

---

---

## CARTA SKY BAR

---

---

### PARA COMPARTIR/ APPETISERS

- Ostra Gillardeau N°2 al natural o con ponzu de chile chipotle**       
Gillardeau oyster N° 2 au naturel or with chipotle chile ponzu sauce ..... 5,90 €
- Edamame al vapor o salteados con chile**        
Edamame beans, steamed or sauteed with chile ..... 5,90 €
- Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate de colgar y Aceite de Oliva Virgen Extra**   
Iberian ham with crystal bread, garland tomato and Extra Virgin Olive Oil ..... 23,90 €
- Tabla de quesos con DO, frutos secos y hierbas**    
Certified regional cheese platter with nuts and herbs ..... 19,90 €
- Salmorejo Cordobés**     
Salmorejo Cordobés ..... 5,90 €
- Ensalada vietnamita de mango, anacardos y langostinos**        
Vietnamese salad with mango, cashews and prawns ..... 13,50 €
- Ensalada de hoja, pollo de corral y aliño de sésamo**         
Leafy salad with free-range chicken and sesame dressing ..... 11,90 €
- Carpaccio de pulpo**    
Octopus carpaccio ..... 16,50 €
- Croquetas de jamón**     
Ham croquettes ..... 9,50 €
- Alcachofas fritas, sal de jamón y jugo untuoso de ibérico**    
Fried artichokes, ham salt and a thick iberian pork juice ..... 11,50 €
- Gyozas de pollo**           
Chicken gyozas ..... 7,90 €
- Futomaki de salmón, queso crema y cebolla crujiente**          
Futomaki with salmon, cream, cheese and crunchy onion ..... 12,90 €

**Ginkgo**

SKY  BAR

---

---

---

---

## CARTA SKY BAR

---

---

### PESCADOS/ FISH

**Chipirones de anzuelo y verduras al wok**         
Line-caught baby squid and wok vegetables ..... 22,90 €

**Black cod macerado en miso y patata ratte**       
Black cod macerated in miso and ratte potatoes ..... 29,50 €

**Huevos rotos rotos de atún al estilo "Lucio"  
con arroz del Delta del Ebro**          
Lucio-style huevos rotos (with fried eggs) and Delta del Ebro rice ..... 18,90 €

**Rodaballo con hongos y vinagreta trufada**       
Turbot with mushrooms and truffled vinaigrette ..... 24,50 €

### CARNES/ MEAT

**Hamburguesa de vaca gallega madurada,  
queso Arzúa y lechuga viva**        
Mature galician beef burger, Arzúa cheese and live lettuce ..... 14,90 €

**Lomo bajo de vaca rubia gallega con pimientos del piquillo asados**   
Galician vaca rubia sirloin with roasted piquillo peppers ..... 27,90 €

**Tataki de solomillo de vaca**         
Sirloin beef tataki ..... 23,90 €

**Terrina de rabo de toro y foie con chips de verduras**      
Terrine of oxtail and foie with vegetable chips ..... 22,50 €

**Pollo frito al estilo japonés con yakiniku y ensalada fresca**       
Japanese-style fried chicken with yakiniku and fresh salad ..... 15,50 €

Servicio de pan / Bread service 2,00 €

**Ginkgo**

SKY  BAR

---





---

# CARTA SKY BAR

## POSTRES/ DESSERTS

- Tarta de chocolate a la cerveza negra**      
Black beer chocolate cake ..... 6,90 €
- Milhojas de crema cítrica asiática y nata fresca**      
Millefeuille with asian citrus and fresh creams ..... 6,90 €
- Frutas exóticas con toque de mango y menta al cava**       
Exotic fresh fruits with a hint of mango and mint cava..... 6,90 €
- Selección de helados artesanos: chocolate, fresa, vainilla y yogur con arándanos**      
Selected artisan ice-creams: chocolate, strawberry, vanilla and yogurt with blueberries ..... 6,90 €
- Red Velvet con mousse de yogurt y frutos rojos**      
Red velvet with yogurt mousse and berries..... 6,90 €

-  Cereales con gluten  
Cereals with gluten
-  Crustáceos  
Crustaceans
-  Huevos  
Egg
-  Pescado  
Fish
-  Cacahuetes  
Peanuts

-  Soja  
Soy
-  Lácteos  
Dairy products
-  Frutos de cáscara  
Shell fruit
-  Apio  
Celery
-  Mostaza  
Mustard

-  Granos de sésamo  
Sesame grains
-  Sulfitos  
Sulphites
-  Moluscos  
Molluscs
-  Altramucos  
Lupins

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria informamos que todos nuestros platos pueden contener productos alérgenos o trazas de los mismos. Por favor, si es usted alérgico o intolerante a algún alimento consulte al personal. We inform in accordance with 1169/2011 that all our dishes may contain allergen products. Please ask our staff for details.

Para prevenir el anisakis nuestro pescado fresco es cocinado a más de 60°C o congelado a -20°C durante 24 horas o más (Real decreto 1420/2006). To prevent anisakis our fresh fish is cooked at more than 60°C or frozen at -20°C for 24 hours or more (Royal decree 1420/2006)

# Ginkgo

SKY  BAR