

DESAFÍA TUS SENTIDOS... ATRÉVETE CON HIELO Y CARBÓN
AWAKEN YOUR SENSES... DARE TO EXPERIENCE HIELO Y CARBÓN

Iván Jiménez - Executive Chef

5ENSES
by HIELO Y CARBÓN

Menú degustación

TASTING MENU

Tartar de corvina, con cítricos, raifort y tosta de maíz crujiente Sea bass tartare with citrus, horseradish, and crispy corn toast	T.T.
Croqueta de churrasco a la brasa con chile ahumado Grilled beef croquette with smoked chili	O.S.
Pulpo marinado al Jospir con crema de maíz, aguacate, mini mazorcas, cilantro y mole negro Jospir-grilled marinated octopus, sweet corn cream, avocado, baby corn, coriander and black mole	V.S.
Asado de Tira Cocinado Durante 12h a la Brasa, patata baby y mojo rojo 12-hour charcoal-grilled short rib, baby potatoes, and red mojo sauce	G.T.
Flan de coco cremoso, toffee de maracuyá y anacardos asados a la sal Creamy coconut flan with passion fruit toffee and roasted salted cashews	O.H.

50€ por persona

*Menú disponible mínimo para 2 personas/ Menu available for a minimum of 2 people

G.T. Gusto/ Taste	V.S. Vista/ Sight	O.H. Oído/ Hearing	O.S. Olfato/ Smell	T.T. Tacto/ Touch
-----------------------------	-----------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------

Disponemos de carta de alérgenos disponible bajo petición.
Según el Reglamento (CE) N° 853/2004 el pescado crudo ha sido congelado.
An allergens menu is available upon request.
In accordance with Regulation (EC) No. 853/2004, raw fish has been frozen.

Aperitivos APPETIZERS

Salmón marinado aceite de oliva, limón y eneldo Marinated salmon with olive oil, lemon, and dill	G.T. 7€
Brioche de cangrejo de concha blanda frito, pico de mango y sriracha Fried soft-shell crab brioche with mango pico de gallo and sriracha	T.T. 8€
Cogollo de Tudela baby, anchoa, y migas de croutons Baby Tudela lettuce, anchovies, and crouton crumbs	O.H. 6€
Croqueta de churrasco a la brasa con chile ahumado Grilled churrasco croquette with smoked chili	O.S. 4€
Tartar de corvina, con cítricos, raifort y tosta de maiz crujiente Sea bass tartare with citrus, horseradish, and crispy corn toast	O.H. 8€
Croissant de secreto ibérico, col china encurtida, escarola, alioli de jalapeños y miel Iberian pork croissant with pickled napa cabbage, escarole, jalapeño aioli, and honey	O.S. 8€

Entrantes STARTERS

Verduras baby a la brasa con salsa romesco de tomates parrilla Grilled baby vegetables with smoky roasted tomato romesco sauce	V.S. 19€
Alcachofa a la brasa, setas, huevos poché y espuma de parmesano Grilled artichoke with mushrooms, poached eggs, and Parmesan foam	18€
Burrata Pugliese, kataifi crujiente, berenjena asada, zatar, vinagreta de dátiles y anacardos Pugliese burrata with crispy kataifi, roasted eggplant, za'atar, date-cashew vinaigrette	17€

G.T.
Gusto/ Taste

V.S.
Vista/ Sight

O.H.
Oído/ Hearing

O.S.
Olfato/ Smell

T.T.
Tacto/ Touch

Disponemos de carta de alérgenos disponible bajo petición.
Según el Reglamento (CE) N° 853/2004 el pescado crudo ha sido congelado.
An allergens menu is available upon request.
In accordance with Regulation (EC) No. 853/2004, raw fish has been frozen.

Carnes

M E A T S

Asado de tira cocinado durante 12h a la brasa, patatas baby y mojo rojo 12-hour slow-grilled short ribs with baby potatoes and red mojo sauce	30€
Magret de pato ahumado al carbón, boniato caramelizado a las 5 especias y cebollas asadas Charcoal-smoked duck breast with five-spice caramelized sweet potato and roasted onions	O.S. 24€
Hamburguesa HYC, queso cheddar, panceta agridulce, pepinillo encurtido y pan brioche HYC burger with cheddar, sweet-and-sour bacon, pickles, and brioche bun	G.T. 23€
Entrecot de lomo alto madurada con patatas risoladas a las finas hierbas Dry-aged ribeye with herb-roasted potatoes	35€

G.T.
Gusto/ Taste

V.S.
Vista/ Sight

O.H.
Oído/ Hearing

O.S.
Olfato/ Smell

T.T.
Tacto/ Touch

Pescados

FISH

Pulpo marinado al Josper, crema de maíz, aguacate, mini mazorcas, cilantro y mole negro 28€

Josper-marinated octopus with corn cream, avocado, mini corn cobs, cilantro, and black mole sauce

Ventresca de atún rojo Balfego lacada en miso, curry verde y zanahorias asadas 36€

Balfegó bluefin tuna belly glazed with miso, green curry, and roasted carrots

Dorada al carbón, ensalada de hinojo y verduritas con emulsión cítrica G.T.

Charcoal-grilled gilthead sea bream with fennel salad and seasonal vegetables in a citrus emulsion 26€

G.T.
Gusto/ Taste

V.S.
Vista/ Sight

O.H.
Oído/ Hearing

O.S.
Olfato/ Smell

T.T.
Tacto/ Touch

Disponemos de carta de alérgenos disponible bajo petición.
Según el Reglamento (CE) N° 853/2004 el pescado crudo ha sido congelado.

An allergens menu is available upon request.

In accordance with Regulation (EC) No. 853/2004, raw fish has been frozen.

Postres
DESSERTS

Frutos rojos, semifrío de yogurt griego, chocolate blanco y nube dulce de algodón	9€
Red berries, Greek yogurt semifreddo, white chocolate, and cotton candy cloud	
Mousse de yuzu & mascarpone, bizcocho de té matcha y pistachos	8€
Yuzu & mascarpone mousse with matcha sponge and pistachios	
Flan de coco cremoso, toffee de maracuyá y anacardos asados a la sal	7€
Creamy coconut flan with passion fruit toffee and roasted salted cashews	
Vaina de cacao, mousse de chocolate 70%, crema de vainilla Tahití, gelatina de chocolate blanco especiada y galleta crujiente	V.S.
Cocoa pod dessert with 70% chocolate mousse, Tahitian vanilla cream, spiced white chocolate gelée, and crispy cookie	10€

G.T.
Gusto/ Taste

V.S.
Vista/ Sight

O.H.
Oído/ Hearing

O.S.
Olfato/ Smell

T.T.
Tacto/ Touch