

À PARTAGER

Focaccia mediterránea, aceitunas negras, queso feta <i>Feta, black olives focaccia</i>	12	Ensalada de espárragos a la parrilla, vinagreta de mostaza, parmesano, almendras tostadas <i>Grilled asparagus salad, almonds, parmensan, mustard vinaigrette</i>	24
Pissaladière, cebolla caramelizada, olivas negras, anchoas <i>Flat bread with caramelized onions, black olives, anchovies</i>	17	Ensalada de tomates de temporada, chalotas, vinagreta de orégano y miel <i>Seasonal tomatoes, shallots, honey & oregano vinaigrette</i>	21
Pizzetta de cecina, queso comté y pesto de rúcula <i>Smoked beef, comté cheese, rocket pesto pizzetta</i>	19	Keftedes de ternera blanca, salsa de tomates asados, feta, piñones <i>Greek meatballs, roasted tomato sauce, feta, pine nuts</i>	27
Pizzetta de trufa fresca y queso fontina <i>Fresh truffle & fontina cheese pizzetta</i>	21	Croquetas belgas de camarones, perejil frito <i>Grey shrimps croquettes</i>	19
Ostras Gillaudeau N°3, 6 uds.	42	Salmón ahumado "Le Borvo", cebolla roja encurtida, crème fraîche de rábano picante <i>Traditionally smoked Norwegian "Le Borvo" salmon, ancestral curation technique, pickled red onion, horseradish crème fraîche</i>	25
Caviar Kaviari Cristal 120 / 170 / 320 30 g. / 50 g. / 100 g.			
Carpaccio de carabineros, vinagreta de lima <i>Scarlet prawns carpaccio, lime vinaigrette</i>	38	Pizza de sashimi de atún, brick crujiente, mayonesa japonesa, cebolla encurtida, kalamata, sumac <i>Sashimi tuna pizza, crispy brick, Japanese mayonnaise, pickled onions, kalamata olives, sumac</i>	25
Gambas cajún <i>Cajun shrimps</i>	25		
Escargots de Bourgogne, 6 uds. <i>Bourgogne snails, 6 u.</i>	20		

ENTRÉES

Ensalada Blu de cangrejo, judías verdes, mizuna, vinagreta de sésamo y naranja <i>Blu crab salad, green beans, mizuna, sesame & orange vinaigrette</i>	32
Ensalada de coliflor, queso de cabra, aguacate, nueces caramelizadas, sumac <i>Coulliflower salad, goat cheese, avocado, caramelized walnuts, sumac</i>	22
Vitello tonnato, fina ternera blanca asada al horno, con salsa a base de atún y alcaparras <i>Vitello tonnato, sliced oven roasted veal, capers & tuna sauce</i>	25
Crudo de hamachi, salsa ponzu de hierbas, jalapeños, cilantro y sésamo tostado <i>Young yellowtail, herb ponzu sauce, jalapenos, coriander, toasted sesame</i>	27
Tartar de atún, espuma de soja <i>Tuna tartare, soy foam</i>	29

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

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias en cumplimiento del reglamento (EU) N.º 1169/2011. Soliciten información a nuestro personal.

PÂTES

Garganelli al tartufo, queso parmesano <i>Parmesan cheese</i>	33
Mezzi rigatoni carbonara, pecorino y guanciale	29
Orzo de mariscos, pasta tradicional griega, gambas, calamar, almejas <i>Seafood orzo, small rice-shaped pasta, shrimps, squid, clams</i>	36
Lingüini con bogavante, salsa de tomate, bisque <i>Lobster linguini, tomato sauce, bisque</i>	42
Capellini caviar 30 g.	130

POISSONS

Lubina en croûte, champiñones duxelle, espinacas, beurre blanc <i>Sea bass en croûte, duxelle mushrooms, spinach, beurre blanc</i>	38
Lenguado Miso Meunière <i>Sole Miso Meunière</i>	39
Bacalao al Josper, salsa de tomates cherry, olivas negras y alcaparras <i>Josperized cod, cherry tomato sauce, black olives, capers</i>	38
Pulpo al Josper, puré de topinambur <i>Josperized octopus, topinambur purée</i>	35
Bogavante gratinado, mousseline de limón <i>Lobster au gratin, lemon mousseline</i>	48

VIANDES

Chuletas de cordero marinadas en chermoula, cebollas asadas <i>Chermoula marinated lamb chops, roasted onions</i>	38
Entrecôte premium a la parrilla, con mantequilla Café de Paris <i>Premium grilled entrecôte with Café de Paris butter</i>	48
Onglet à l'échalote <i>Nebraska Black Angus, shallots sauce</i>	37
Coquelet à la provençale <i>Baby chicken, thyme, rosemary</i>	31
Steak tartar de Black Angus <i>Black Angus steak tartare</i>	35

GARNITURES

Patatas écrasées <i>Écrasées potatoes</i>	8	Puré de patatas "Robuchon" <i>"Robuchon" potatoes purée</i>	8
Brócoli a la parrilla <i>Grilled broccoli</i>	8	Judías verdes salteadas <i>Sautéed green beans</i>	8
Ensalada verde <i>Green salad</i>	8		

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

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias en cumplimiento del reglamento (EU) N.º 1169/2011. Soliciten información a nuestro personal.