

## Menú Degustación (mesa completa)

Minicroquetas de marisco

\*

Tomate rosa con ventresca de atún escabechada

\*

Degustación de sushi & sashimi  
Nigiris de vieira y papada ibérica, Sashimi de atún, toro y salmón salvaje y  
Gunkan de huevo de codorniz y paté de trufa blanca

\*

La langoustine en papillote croustillante au basilic

\*

Tartar de atún rojo de la almadraba de Barbate

\*

Costilla de palo glaseada  
con reducción de ron de caña y puente nuevo

\*

Sorbete de cereza y naranja

De Postre

Millefeuille de crema caramelizado  
con fruta del bosque

Precio por persona: 80,00 € IVA incluido

Bebidas no incluidas

**LUX**  
M A D R I D

## UN PASEO GASTRONÓMICO POR EL MUNDO

### SUSHI & SASHIMI

#### SASHIMI

ATÚN	24.00
TORO	30.00
SALMÓN SALVAJE	22.00
ATÚN, TORO Y SALMÓN	34.00
ATÚN, TORO, SALMÓN, VIEIRA FLAMEADA Y LUBINA	40.00

#### NIGIRIS (2 UDS.)

ATÚN	9.00
TORO	10.00
SALMÓN SALVAJE	9.00
VIEIRA FLAMEADA	9.00
PAPADA IBÉRICA CON SHICHIMI	8.00
SELECCIÓN NIGIRIS	24.00

**Maguro-Sake:** atún, salmón salvaje y vieira flameada o **Toro-Hotategai:** toro, vieira flameada y pápada ibérica. 2 Piezas de cada.

#### MAKIS (8 UDS.)

MAGURO AKAMI	13.00
NEGITORO KIMCHI	14.00
SALMÓN SALVAJE	12.00
DEGUSTACIÓN MAKIS (4 PIEZAS DE CADA)	18.00

#### URAMAKI

CALIFORNIA (8 piezas)	18.00
CALIFORNIA MI SHOKU (8 piezas)	22.00
LANGOSTINOS Y PUERROS TEMPURIZADOS (10 pza.)	18.00

#### GUNKAN\* (2 UDS.)

HUEVO DE CODORNIZ Y PATÉ DE TRUFA BLANCA	9.00
STEAK TARTAR CON HUEVO DE CODORNIZ	9.00

#### TEMAKI\*

ATÚN PICANTE (pieza)	9.00
----------------------	------

\*: Sólo en restaurante.

Todos nuestros pescados para consumir en crudo han sido previamente ultracongelados durante al menos 72 horas

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

IVA Incluido

DE ENTRADA	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	28.00
Jamón seleccionado de mínimo cuatro años de curación.	
TRILOGÍA DE OSTRAS (2 UD. DE CADA)	27.00
Ostra plana gallega, ostra Fine claire nº 3 y ostra Utah Beach nº 3 de Normandía.	
CAVIAR OSETRA (30 G.)	90.00
Delicados aromas a nuez y sabor afrutado. Tómallo con una copa de champagne o vodka.	
ENSALADILLA RUSA	12.80
La melosidad de la patata y la mayonesa artesana con el mejor atún.	
CARPACCIO DE GAMBA ROJA	25.00
Una particular versión al ajillo de gamba roja fileteada, vinagreta suave de semillas de mostaza encurtidas y matiz de chile rojo seco.	
TARTAR DE SALMÓN SALVAJE	20.00
Salmón fresco picado al momento con un toque de condimentación asiático que no te dejará indiferente.	
LA LANGOUSTINE EN PAPILOTTE CROUSTILLANTE AU BASILIC	29.00
Bogavante al clásico estilo de Robuchon, envuelto en pasta filo con un toque de albahaca, pistacho y reducción de tomate.	
CROQUETAS DE MARISCO (6 UD.)	15.00
Crujientes croquetas de suave bechamel y gamba roja.	
TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE	22.00
Troceado y tempurizado, bañado en cremosa salsa picante.	
PULPO A LA BRASA CON ESPUMA DE PATATA	25.00
Una combinación tradicional con sabor intenso a mar, patas tiernas de pulpo y la suavidad de la patata en una ligera espuma.	

DEL HUERTO	
GUACAMOLE FRESCO Y TOTOPÓS	15.00
Aguacate fresco majado en molcajete con tortillas fritas de maíz artesanas.	
BURRATINA CON RÚCULA Y ALIÑO DE TRUFA	16.50
Ensalada de toques de invierno con la fuerza del micromezclum y la rucula combinada con una burratina templada y un aliño suave de trufa.	
TOMATE ROSA CON VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA	18.00
Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún rojo escabechada en casa.	
TRILOGÍA DE ALCACHOFAS	14.50
Alcachofas confitadas, servidas con flor de sal y AOVE, con anchoa y con yema de huevo confitada en aceite.	
RATATOUILLE. Un paseo por La Provenza	12.50
El pisto estilo francés con calabacín y berenjena salteados sobre un fondo de cebollas, pimientos y tomates guisados al aroma de azafrán.	

Pan y aperitivos: 2,75 €

PASTA Y HUEVOS	
LASAÑA SUAVE DE BUEY, FOIE Y SETAS	24.00
Finas capas de pasta fresca rellenas de buey cocinado con hortalizas y el toque de las setas y el foie con suave bechamel de carne.	
TORTILLA CREMOSA DE FOIE Y COLMENILLAS	20.50
Tortilla cremosa, enrollada y rellena de foie fresco, duxelle de colmenillas caramelizadas y cebolleta fresca.	
BRILLANTE FRITO AL AJILLO	22.00
Carabineros cocinados al momento con ajo y perejil, sobre patatas, huevos y tocino ibérico. Una refinada versión del clásico de Formentera.	

GUISOS	
POCHAS CON CENTOLLA	17.50
Guiso tradicional de pochas tiernas con el refinado toque de una cocción lenta en sustancioso caldo de marisco.	
SUQUET DE PESCADOS Y BOGAVANTE	35.00
Todo el sabor del mar en una diversidad de pescados y la fuerza del bogavante. Un sabor de siempre puesto al día.	
PATATAS A LA IMPORTANCIA ILUSTRADAS	20.00
Jugosos y alegres bocados de patata rebozada cocinados en un guiso meloso de carabinero.	

DEL MAR	
CARABINERO XXL	38.50
Carabinero gigante asado en hueso de caña con su tuétano y velo transparente de panceta ibérica. Cómetelo con las manos.	
TARTAR DE ATÚN	25.00
Atún de la almadraba de Barbate aliñado con salsa de shiso.	
RODABALLO SALVAJE EN SALSA VERDE CON CAVIAR DE PEREJIL	35.00
Trancha de rodaballo salvaje cocinada en una tradicional salsa verde con guiños a la rebeldía.	
LENGUADO A LA PARRILLA	29.00
Lenguado de bajura del Cantábrico con patata hervida y tomate asado, en finísima vinagreta.	
RAPE ASADO (2 personas). Por persona	28.00
Pescado de bajura del Cantábrico con patata hervida y tomate asado, en finísima vinagreta.	
LUBINA ASADA (2 personas). Por persona	26.00
Pescado de estero del Atlántico con patata hervida y tomate asado, en finísima vinagreta.	

DEL CAMPO	
CARRILLERAS DE TERNERA A LA JARDINERA	20.00
La suavidad de la carrillera de ternera cocinada como siempre, al fuego muy lento del puchero.	
COSTILLA DE PALO GLASEADA	24.00
Costilla de vacuno confitada a baja temperatura y glaseada con barbacoa de Lamb's Navy Rum. Para comer con las manos.	
STEAK TÁRTARO	24.00
Solomillo y cabecero de lomo de buey brillante, terso y aderezado con delicadeza.	
SOLOMILLO DE VACA DE DEHESA	27.50
A la parrilla o en salsa de pimienta rosa.	
LOMO BAJO A LA PARRILLA (500 g.)	44.00
Vaca madurada de la dehesa, raza Simmental, de 6 años en adelante, con chips de patata violeta.	
RIB EYE STEAK (2 personas). Por persona	34.00
Corte de vaca de raza Simmental criada en la dehesa, madurado artesanalmente durante 30 días.	