

# starters

<b>PADRON PEPPERS</b> <sup>gf, v, 8</sup> ajo blanco dressing / tajín / almonds	<b>12</b>
<b>SHEEP TARTARE</b> <sup>1, 4, 7</sup> sheep yogurt / hazelnut / anchovies / sheep fat tulle	<b>20</b>
<b>STONEBASS BELLY CRUDO</b> <sup>1, 4, 6</sup> w/ lemon kumquat / endive / kiwi	<b>22</b>
<b>SHAVED FENNEL &amp; TOMATILLO</b> <sup>gf, v, 8</sup> gazpacho / roasted fennel / almond buttermilk / liquorice powder / pollen	<b>18</b>

from the streets gourmet eats from the streets gourmet eats

<b>CHICKEN BURGER</b> <sup>1, 7, 12</sup>	<b>21</b>
<b>AUBERGINE BURGER</b> <sup>gf, v</sup>	<b>21</b>
<b>BEEF SMASH BURGER</b> <sup>1, 7, 12</sup>	<b>23</b>
<b>PORK BELLY FRIED RICE</b> <sup>gf, 3, 11</sup>	<b>22</b>

# mains

<b>RAZOR CLAMS</b> <sup>1, 5, 14</sup> homemade XO sauce / puffed wild rice / chili crisp / coriander	<b>31</b>
<b>CHARGRILLED PLUMA IBERICA</b> <sup>1, 7, 9</sup> char siu glaze / seasonal vegetable tatin / horseradish buttermilk / wild garlic oil	<b>35</b>
<b>SHEEP CUTLET</b> <sup>1, 7, 12</sup> broccoli purée / grilled broccolini / jus / chicken mousseline pithivier / sheep porchetta	<b>38</b>
<b>AGED STONEBASS LOIN</b> <sup>gf, 4, 7, 12</sup> courgette & fish velouté / fish jus / chicken mousseline stuffed wing / spicy shellfish oil	<b>34</b>
<b>SALT BAKED CELERIAC</b> <sup>gf, 7, 8</sup> macadamia / honey / celeriac puree / celeriac & vanilla millefoglie / sumac	<b>29</b>
<b>ONGLET STEAK &amp; GREEN MOLE</b> <sup>gf, 12</sup> fried onion / jus / frisee	<b>29</b>

# to share

<b>RIBEYE</b> <sup>gf, 12, 14</sup> w/ bordelaise / jus / roasted new potatoes / citrus green salad	<b>110/KG</b>
<b>TURBOT</b> <sup>gf, 4, 6, 7</sup> w/ pil-pil / trout egg beurre blanc / wokfried chard / roasted summer squash / hay butter	<b>120/KG</b>
<b>CLAYPOT FREGOLA</b> <sup>v, 1, 12</sup> serves 2 / sardinian fregola cooked in the clay pot with seasonal vegetables	<b>41</b>
<b>GARDEN SALAD</b> <sup>gf, 7, 12</sup> frisee / endive / grilled plum / sheep curd / pickled beetroot / lemon mustard	<b>25</b>

# short & sweet

<b>OLIVE OIL &amp; KEFIR ICE CREAM</b> <sup>gf, 7, 8</sup> w/ hazelnuts / grated pecorino / olive chutney	<b>12</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

serious sweets proper treats serious sweets proper treats

<b>DOMØ CHEESECAKE</b> <sup>gf, 3, 7</sup>	<b>15</b>
<b>CHOCOLATE MOUSSE</b> <sup>gf, v, 11</sup>	<b>12</b>
<b>TIRAMISO</b> <sup>1, 3, 6</sup>	<b>13</b>

gf gluten-free / v vegan / 1 gluten / 2 crustaceans / 3 eggs / 4 fish / 5 peanuts / 6 soy / 7 milk / 8 nuts / 9 celery / 10 mustard / 11 sesame / 12 sulfites / 13 lupins / 14 molluscs

# FOOD



# DOMØ

## entrantes

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> <sup>sg, v, 8</sup> aliño de ajoblanco / tajín / almendras	<b>12</b>
<b>TARTAR DE OVEJA</b> <sup>1, 4, 7</sup> yogur de oveja / avellana / anchoas / teja de grasa de oveja	<b>20</b>
<b>CRUDO DE VENTRESCA DE CORVINA</b> <sup>1, 4, 6</sup> con kumquat de limón / endibia / kiwi	<b>22</b>
<b>HINOJO LAMINADO Y TOMATILLO</b> <sup>sg, v, 8</sup> gazpacho / hinojo asado / suero de leche de almendras / polvo de regaliz / polen	<b>18</b>

<b>BURGER DE POLLO</b> <sup>1, 7, 12</sup>	<b>21</b>
<b>BURGER DE BERENJENA</b> <sup>sg, v</sup>	<b>21</b>
<b>SMASH BURGER</b> <sup>1, 7, 12</sup>	<b>23</b>
<b>ARROZ FRITO Y PANCETA</b> <sup>sg, 3, 11</sup>	<b>22</b>

## principales

<b>NAVAJAS</b> <sup>1, 5, 14</sup> salsa XO casera / arroz salvaje inflado / chili crisp / cilantro	<b>31</b>
<b>PLUMA IBÉRICA A LA BRASA</b> <sup>1, 7, 9</sup> glaseado char siu / tatin de verduras de temporada / suero de leche con rábano picante / aceite de ajo silvestre	<b>35</b>
<b>CHULETA DE OVEJA</b> <sup>1, 7, 12</sup> puré de brócoli / bimi a la parrilla / jugo / pithivier de muselina de pollo / porchetta de oveja	<b>38</b>
<b>LOMO DE CORVINA MADURADO</b> <sup>sg, 4, 7, 12</sup> velouté de calabacín y pescado / jugo de pescado / alita rellena de muselina de pollo / aceite picante de marisco	<b>34</b>
<b>APIONABO A LA SAL</b> <sup>sg, 7, 8</sup> macadamia / miel / puré de apionabo / milhojas de apionabo y vainilla / zumaque	<b>29</b>
<b>ENTRAÑA Y MOLE VERDE</b> <sup>sg, 12</sup> cebolla frita / jus / escarola	<b>29</b>

## para compartir

<b>CHULETÓN</b> <sup>sg, 12, 14</sup> con salsa bordelesa / jugo / patatas nuevas asadas / ensalada verde cítrica	<b>110/KG</b>
<b>RODABALLO</b> <sup>sg, 4, 6, 7</sup> con pil-pil / beurre blanc de huevas de trucha / acelgas al wok / calabacín asado / mantequilla de heno	<b>120/KG</b>
<b>FREGOLA EN OLLA DE BARRO</b> <sup>v, 1, 12</sup> para 2 personas / fregola sarda cocinada en olla de barro con verduras de temporada	<b>41</b>
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b> <sup>sg, 7, 12</sup> escarola / endibia / ciruela a la parrilla / ricotta de oveja / remolacha encurtida / mostaza al limón	<b>25</b>

## breve y dulce

<b>HELADO DE ACEITE DE OLIVA Y KÉFIR</b> <sup>sg, 7, 8</sup> con avellanas / pecorino rallado / chutney de aceitunas	<b>12</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

<b>TARTA DE QUESO DOMØ</b> <sup>sg, 3, 7</sup>	<b>15</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> <sup>sg, v, 11</sup>	<b>12</b>
<b>TIRAMISO</b> <sup>1, 3, 6</sup>	<b>13</b>

sg sin gluten / v vegano / 1 gluten / 2 crustáceos / 3 huevos / 4 pescado / 5 cacahuetes / 6 soja / 7 lácteos / 8 frutos de cáscara / 9 ayrio / 10 mostaza / 11 sésamo / 12 sulfitos / 13 altramuzes / 14 moluscos

# COMIDA



# DOMØ