ALÉRGENOS

GLÚTEN · LACTOSA · PESCADO · MOLUSCO · HUEVO · APIO · SULFITOS · CRUSTÁCEO · SOJA · SÉSAMO · MOSTAZA · F. SECOS · CACAHUETES · CILANTRO · ALTRAMUCES

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA DE COLIFLOR /
CAULIFLOWER SALAD 21
Queso de cabra, aguacate, nueces caramelizadas, zumaque
Goat cheese, avocado, caramelized walnuts, sumac

ENSALADA FATTOUSH / FATTOUSH SALAD 18
Tomates, aceitunas kalamata, picatostes, queso feta
Tomatoes, kalamatas olives, croutons, feta cheese

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD 26
Lechuga, salsa César, parmesano, picatostes
Lettuce, Caesar sauce, parmesan, croutons

CARPACCIO DE TERNERA A LA TRUFA /
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE 26
Rúcula, parmesano, pistachos
Rocket, parmesan, pistachios

CARPACCIO DE BERENJENA /
EGGPLANT CARPACCIO 20
Berenjena asada, melaza, salsa tahini, yogur, queso feta, zumaque
Roasted eggplant, molasses, tahini sauce, yoghurt, feta cheese, sumac

CECINA DE ANGUS 29
Smoked Angus beef

VITELLO TONNATO 25
Ternera blanca asada al horno
White veal roasted in the oven

OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº3, 6 UDS. 33
Oysters Fine de Claire Nº3, 6 pcs.

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE 29

CRUDO DE HAMACHI / YOUNG YELLOWTAIL 23
Salsa ponzu de hierbas, jalapeños, cilantro, sésamo tostado
Herb ponzu sauce, jalapenos, coriander, toasted sesame

SASHIMI DE ATÚN CRUJIENTE /
CRISPY SASHIMI TUNA 28
Mayonesa japonesa, cebolla encurtida, aceitunas kalamata, zumaque
Japanese mayonnaise, pickled onions, kalamata olives, sumac

ENTRANTES CALIENTES

FOCACCIA DE LA CASA 7
Homemade focaccia

PIZZETTA DE TRUFA Y QUESO FONTINA 28
Truffle & fontina cheese pizzetta

PIZZETTA MARGARITA 18
Margherita pizzetta

PIZZETA DE MORTADELA, BURRATA Y PISTACHO 22
Mortadella, burrata & pistachio pizzetta

GAMBAS CAJÚN 24
Cajun shrimps

NEMS VIETNAMITAS DE POLLO Y GAMBAS, 4 UDS. 24
Rollitos rellenos de pollo y gambas
al estilo vietnamita / *Chicken and shrimps Vietnamese spring rolls*

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, 6 UDS. 22
Bourgogne snails, 6 pcs.

KEFTEDES DE TERNERA /
GREEK MEATBALLS 25
Salsa arrabiata, labneh, piñones
Arrabiata sauce, labneh, pine nuts

CAVIAR

CAVIAR AMUR OSCETRA 61/99
30g. / 50g.

SASHIMI DE ATÚN CON CAVIAR AMUR OSCETRA (30g.) 77
Tuna sashimi with Amur Oscetra Caviar (30g.)

MEZZI RIGATONI CACIO E PEPE CON CAVIAR (50g.) 79

Algunos de nuestros platos pueden contener productos crudos o poco cocinados. El consumo de estos alimentos es bajo la responsabilidad del cliente

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1021/2022), este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo (o los que por su proceso de laboración no han recibido un calentamiento superior a 60 ºC en el centro del producto), se han congelado a -20 ºC durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

PESCADOS

LUBINA EN CROÛTE / SEA BASS EN CROÛTE 35
Champiñones duxelle, beurre blanc
Duxelle mushrooms, beurre blanc

LENGUADO MISO MEUNIÈRE 41
Sole miso meunière

PULPO AL JOSPER / JOSPERIZED OCTOPUS 32
Aliño Mediterráneo, mousse de boniato
Mediterranean dressing, sweet potato mousse

BOGAVANTE GRATINADO AL JOSPER 57
Josperized lobster au gratin

LUBINA PUTTANESCA / SEA BASS PUTTANESCA 33
Tomate, olivas, alcaparras
Tomato, olives, capers

CARNES

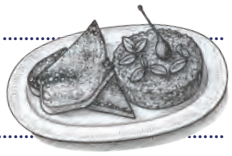
CHULETAS DE CORDERO MARINADAS EN CHERMOULA /
CHERMOULA MARINATED LAMB CHOPS 40
Cebollas asadas / *Roasted onions*

POLLO COQUELET AL LIMÓN /
LEMON COQUELET CHICKEN 37

ENTRECÔTE BLACK ANGUS A LA PARRILLA /
BLACK ANGUS GRILLED ENTRECÔTE 46
Salsa pimienta / *Pepper sauce*

ENTRAÑA À L'ÉCHALOTE 43
Nebraska Black Angus with shallots sauce

STEAK TARTAR DE BLACK ANGUS 32
Black Angus steak tartare



LA BAGUETTE 32
Solomillo, cebolla caramelizada y queso havarti
Sirloin steak, caramelized onions and Havarti cheese

GUARNICIONES

PURÉ DE PATATAS "ROBUCHON"
"Robuchon" potatoes purée
7

PATATAS FRITAS
French fries
7

ARROZ PILAF
Pilaf rice
7

BIMIS
Baby broccoli
7

ENSALADA VERDE
Green salad
7

PASTA

LINGUINI CON BOGAVANTE / LOBSTER LINGUINI 35
Salsa de tomate, bisque, gambas, bogavante azul / Tomato sauce, bisque, prawns, blue lobster

MEZZI RIGATONI AL TARTUFO / TRUFFLE MEZZI RIGATONI 31
Queso parmesano, trufa fresca / *Parmesan cheese, fresh truffle*

PICI CACIO E PEPE / CACCIO E PEPE PASTA 30

Pan y aperitivo 2,50€ por persona · IVA 10% incluido · Precios en € / Bread and snack 2,50€ per person · 10% VAT included · Prices in €
Este establecimiento tiene a disposición del consumidor información sobre los ingredientes alérgenos de sus productos elaborados, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.

SNACKS · MENU ·

OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº3, 6 UDS. 33
Oysters Fine de Claire Nº3, 6 pcs.

CAVIAR AMUR OSCETRA 61/99
30g. / 50g.

SASHIMI DE ATÚN CON CAVIAR AMUR OSCETRA (30g.) 77
Tuna sashimi with Amur Oscetra Caviar (30g.)

NEMS VIETNAMITAS DE POLLO Y GAMBAS, 4 UDS. ... 24
Rollitos rellenos de pollo y gambas al estilo vietnamita
Chicken and shrimps Vietnamese spring rolls

VITELLO TONNATO. 1/2 RACIÓN 16
Ternera blanca asada al horno / *White veal roasted in the oven*

CECINA DE ANGUS 29
Smoked Angus beef

MORTADELLA BOLOGNA 16

KEFTEDES DE TERNERA / GREEK MEATBALLS .. 25
Salsa arrabiata, labneh, piñones / *Arrabiata sauce, labneh, pine nuts*

ALÉRGENOS / ALLERGENS

GLÚTEN · LACTOSA · PESCADO · MOLUSCO · HUEVO · APIO · SULFITOS · CRUSTÁCEO · SOJA · SÉSAMO · MOSTAZA · F. SECOS · CACAHUETES · CILANTRO · ALTRAMUCES

IVA 10% incluido · Precios en € / 10% VAT included · Prices in €

Algunos de nuestros platos pueden contener productos crudos o poco cocinados.
El consumo de estos alimentos es bajo la responsabilidad del cliente

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1021/2022), este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo (o los que por su proceso de laboración no han recibido un calentamiento superior a 60 ºC en el centro del producto), se han congelado a -20 ºC durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

DESSERTS

MILHOJAS DE MASCARPONE, VAINILLA, FRAMBUESA Y PISTACHO
Mascarpone, vanilla, raspberry and pistachio mille-feuille

9

TARTA DE QUESO
Cheesecake

9

HELADO CASERO DE PISTACHO CON AOVE
Homemade pistachio ice cream

11

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA
Vanilla crème brûlée

9

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Warm chocolate coulant

9

ALÉRGENOS / ALLERGENS

GLÚTEN · LACTOSA · PESCADO · MOLUSCO · HUEVO · APIO · SULFITOS · CRUSTÁCEO · SOJA · SÉSAMO · MOSTAZA · F. SECOS · CACAHUETES · CILANTRO · ALTRAMUCES