

K'ooben

the *Gourmet*
RESTAURANT



Entradas

Appetizers



* ENSALADA DE KALÉ

Manzana asada, queso de cabra y vinagreta de mostaza con miel.

KALE SALAD *

Baked apple, goat cheese and honey mustard vinaigrette.



* ENSALADA DE ENCURTIDOS

Con espinacas tiernas y queso tofu.

PICKLE SALAD *

With baby spinach and tofu cheese.

CARPACCIO DE RES

Y foie-grass sobre sablé provenzal.

BEEF CARPACCIO

And foie-grass on Provençal sablé.

SARDINAS MARINADAS

Con escabeche de mandarina, tomate y almendras.

MARINATED SARDINES

With mandarin pickle, tomato and almonds.

BUÑUELOS DE BRANDADA DE PESCADO

Con tinta de calamar, Ali i oli de ajo asado.

FISH BRANDADE FRITERS

With squid ink, roasted garlic Ali i oli.

RAVIOLIS DE HONGOS PORTOBELLO

En salsa de almejas y vermouth blanco.

PORTOBELLO MUSHROOM RAVIOLI

In clam sauce and white vermouth.

Sopas y Cremas

Soups & Creams



SOPA FRÍA DE HINOJO

Pepino, mejillones y eneldo.

COLD FENNEL SOUP

Cucumber, mussels and dill.

* VICHYSOISE DE SETAS

Pan de parmesano y tomates asados.

MUSHROOM VICHYSOISE *

Parmesan bread and roasted tomatoes.

* Platos Vegetarianos



Sin gluten

* Vegetarian Dishes



Gluten free



Platos Principales

Main Course



ESTOFADO DE CONEJO Y SEPIA

Con jugo de civet de conejo y cacao, alubias y habitas tiernas.

RABBIT AND CUTTLFISH STEW

With rabbit civet juice and cocoa, beans and baby broad beans.

CANELONES DE PULARDA

Chalotas caramelizadas, alcachofas y reducción de naranja agria.

PULARDA CANNELLONI

Caramelized shallots, artichokes and sour orange reduction.

SOLOMILLO DE RES

Gratín de papa y camote morado con salsa española.

BEEF TENDERLOIN

Purple sweet potato and potato gratin with Spanish sauce.



PESCADO CONFITADO

A baja temperatura, con vegetales e hinojo en tres texturas.

CONFIT FISH

At low temperature, with vegetables and fennel in three textures.



FILETE DE PESCADO

Con espuma de papa y salsa romesco de curry rojo.

FISH FILLET

With potato foam and red curry romesco sauce.



*** ARROZ CREMOSO DE CALABAZA**

Con azafrán y coco.

CREAMY PUMPKIN RICE *

With saffron and coconut.



*** VEGETALES SALTEADOS**

Con aceite de trufa y puré de malanga con betabel.

SAUTEED VEGETABLES *

With truffle oil and puree malanga with beetroot.

Postres

Desserts

Pregunte por Nuestra Selección de Postres

Ask About our Desserts Selection



K' ooben

the Gourmet
RESTAURANT



Postres

Desserts

FRAISIER DE FRESAS
Con merengue, yogurt
y maracuyá.

STRAWBERRY FRAISER
With meringue, yogurt
and passion fruit.

SORPRESA DE CHOCOLATE
Con crema tibia de
pimienta Tabasco.

CHOCOLATE SURPRISE
With Tabasco pepper
warm cream.

TARTA HELADA DE COCO Y NARANJA
Con pepino y limón.

ICED COCONUT AND ORANGE TART
With cucumber and lemon.



* **PLATO DE FRUTAS**
Frutas finas de temporada.

* **FRUIT DISH**
Seasonal Fine fruit.