



## ENTRANTES

Gazpacho la Peñuela con guarnición	14 €
Chupa chups de codorniz con salsa Pekín	15 €
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate	24 €
Foie gras de canard mi-cuit casero	18 €
Rollitos de confit de pato Fisgón	15 €
Omelette de trufa y emmental con pan con tomate	16 €
Mortadela italiana con aceite de trufa y grisines	16 €
Briouattes de pollo picante con verduritas	16 €
Tabla de quesos al corte	18 €
Humus de remolacha con crudités y Ras el Hanout	15 €
Ración de anchoas de Santoña	16 €
Croquetas de jamón caseras	12 €

## ENSALADAS

Lab Khai: la mejor ensalada del mundo	16 €
Carbonara templada de judías verdes y Compté	17 €
Ensalada de perdiz, granada y vinagreta	18 €
Burrata fresca sobre timbal de caponata Siciliana	17 €
Ensalada de pollo trufado	17 €
Ensalada de tomate, quinoa y ventresca	17 €
Ensalada de salmón y langostinos	18 €



# TOQUE ABRACADABRA

## PESCADOS



Atún templado en escabeche receta tradicional	20 €
Chipirones a la plancha con cama de aguacate	19 €
Canelones vegetales de puerro rellenos de cabracho	19 €
Lubina salvaje al horno con verduritas, cama de crema de puerros, cherry y espárragos	20 €

## PASTAS



Espaguetti nero di sepia con carabinero	18 €
Penne Abracadabra : calabacín y queso emmental	18 €



## TASTE THE MAGIC



## CARNES

Rabo de toro	20 €
Steak tartar picante al gusto ***	20 €
Tagine de pollo y verduras Abracadabra (2 pax)	38 €
Hamburguesa Abracadabra ***	16 €
Solomillo (150grs) a la mostaza, o a la plancha con salsa aparte Grand Veneur ***	23 €
Confit de pato con puré de patata	19 €
Milanesa de ternera blanca con tagliatelle al burro y salsa Café de París	18 €
Filete de pollo provenzal a la plancha ***	15 €

\*\*\*Incluye SIDE a elegir.

SIDES: patatas fritas caseras, puré de patata, ensalada verde y vinagreta francesa, caponata, tagliatelle al burro. 7 €

## POSTRES



Mousse de chocolate al Toque de Sal	8 €
Coulant de chocolate	8 €
Fresas a la Romanoff	9 €
Tarta de manzana	10 €
Helado de yogurt con frutos rojos templados	8 €
Sorbetes & Helados	7 €
Té a la menta con dulces de Marrakech	9 €



## STARTERS & TO SHARE

la Peñuela Gazpacho with garnish	14 €
Quail lollipops with Pekin sauce	15 €
Iberian acorn-fed ham with tomato bread	24 €
Homemade Foie gras de canard mi-cuit	18 €
Fisgón duck confit rolls (4 units)	15 €
Truffle and emmental omelette with tomato bread	16 €
Italian mortadella with truffle oil and grissini	16 €
Spicy chicken briouattes with baby vegetables	16 €
Selection of sliced cheeses	18 €
Beetroot hummus with crudités and Ras el hanout	15 €
Portion of Santoña anchovies	16 €
Homemade ham croquettes	12 €

## SALADS

Lab Khai: best salad in the world	16 €
Warm green bean and Compté carbonara	17 €
Partridge, pomegranate and vinaigrette salad	18 €
Fresh burrata on a bed of Sicilian caponata	17 €
Truffled chicken salad	17 €
Tomato, quinoa and ventresca salad	17 €
Salmon and prawn salad	18 €



# TOQUE ABRACADABRA

## FISH



Warm pickled tuna in its traditional recipe	20 €
Grilled squid with avocado bed	19 €
Vegetable leek cannelloni stuffed with scorpion fish	19 €
Oven-baked wild sea bass with baby vegetables, a bed of creamed leeks, cherry tomatoes and asparagus	20 €

## PASTAS



Espaguetti nero di sepia with carabinero prawn	18 €
Penne Abracadabra: courgette and Emmental cheese	18 €



## TASTE THE MAGIC



## MEAT

Oxtail	20 €
Spicy steak tartare (spice level to taste) ***	20 €
Chicken and vegetable tagine Abracadabra (2pax)	38 €
Abracadabra burger ***	16 €
Sirloin steak (150g) with mustard, or grilled with Grand Veneur sauce on the side ***	23 €
Duck confit with mashed potatoes	19 €
Veal escalope with buttered tagliatelle and Café de Paris sauce	18 €
Grilled Provençal chicken fillet ***	15 €

\*\*\*Includes a choice of SIDE.

SIDES: homemade chips, mashed potato, green salad with French vinaigrette, caponata, buttered tagliatelle. 7 €

## DESSERTS



Chocolate mousse with a Toque de Sal	8 €
Chocolate lava cake	8 €
Strawberries à la Romanoff	9 €
Apple tart (5 minutes)	10 €
Yoghurt ice cream with warm red berries	8 €
Sorbets & Ice creams	7 €
Mint tea with sweets from Marrakech	9 €