



مخاطبات



BURBUJAS, OSTRAS Y CAVIAR BUBBLES, OYSTERS & CAVIAR

CUVÉE DOM PÉRIGNON VINTAGE + 12 OSTRAS / OYSTERS

RUINART BLANC DE BLANCS + 12 OSTRAS / OYSTERS

RUINART ROSÉ + 6 OSTRAS / OYSTERS

COPA / GLASS MOËT BRUT IMPÉRIAL + 2 OSTRAS / OYSTERS

COPA / GLASS MOËT ROSÉ + 2 OSTRAS / OYSTERS

OSTRA SPÉCIALE FINE DE CLAIRE N°3 (6 UNID.)

SALSAS A ELEGIR SAUCES TO CHOOSE FROM

Al natural Natural

Ajoblanco cítrico Citrus ajoblanco

Mexicana o caviar Mexican or caviar



CAVIAR OSETRA 30g | 50g | 125g

Servido con blinis y guarnición clásica

Served with blinis and its classical sides



Gluten
Gluten



Mariscos
Seafood



Huevos
Eggs



Sésamo
Sesame



Frutos
Secos
Nuts



Pescados
Fish



Moluscos
Molluscs



Mostaza
Mustard



Apio
Celery



Cacahuetes
Peanuts



Lacteos
Dairy



Sulfitos
Sulfites



Soja
Soya



Altramuces
Lupins



ENTRANTES STARTERS

GRAN SELEZIONE ITALIANA "SALUMI E FORMAGGI"
ITALY'S FINEST COLD CUTS AND CHEESES



ENSALADILLA RUSA, LOMO DE ATÚN & PIPARRA
"OLIVIER" SALAD, RED TUNA LOIN & PICKLED MINI PEPPERS



GILDA DE ANCHOA, BOQUERÓN, ATÚN Y TOMATE CHERRY
"GILDA" SKEWER OF ANCHOVY, WHITE ANCHOVY,
RED TUNA & CHERRY TOMATO



**FLOR DE ALCACHOFA, CECINA, VINAGRETA DE
FRUTOS SECOS**
ARTICHOKE HEART, DRIED AGED BEEF
& NUT VINAIGRETTE



CHOCO FRITO, MAYO KIMCHI
DEEP-FRIED CUTTLEFISH WITH KIMCHI MAYONNAISE



CAUSA LIMEÑA DE PULPO AL OLIVO
LIMEÑO-STYLE CAUSA WITH OCTOPUS & OLIVE SAUCE





ENTRANTES STARTERS

**GAZPACHO VERDE A NUESTRA MANERA CON
GAMBA BLANCA**
SUBLIM GREEN GAZPACHO WITH MARINATED
WHITE PRAWNS



**SALMOREJO CON CRUDITÉS DE VERDURAS
Y ACEITUNA NEGRA**
SALMOREJO WITH CRUDITÉS & BLACK OLIVES



6 CROQUETAS DE GAMBA Y SU TÁRTAR
6 PRAWN CROQUETTES & TARTARE



SAAM DE MERLUZA CON ROMESCO Y OLIVADA
HAKE SAAM WITH ROMESCO & OLIVADA



TORTILLA DE MERLUZA EN SALSA VERDE
HAKE OMELETTE IN GREEN SAUCE



6 CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO
6 CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES





ENSALADAS

SALADS

TARTAR DE BERENJENA ASADA Y SALSA DE YOGUR
BAKED AUBERGINE TARTARE WITH YOGURT SAUCE



ENSALADA GRIEGA
TRADITIONAL GREEK SALAD



ENSALADA CÉSAR, KALE Y POLLO A LA BRASA
CAESAR SALAD, KALE & CHARCOAL-GRILLED CHICKEN



STRACCIATELLA, MELOCOTONES ASADOS CON MIEL-MISO
STRACCIATELLA WITH ROASTED PEACHES & HONEY-MISO



ENSALADA DE BULGUR, ZANAHORIAS, CALABACINES, MAYO RAS EL HANOUT
BULGUR SALAD WITH CARROTS, COURGETTES & RAS EL HANOUT MAYONNAISE



ENSALADA NIÇOISE Y ATÚN DE ALMADRABA
NIÇOISE SALAD WITH ALMADRABA-STYLE RED TUNA





CRUDOS Y MARINADOS RAW AND MARINATED

BOGAVANTE, MANGO Y AGUACATE

LOBSTER, MANGO & AVOCADO



OSTRAS

Salsas a elegir: Natural, ajoblanco cítrico, mexicana o caviar (+20€)



OYSTERS

Sauces to choose from: Natural, citrus ajoblanco, mexican or caviar (+20€)

MEJILLONES A LA CHALACA

STUFFED MUSSELS CHALACA STYLE



**AGUACATE A LA BRASA & CEVICHE AMARILLO
DE CORVINA**

CHARCOAL-GRILLED AVOCADO & YELLOW
CROAKER CEVICHE



SARDINAS MARINADAS SOBRE AJOBLANCO

MARINATED SARDINES ON AJOBLANCO



CANELÓN DE ATÚN CON ALIÑO MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN-STYLE TUNA CANNELONI



TOSTA DE ATÚN DE ALMADRABA Y TRUFA

TOAST OF ALMADRABA RED TUNA & BLACK TRUFFLE



TARTAR DE O'TORO CON CAVIAR

O'TORO TARTARE WITH CAVIAR



STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO

STEAK TARTARE ON BEEF MARROWBONE





ARROCES Y PASTAS

RICES AND PASTA

ARROZ MELOSO DE PLUMA IBÉRICA & SETAS
CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK LOIN & MUSHROOMS



RISOTTO NEGRO DE PASTA DE PIÑONES
Y PUNTILLITAS FRITAS
BLACK RISOTTO WITH PINE NUTS & FRIED CALAMARIS



MEZZI PACCHERI AL FRUTTI DI MARE
MEZZI PACCHERI FRUTTI DI MARE



ESPIRALOTTI AL PESTO VERDE & BURRATA
ESPIRALOTTI WITH GREEN PESTO & BURRATA





PESCADOS FISHES

LENGUADO A LA MEUNIÈRE, ESPINACAS Y PATATA RATTE
SOLE MEUNIÈRE WITH SPINACH & RATTE POTATOES



LUBINA ASADA A LA PARRILLA Y VINAGRETA MEDITERRÁNEA
GRILLED SEA BASS WITH MEDITERRANEAN VINAIGRETTE



GALLINETA FRITA PARA HACERTE TUS TACOS
(PARA COMPARTIR)
DEEP-FRIED RED SNAPPER, MAKE YOUR OWN TACOS
(TO SHARE)



SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA Y TIRABEQUES
CHARCOAL-GRILLED LOCAL TUNA SIRLOIN WITH SNAP PEAS



PESCA DEL DÍA A LA SAL
CATCH OF THE DAY BAKED IN SALT





PARA ACOMPAÑAR

SIDES

LECHUGA FRESCA Y CEBOLLETA
FRESH GREEN LETTUCE & SPRING ONIONS



PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES

VERDURAS ASADAS A LA PARRILLA
GRILLED VEGETABLES



EL MEJOR TOMATE DEL MOMENTO
THE BEST TOMATOES OF THE SEASON



ARROZ BASMATI
STEAMED BASMATI RICE

SALSAS SAUCES

Bearnese, chimichurri, pimienta verde, mostaza
Bearnaise, chimichurri, green pepper, mustard



CARNES MEATS

250 GRS. SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA
250 GRS. CHARCOAL-GRILLED BEEF SIRLOIN

BURGER DE TXULETA & FRITAS
CÔTE DE BOEUF BURGER & FRIES



200 GRS. ENTRECOT EMPANADO Y PIQUILLOS
CAMELIZADOS
200 GRS. BATTERED & DEEP-FRIED ENTRECÔTE
WITH CAMELIZED PIQUILLO PEPPERS



1KG. DE TOMAHAWK DE VACA VIEJA
1KG. AGED BEEF TOMAHAWK

CONTRAMUSLO DE POLLO CAMPERO ADOBADO
AL GRILL
MARINATED FREE-RANGE CHICKEN THIGH
CHARCOAL-GRILLED





POSTRES DESSERTS

CREMA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS
CHEESE CREAM WITH BERRIES



TIRAMISÚ SUBLIM (SIN ALCOHOL)
TIRAMISU (ALCOHOL-FREE)



BRIOCHE DE HELADO DE PISTACHO
PISTACHIO ARTISAN ICE CREAM IN A SOFT BRIOCHE



TARTA DE CHOCOLATE, CARAMELO Y HELADO DE MANGO
CHOCOLATE TARTLET, CARAMEL & APRICOT ICE CREAM



SORPRESA ALASKA
ALASKA SURPRISE



EL CORONEL P.A.N. (CON VODKA)
LIME SORBET WITH VODKA

HELADO O SORBETE (POR BOLA)
ICE CREAM OR SORBET (PER SCOOP)
MANGO
PISTACHO PISTACHIO



FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
SEASONAL FRESH FRUIT

FRUTA SALVAJE
SUBLIM TROPICAL FRUIT PLATTER

SEGURIDAD Y NORMAS ALIMENTARIAS

Este establecimiento sigue el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, sobre parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, indicando que los pescados de consumo crudo o poco cocinado han sido congelados a una temperatura igual o inferior a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ en la totalidad del producto durante un mínimo de 24 horas.

FOOD SAFETY AND STANDARDS

This establishment follows Royal Decree 1021/2022, of December 13, regarding parasitosis by anisakis in fishery products supplied by establishments that serve food to final consumers or communities, indicating that fish for raw or undercooked consumption have been frozen at a temperature equal to or less than $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ for the entire product for a minimum of 24 hours.

ALÉRGENOS

Así mismo, tal y como exige el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición información relativa al contenido en alérgenos de todos nuestros productos.

ALLERGENS

Likewise, as required by Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to consumers, we have information regarding the allergen content of all our products available for your consultation.

LEY DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

También tienen la posibilidad de llevarse la comida no consumida sin coste adicional, conforme al punto 5 del artículo 18 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

FOOD WASTE LAW

You also have the possibility of taking unconsumed food without additional cost, as stated in point 5 of Article 18 of Royal Decree 1021/2022, of December 13, which regulates certain requirements regarding hygiene in the production and marketing of food products in retail establishments.

