



SUEÑOS  
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

## To Start

Chef's Recipe Marinated Olives	175	Pickled Vegetables	145
Sampling of Cheese	340	White Anchovies	290
Deviled Broccoli	135	Padron Peppers	250
Hand Cut Fries, Truffle Emulsion	125	Bread and Butter	120
Chef's Daily Charcuterie	300	Porcini Arancini, Truffle Emulsion	300
Bone Marrow, Fried Flat Bread	350	Grilled Asparagus, Balsamic	210

**Burrata Italiana** 400

Filled With Basil Pesto on a Toasted Confit Garlic Bread, Mixed Tomato Salsa and Pistachios

**Mac & Blue Cheese Croquettes** 335 / 500

Porcini Cream and Truffle Emulsion

**Grilled Arrachera Steak Sandwich** 420

Caramelized Onion, Rocket, Chimichurri Mayo

**Gin, Blueberry and Orange Cured Rainbow Trout** 460

Pickled Red Onion, Mint Yogurt, Lemon Caper Butter Toasted Bread

**Catch of the Day Tartar** 440

Cantalupe Melon, Lime, Raspberry Gel, Shallot, Cucumber, Green Baby Tomato, Chili Serrano and Blue Corn Tostada

**Trio of Fried Pizza** 500

Basil Dough, Tomato Basil Sauce, Burrata and Pesto

Charcoal Dough, Corn Puree, Chorizo and Coriander

White Dough, Tomato Basil Sauce, Parmesan and White Anchovies



S U E Ñ O S  
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

## To Continue

<b>Brussels Sprout Salad</b>	430
Miso Toasted Chickpeas, Smoked Semi Sun-Dried Cherry Tomato, Avocado, Toasted Seeds, Lemon Garlic Emulsion and Honey Whole Grain Mustard Dressing Add Chicken 150 Arrachera 180 Catch of the Day 220	
<b>Grilled Pink Cauliflower</b>	390
Marinated in Beets, Masaman Curry Sauce, Coriander Oil, Toasted Peanuts House Salsa Macha	
<b>Pan Fried Kampachi and Saffron Risotto</b>	750
Pecorino, Samphire, Star Anise Infused Oil and Hibiscus Emulsion	
<b>Pan Seared Squid</b>	680
Squid Ink Gnocchi, Corn Purée, Seaweed Emulsion, Red Bell Pepper and Garlic Coulis	
<b>Coconut Fried Chicken and Steamed Bun</b>	590
Spicy Cucumber, Gochujang Emulsion and Soya Honey Ginger Glaze	
<b>Confit Duck Leg and Cheese Tamal</b>	860
Baby Corn, Red Thai Curry Coconut Mole Negro	
<b>Grilled Herbed Rack of Lamb</b>	790
Minty Aubergine, Sweet & Spicy Pickled Red Peppers and Tahini Garlic Dressing	
<b>Chef's Daily Steak / Seafood</b>	Market Price
<b>Omakase</b>	2100
Chef's Andrea's eight course tasting menu available with twenty four hours advance booking. Vegan, vegetarian and gluten free option available	



SUEÑOS  
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

## *To Complete*

Chocolate Salami Orange Mascarpone Cream	200
Pistachios Tiramisú	230
Fried Raviolo Filled with Goat Cheese, Sweet Chili Jam and Mixed Berry Compote	240
Red Wine and Charanda Poached Pear Coconut Vegan Cream	220



SUEÑOS  
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

## Para Empezar

Aceituna Mediterránea	175	Verdura Encurtida	145
Degustación De Quesos	340	Boquerones	290
Brocoli Endiabrado	135	Pimiento del Padrón	250
Papas Frita, Emulsión de Trufa	125	Pan y Mantequilla	120
Charcutería del Chef	300	Porcini Arancini, Salsa de Trufa	300
Tuétano, Flat Bread Frito	350	Espárragos Asado con Balsámico	210

**Burrata Italiana** 400

Rellena de Pesto de Albahaca, Pan Tostado con Ajo Confit, Picadito de Tomate Mixto y Pistachos

**Croquetas de Macarrones con Queso Azul** 335 / 500

Crema de Porcini y Emulsión de Trufa

**Sandwich de Arrachera** 420

Cebolla Caramelizada, Arugula, Mayonesa de Chimichurri

**Trucha Salmonada Curada con Mora Azul, Ginebra y Naranja** 460

Pan Tostado con Mantequilla de Limón y Alcaparra, Cebolla Morada en Escabeche, Yogurt y Menta

**Tartar de Pesca del Dia** 440

Reducción de Melón Cantalupe y Limón, Gel de Frambuesa, Echalote, Pepino, Tomatillo, Chile Serrano y Tostada de Maíz Azul

**Trio de Pizza Frita** 500

Masa de Albahaca, Salsa de Tomate y Albahaca, Burrata y Pesto

Masa de Carbón Activado, Purea de Elote, Chorizo y Cilantro

Masa Clásica, Salsa de Tomate y Albahaca, Parmesano, Boquerones

## Para Continuar

<b>Ensalada de Col de Bruselas</b>	430
Garbanzos Tostado Con Miso, Tomate Cherry Semi-Deshidratado Ahumado, Aguacate, Mix de Semilla, Emulsion de Limón y Ajo, aderezo de Miel de Agave y Mostaza en Grano	
Agregar Pollo 150 Arrachera 180 Pescado del Dia 220	
<b>Coliflor Rosa al Grill</b>	390
Marinado en Betabel, Salsa Curry Masaman, Cilantro Oil, Cacahuete Tostado y Salsa Macha	
<b>Kampachi al Salten y Risotto con Azafrán</b>	750
Pecorino, Salicornia, Aceite de Anís Estrellado y Emulsión de Jamaica	
<b>Calamar Salteado</b>	680
Gnocchi con Tinta de Calamar, Purea de Elote, Emulsión de Alga, Salsa de Morrón Rojo y Ajo	
<b>Pollo al Coco Frito y Pan al Vapor</b>	590
Pepino Picante, Emulsión Gochujang, Glaseado de Soya Miel y Jengibre	
<b>Pierna de Pato Confit y Tamal de Queso</b>	860
Elote Baby, Thai Curry Rojo, Coco y Mole Negro	
<b>Costilla de Cordero al Grill Marinada con Hierbas Silvestre</b>	790
Berenjena con Menta, Dulce y Picante Morrón Baby Encurtido, Aderezo de Tahini y Ajo	
<b>Pesca / Corte de Carne Selección Especial del Chef</b>	Market Price
<b>Omakase</b>	2100
Menú degustación de ocho tiempos elegido por el Chef Andrea. Reservación anticipada, mínimo veinticuatro horas. Opciones disponible vegana, vegetariana y gluten free	



SUEÑOS  
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

## *Para Completar*

Salami de Chocolate	200
Crema de Mascarpone y Naranja	
Tiramisú de Pistachios	230
Raviolo Frito	240
Relleno de Queso de Cabra, Marmelada de Chile y Compota de Fruto Rojo	
Pera Pochadas al Vino Tinto y Charanda	220
Crema Pastelera de Coco Vegana	