

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 5 PASES

*Five-Course Tasting Menu*

Tartar de gambas dulces con gin fizz

*Sweet shrimp tartar with gin fizz*

Gnocchi de aceitunas verdes con queso pecorino con espuma de tomate blanco

*Green olive gnocchi with pecorino cheese and white tomato foam*

Sorbete de fruta de la pasión

*Passion fruit sorbet*

Solomillo de ternera blanca con foie gras y salsa de Madeira

*Veal tenderloin with foie gras and Madeira sauce*

Fresas del bosque con helado de miel de romero

*Wild strawberries with rosemary honey ice cream*

· 69 ·

---

Menú con armonía de vinos

*5-course tasting menu with paired wines*

· 119 ·

*Chef Thomas Stork*

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 8 PASES

*Eight-Course Tasting Menu*

Tartar de gambas dulces con gin fizz  
*Sweet shrimp tartare with gin fizz*

Gnocchi de aceitunas verdes con queso pecorino con espuma de tomate blanco  
*Green olive gnocchi with pecorino cheese and white tomato foam*

Rodaballo con zanahorias baby y salsa de mostaza antigua  
*Turbot with baby carrots and grain mustard sauce*

Bisque de bogavante al azahar  
*Lobster bisque with orange blossom water*

Sorbete de fruta de la pasión  
*Passion fruit sorbet*

Solomillo de ternera blanca con foie gras y salsa de Madeira  
*Veal tenderloin with foie gras and Madeira sauce*

Fondant de chocolate con cassis y Chantilly  
*Chocolate fondant with cassis and Chantilly*

Fresas del bosque con helado de miel de romero  
*Wild strawberries with rosemary honey ice cream*

· 96 ·

---

Menú con armonía de vinos  
*8-course tasting menu with paired wines*

· 166 ·

Sea Grill

· An allergens menu is available upon request ·  
*Prices in Euros, VAT inclusive · Cover Charge, 3€*

## ENTRANTES · STARTERS

Jamón ibérico cebo de campo con pan de cristal y tomate rallado · 29  
*'Cebo de campo' Iberian ham served with crystal bread and grated tomato*

Jamón ibérico 100% tributo con pan de cristal y tomate rallado · 43  
*'100% tributo' Iberian ham served with crystal bread and grated tomato*

Ostra Fine de Claire N°1, p/unidad · 6  
*Fine de Claire N°1 Oyster, p/piece*

Aguacates y brotes de verano · 18  
*Avocado and baby leaf salad*

Ensalada de bogavante y algas con vinagreta de zanahoria · 29  
*Lobster and seaweed salad with carrot vinaigrette*

Tartar de vacuno mayor con patatas paja · 29  
*Matured beef tartare with crispy straw potatoes*

Carpaccio de res con aceite de trufa blanco · 26  
*Beef carpaccio with white truffle oil*

Escargots de Bourgogne · 29  
*12 ud / 12 pcs*

Pata de cangrejo real gratinado al kimuchi · 38  
*Gratinated king crab leg with kimchi sauce*

Caviar Ríofrío imperial Oscietra, 30 / 50 gr · 95 / 150  
*Ríofrío imperial Oscietra Caviar, 30 / 50g*

## SOPAS · SOUPS

Sopa de coco al curry rojo y lemongrass · 13  
*Red curry coconut soup and lemongrass*

Salmorejo tradicional y cracker de chía con aguacate · 13  
*Traditional 'salmorejo' and chia cracker with avocado*

Sopa andaluza de marisco · 15  
*Andalusian seafood soup*

## PRINCIPALES · MAINS

Pierna de cordero lechal al tomillo, para dos · 75  
*Slow-roasted leg of spring lamb with thyme, for two*

Lenguado meunière, para dos · 80  
*Sole meunière, for two*

Tagliatelle de trufa negra · 29  
*Tagliatelle with black truffle*

Casareccia con cangrejo real, pesto y pecorino · 32  
*Casareccia with king crab, pesto and pecorino*

Risotto blanco con edamame y tomates cherry · 24  
*White risotto with edamame and cherry tomatoes*

## PESCADOS · FISH

Lubina	· 72 / kg ·	<i>Sea bass</i>
Dorada	· 65 / kg ·	<i>Gilthead bream</i>
Rodaballo	· 80 / kg ·	<i>Turbot</i>
Salmonete	· 120 / kg ·	<i>Red mullet</i>
Lenguado	· 80 / kg ·	<i>Sole</i>
Langostinos jumbo	· 26 / pieza · piece ·	<i>Jumbo king prawns</i>
Carabinero	· 180 / kg ·	<i>Big scarlet king prawn</i>
Bogavante nacional	· 210 / kg ·	<i>European lobster</i>
Bogavante canadiense	· 110 / kg ·	<i>Canadian lobster</i>
Cigalas tronco	· 190 / kg ·	<i>Giant scampi</i>

## A FUEGO VIVO · OPEN FIRE

Solomillo de vacuno rubia gallega · 34 · *Galician beef tenderloin*

Chuletas de cordero · 32 · *Lamb cutlets*

Lomo de Wagyu · 89 · *Wagyu beef loin*

Verduras asadas con salsa romesco y pecorino · 18

*Roasted vegetables with romesco sauce and pecorino*

### AL RODIZIO BRASILEIRO

Picaña de res con escamas de sal · 28

*Beef sirloin picanha with salt flakes*

Arranchero de Wagyu con sal negra de Hawaii · 36

*Wagyu flank steak with Hawaiian black salt*

## AL TANDOOR · TANDOORI

Pollo tikka al garam masala · 25

*Chicken tikka garam masala*

Langostino jumbo de Madagascar · 32

*Tandoori jumbo Madagascar prawn with ginger and chilli*

Medallones de rape marinado con cilantro y pimienta negra · 31

*Tandoori marinated monkfish medallions with coriander and black pepper*

Pata de pulpo al tamarindo · 29

*Octopus leg with tamarind sauce*

Selección de panes naan, para dos · 15

*Selection of naan breads, for two*

### GUARNICIONES SIDES ·

Patatas fritas caseras 9 *French fries*

Espárragos verdes a la parrilla 11 *Grilled green asparagus*

Dúo de raíces asadas, *chirivía y zanahoria* 9 *Duo of roasted roots; parsnips and carrots*

Champiñones Portobello a la crema 9 *Creamed Portobello mushrooms*

Brócoli al tandoor con yogur de jengibre y miel 9 *Tandoor-grilled broccoli with ginger and honey yoghurt*

Piña al pimentón asada al rodizio 9 *Rodizio-roasted pineapple paprika*

Rúcula, tomate de campo y Parmesano 9 *Rocket, field tomato and Parmesan*