crisp

Chocorrezno and gold

Menu not harmonized 115 € Menu harmonized 162 €

The menu will be served to the full table

Le menu Ment



Guía 2022

By Óscar Calleja

Aguachile de bar et tomates vertes Chicharrón de sa peau et son bacon	19.00 €
Kinilaw chaud, crevettes de Huelva, caviar d'esturgeon, caviar citrique et pain frit avec salade de céleri	20.00 €
Taco de porc ibérique croustillant inattendu, accompagné d'un verre de Numanthia	29.00 €
Noix de coco et crevettes thaï	20.00 €
Castagnettes braisées au tapioca au jus de piment vert	20.00 €
Rouget aux écailles de radis Codium, safran, habanero et tagète	29.00 €
Longe de thon rouge, caramel de chou-fleur et peau de lait	28.00 €
Ragoût de lait de lait, carpaccio de proies et enokis	25.00 €
Vache Morucha de race pure en feu avec aubergine brûlée, chips d'artichaut et boulette de viande de maïs jaune	29.50 €

NOS DESSERTS

Lézard jaune sur banane verte et fruit de la passion	11.00 €
Totem aztèque de chocolat, de café et d'or	11.00 €
Riz au lait caramélisé et crème croquante	10.00 €

*10% IVA incluido.
Aperitivos, pan y servicio de mesa 6€ por persona.*



Ressent

M E N U



Guía 2022

Sandwich Yola

Beignet au parmesan, anchois et souci

Taco Nori à la perdrix et poudre de foie gras

Brioche au maïs et bajoue

Mini Mac ibérique de race pure

Quesadilla de carnitas vertes

Toast à la moelle et à la truffe melanosporum

Aguachile de bar et tomates vertes

Chicharrón de sa peau et son bacon

Kinilaw chaud, crevettes de Huelva, caviar d'esturgeon et caviar d'agrumes

Pain frit avec salade de céleri

Taco de porc ibérique croustillant inattendu

Castagnettes braisées au tapioca

au jus de piment vert

Écailles de rouget et de radis

Codium, safran, habanero et tagète

Vache Morucha de race pure sur un feu de joie avec des chips d'aubergines et

d'artichauts brûlés

boulette de maïs jaune

Lézard jaune sur banane verte et fruit de la passion

Totem aztèque de chocolat, de café et d'or

mochi au maïs

Gland café et caramel

Red Bull Reanimator et Framboise Crispi

Chocorrezo et or

Menu sans harmonisation 115 € Menu harmonisé 162 €

Le menu ne sera servi qu'à une table complète