

DÉMARRAGES À FROID

Ostras Gillaudeau N°3, 6 uds.

42

Caviar Kaviari Cristal
 30 g. / 50 g. / 100 g.

90 / 130 / 250

Ensalada Blu de cangrejo, judías verdes, mizuna, vinagreta de sésamo y naranja.

32

Blu crab salad, green beans, mizuna, sesame & orange vinaigrette.

Ensalada de coliflor, queso de cabra, aguacate, nueces caramelizadas, sumac.

25

Cauliflower salad, goat cheese, avocado, caramelized walnuts, sumac.

Salmón ahumado casero, cebolla roja encurtida, crème fraîche de rábano picante.

25

Traditionally smoked Norwegian salmon, ancestral curation technique, pickled red onion, horseradish crème fraîche.

Tartar de atún, espuma de soja.

29

Tuna tartare, soy foam.

Pizza de sashimi de atún, brick crujiente, mayonesa japonesa, cebolla encurtida, kalamata, sumac.

26

Sashimi tuna pizza, crispy brick, Japanese mayonnaise, pickled onions, kalamata olives, sumac.

Crudo de hamachi, salsa ponzu de hierbas, jalapeños, cilantro y sésamo tostado.

27

Young yellowtail, herb ponzu sauce, jalapenos, coriander, toasted sesame.

Vitello tonnato, fina ternera blanca asada al horno, con salsa a base de atún y alcaparras.

25

Vitello tonnato, sliced oven roasted veal, capers & tuna sauce.

ENTRÉES CHAUDES

Focaccia de la casa.
Homemade focaccia.

12

Gambas cajún.
Cajun shrimps.

27

Pizzetta de cecina, queso comté y rúcula.

22

Smoked beef, comté cheese, rocket pizzetta.

Pissaladière, cebolla caramelizada, olivas negras, anchoas.

17

Flat bread with caramelized onions, black olives, anchovies.

Pizzetta de trufa y queso fontina.
Truffle & fontina cheese pizzetta.

30

Escargots de Bourgogne, 6 uds.
Bourgogne snails, 6 u.

21

Pizzetta margarita.
Margherita pizzetta.

20

Keftedes de ternera blanca, salsa de tomates asados, feta, piñones.
Greek meatballs, roasted tomato sauce, feta, pine nuts.

27

Cubierto 3€ por persona · IVA 10% incluido · Precios en € / Cover charge 3€ per person · 10% VAT included · Prices in €

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 °C en el centro del producto), se han congelado a -20 °C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

Este establecimiento tiene a disposición del consumidor información sobre los ingredientes alérgenos de sus productos elaborados, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.

PÂTES

Nota Blu Orzo pasta, pasta tradicional griega, gambas, calamares y almejas.
Seafood orzo, small rice-shaped pasta, shrimps, squid, clams.

 **36**

Fetuccini casero al tartufo, queso parmesano.
Truffle homemade fettuccini, parmesan cheese.

 **35**

Fusilli al pesto, burrata, berenjena asadas, tomates cherry semi secos.
Pesto fusilli, burrata, roasted eggplants, semi-dried cherry tomatoes.

 **35**

Linguini con bogavante, salsa de tomate, bisque.
Lobster linguini, tomato sauce, bisque.

 **43**

POISSONS

Lubina en croûte, champiñones duxelle, espinacas, beurre blanc.
Sea bass en croûte, duxelle mushrooms, spinach, beurre blanc.

 **39**

Lenguado Miso Meunière.
Sole Miso Meunière.

 **42**

Pulpo al Josper, puré de topinambur.
Josperized octopus, Jerusalem artichoke.

 **35**

Bogavante gratinado al Josper.
Josperized lobster au gratin.

 **52**

Carabineros al Josper, 2 uds.
Josperized scarlet prawns, 2 u.

 **95**

GARNITURES

Brócoli a la parrilla.
Grilled broccoli.

8

Judías verdes salteadas.
Sautéed green beans.

8

Ensalada verde.
Green salad.

 **8**

VIANDES

Chuletas de cordero marinadas en chermoula, cebollas asadas.
Chermoula marinated lamb chops, roasted onions.

 **40**

Entrecôte premium a la parrilla, con salsa Café de Paris.
Premium grilled entrecôte with Café de Paris sauce.

 **49**

Onglet à l'échalote.
Nebraska Black Angus, shallots sauce.

 **42**

Pechuga de pollo de corral a la parrilla, salsa de morillas.
Free-range grilled chicken breast, morel sauce.

 **35**

Steak tartar de Black Angus.
Black Angus steak tartare.

 **35**

Puré de patatas "Robuchon".
"Robuchon" potatoes purée.

 **8**

Patatas fritas.
French fries.

8

Cubierto 3€ por persona · IVA 10% incluido · Precios en € / Cover charge 3€ per person · 10% VAT included · Prices in €

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 °C en el centro del producto), se han congelado a -20 °C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

Este establecimiento tiene a disposición del consumidor información sobre los ingredientes alérgenos de sus productos elaborados, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.

DESSERTS

Crème brûlée de vainilla.
Vanilla crème brûlée.



Helado de pistacho.
Pistachio ice cream.



Helado de avellana.
Hazelnut ice cream.



Tarta fina de manzana.
Apple tart fine.



Tarta de queso.
Cheesecake.



Moelleux au chocolat.
Soft chocolate cake.



ALÉRGENOS / ALLERGENS



Cubierto 3€ por persona · IVA 10% incluido · Precios en € / Cover charge 3€ per person · 10% VAT included · Prices in €

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 °C en el centro del producto), se han congelado a -20 °C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

Este establecimiento tiene a disposición del consumidor información sobre los ingredientes alérgenos de sus productos elaborados, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.