

# Amor a primer mordisco

PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
2,90€  

JAMÓN 100% BELLOTA CORTADO A CUCHILLO (60GR)  
15,50€

ENSALADILLA RUSA DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN  
7,00€    

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE CON QUESO CREMA, PERA Y VINAGRETA DE AVELLANA  
10,70€    

BERENJENA ESCALIBADA CON CEPES A LA PLANCHA, REDUCCIÓ DE DASHI Y BROTES DE WASABI (VEGANO)  
10,70€   

PATATAS BRAVAS RÚSTICAS DE SEASON  
6,70€  

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO  
8,00€    

BOMBA DEL EIXAMPLE CON CREMA DE AJO NEGRO Y EMULSIÓN DE CHIPOTLE (VEGANO)  
6,70€   

HUEVOS ROTOS CON SETAS DE TEMPORADA, CHIPS DE PATATA Y SAL DE JAMÓN  
10,40€ 

TORTILLA ABIERTA DE GAMBA ROJA  
11,00€  

SANDWICH MALLORQUÍN CON ENSALADA DE HINOJO Y GRANNY SMITH ((VEGANO)  
11,00€   

STEAK TARTAR SEASON DE TERNERA ECO CON MANTEQUILLA AHUMADA  
15,80€       



## Rice Rice baby

\*Precio por persona

ARROZ CREMOSO DE GAMBAS Y SU CARPACCIO  
15,00€    

RISSOTTO DE ARROZ CARNAROLI CON CEPES Y CALABAZA (VEGANO)  
16,00€  

PAELLA DE PESCADOS CON SEPIA, MEJILLONES, CIGALA Y GAMBA ROJA  
18,70€    

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE SEASON  
29,00€    




# Segundas partes que siempre son buenas

HEURA A LA NARANJA CON BONIATO Y CEBOLLETA CHINA (VEGANO)  
12,80€   

POLLO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE MAÍZ DULCE, PLÁTANO Y DEMIGLACE DE POLLO A LA LIMA  
13,00€  

CANELÓN DE PULARDA TRUFADA CON SUAVE BECHAMEL DE QUESO AL GRATÉN  
11,90€    

VIEIRAS A LA PLANCHA CON FONDO DE SALSA TERIYAKI, EDAMAME Y CARAMELO DE OLIVA KALAMATA  
16,00€     

PULPITOS ESTOFADOS AL KIMCHI DE CHOCOLATE Y CREMOSO DE APIONABO  
14,00€     

TACOS DE PULLED PORK CON EMULSIÓN DE AGUACATE Y PICO DE GALLO  
11,70€    

TACOS DE CHILE VEGANO CON EMULSIÓN DE AGUACATE Y PICO DE GALLO (VEGANO)  
11,70€   

HAMBURGUESA DE RABO DE TORO EN PAN DE BRIOCHE CON QUESO IDIAZÁBAL Y REDUCCIÓN DE OPORTO  
13,70€    

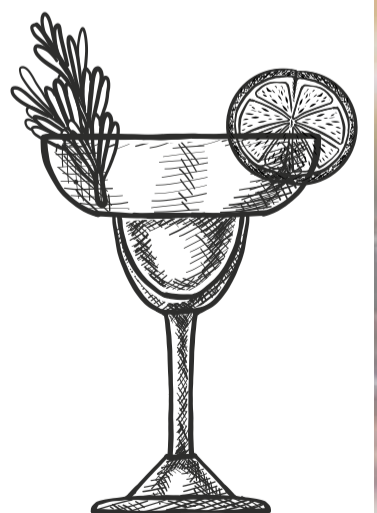
CIERVO ACABADO EN LA PLANCHA CON DEMIGLACE DE JAGGERMEISTER Y PAN HOJALDRADO  
17,00€    

ATÚN BLUEFIN DE BALFEGÓ EN MARMITAKO SEASON  
19,50€    

LOMO BAJO DE TERNERA FRISONA CON PAPAS ARRUGÁS Y PIMIENTO ESCALIVADO (SALSA A ESCOGER, MOJO VERDE, HARRISSA, ALIOLI DE AJOS CONFITADOS)  
29,00€

## Hacemos Cóckteles

Nuestros maestros cocteleros han creado para Season un extraordinario surtido de cóckteles de inspiración clásica con un toque de autor.



Este establecimiento dispone de una **carta de alérgenos**



# Finales con amor

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO  
CON COULIS DE GRANADA

7,00€ ⓘ

TORRIJA CON CREMA DE BAILEYS  
Y MUSELINA DE VAINILLA

7,00€ 🌾🥚🍷🍷🍷

TARTA DE QUESOS CON CHOCOLATE  
BLANCO AL YUZU Y FRUTOS ROJOS

7,50€ 🌾🥚🍷🍷

COCA HOJALDRADA DE CHOCOLATES  
CON CAMELO SALADO Y  
AVELLANAS

7,50€ 🌾🥚🍷🍷

FLAN DE VAINILLA ECO DE  
MADAGASCAR CON SORBETE DE  
MANGO Y ESPONJOSO DE NATA

7,50€ 🥚 ⓘ

TEXTURAS DE REMOLACHA CON  
SORBETE DE GRANNY SMITH VEGANO

7,50€ 🌾

HELADO DE MOJITO (CON ALCOHOL)  
VEGANO

6,50€

HELADO DE KÉFIR Y LIMA

6,50€ ⓘ

HELADO DE PISTACHO ESMERALDA

6,50€ ⓘ

## Hacemos Cóckteles

Nuestros maestros  
cocteleros han creado  
para Season un  
extraordinario surtido de  
cóckteles de inspiración  
clásica con un toque de  
autor.



Este establecimiento dispone de una **carta de alérgenos**

