



مخاطبات



BURBUJAS, OSTRAS Y CAVIAR BUBBLES, OYSTERS & CAVIAR

CUVÉE DOM PERIGNON VINTAGE + 12 OSTRAS / OYSTERS	390
RUINART BLANC DE BLANC + 12 OSTRAS / OYSTERS	210
RUINART ROSÉ + 6 OSTRAS / OYSTERS	230
COPA/GLASS MOËT BRUT IMPERIAL + 2 OSTRAS / OYSTERS	24
COPA/GLASS MOËT ROSÉ + 2 OSTRAS / OYSTERS	26
OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE N°3 (6 UNID.) SALSA A ELEGIR / SAUCES TO CHOOSE FROM	30
Al natural, Ajoblanco cítrico, Mexicana o Caviar(+20€) Natural, Citrus ajoblanco, Mexican or Caviar(+20€)	
CAVIAR OSCIETRA 30GR 50GR 125GR	75€ 125€ 250€
Servido con blinis y guarnición clásica. Served with blinis and its clascical sides.	



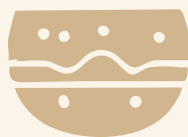
ENTRANTES STARTERS

GRAN SELEZIONE ITALIANA "SALUMI E FORMAGGI" ITALY'S FINEST COLD CUTS AND CHEESES	32
ENSALADILLA RUSA, LOMO DE ATÚN & PIPARRA "OLIVIER" SALAD, RED TUNA LOIN & PICKLED MINI PEPPERS	15
GILDA DE ANCHOA, BOQUERÓN, ATÚN Y TOMATE CHERRY "GILDA" SKEWER OF ANCHOVY, WHITE ANCHOVY, RED TUNA & CHERRY TOMATO	8
FLOR DE ALCACHOFA, CECINA, VINAGRETA DE FRUTOS SECOS ARTICHOKE HEART, DRIED AGED BEEF AND ALMOND VINAGRETTE	19
CHOCO FRITO, MAYO KIMCHI DEEP - FRIED CUTTLEFISH WITH KIMCHI MAYONNAISE	22
CAUSA LIMEÑA DE PULPO AL OLIVO LIMEÑO - STYLE CAUSSA WITH OCTOPUS & OLIVE SAUCE	22



ENTRANTES STARTERS

GAZPACHO VERDE A NUESTRA MANERA CON GAMBA BLANCA SUBLIM GREEN GAZPACHO WITH MARINATED WHITE PRAWNS	21
SALMOREJO CON CRUDITÉS DE VERDURAS Y ACEITUNA NEGRA SALMOREJO WITH CRUDITÉS & BLACK OLIVES	18
6 CROQUETAS DE GAMBA Y SU TÁRTAR 6 PRAWN CROQUETTES & TARTARE	18
SAAM DE MERLUZA CON ROMESCO Y OLIVADA HAKE SAAM WITH ROMESCO & OLIVADA	20
TORTILLA DE MERLUZA EN SALSA VERDE HAKE OMELETTE IN GREEN SAUCE	23
6 CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO 6 CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES	14



ENSALADAS SALADS

TARTAR DE BERENJENA ASADA Y SALSA DE YOGURT BAKED AUBERGINE TARTARE WITH YOGURT SAUCE	19
ENSALADA GRIEGA TRADITIONAL GREEK SALAD	20
ENSALADA CÉSAR, KALE Y POLLO A LA BRASA CAESAR SALAD, KALE & CHARCOAL - GRILLED CHICKEN	22
STRACCIATELLA, MELOCOTONES ASADOS CON MIEL - MISO STRACCIATELLA WITH ROASTED PEACHES & HONEY - MISO	22
ENSALADA DE BULGUR, ZANAHORIAS, CALABACINES, MAYO RAS EL HANOUT BULGUR SALAD WITH CARROTS, COURGETTES & RAS EL HANOUT MAYONNAISE	18
ENSALADA NIÇOISE Y ATÚN DE ALMADRABA NIÇOISE SALAD WITH ALMADRABA - STYLE RED TUNA	24



CRUDOS Y MARINADOS RAW AND MARINATED

BOGAVANTE, MANGO Y AGUACATE LOBSTER, MANGO & AVOCADO	65
OSTRAS Salsas a elegir: Natural, Ajoblanco Cítrico, Mexicana o Caviar (+20€)	30
OYSTERS Sauces to choose from: Natural, Citrus ajoblanco, Mexican or Caviar(+20€)	
MEJILLONES A LA CHALACA STUFFED MUSSELS CHALACA STYLE	18
AGUACATE A LA BRASA & CEVICHE AMARILLO DE CORVINA CHARCOAL - GRILLED AVOCADO & YELLOW CROAKER CEVICHE	28
SARDINAS MARINADAS SOBRE AJOBLANCO MARINATED SARDINES ON AJOBLANCO	22
CANELÓN DE ATÚN CON ALIÑO MEDITERRÁNEO MEDITERRANEAN - STYLE TUNA CANNELONI	32
TOSTA DE ATÚN DE ALMADRABA Y TRUFA TOAST OF ALMADRABA RED TUNA & BLACK TRUFFLE	24
TARTAR DE O'TORO CON CAVIAR O'TORO TARTARE WITH CAVIAR	38
STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO STEAK TARTARE ON BEEF MARROWBONE	32



ARROCES Y PASTAS RICES AND PASTA

ARROZ MELOSO DE PLUMA IBÉRICA & SETAS CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK LOIN & MUSHROOMS	28
RISOTTO NEGRO DE PASTA DE PIÑONES Y PUNTILLITAS FRITAS BLACK RISOTTO WITH PINE NUTS & FRIED CALAMARIS	28
MEZZI PACCHERI AL FRUTTI DI MARE MEZZI PACCHERI FRUTTI DI MARE	34
ESPIRALOTTI AL PESTO VERDE & BURRATA ESPIRALOTTI WITH GREEN PESTO & BURRATA	26



PESCADOS FISHES

LENGUADO A LA MEUNIÈRE, ESPINACAS Y PATATA RATTE SOLE MEUNIÈRE WITH SPINACH & RATTE POTATOES	55
LUBINA ASADA A LA PARRILLA Y VINAGRETA MEDITERRÁNEA GRILLED SEA BASS WITH MEDITERRANEAN VINAIGRETTE	28
GALLINETA FRITA PARA HACERTE TUS TACOS (PARA COMPARTIR) DEEP - FRIED RED SNAPPER, MAKE YOUR OWN TACOS (TO SHARE)	74
SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA Y TIRABEQUES CHARCOAL - GRILLED LOCAL TUNA SIRLOIN WITH SNAP PEAS	36
PESCADO DEL DÍA A LA SAL CATCH OF THE DAY BAKED IN SALT	SPM



PARA ACOMPAÑAR SIDES

LECHUGA FRESCA Y CEBOLLETA FRESH GREEN LETTUCE & SPRING ONIONS	6
PATATA FRITAS FRENCH FRIES	7
VERDURAS ASADAS A LA PARRILLA GRILLED VEGETABLES	9
EL MEJOR TOMATE DEL MOMENTO THE BEST TOMATOES OF THE SEASON	9
ARROZ BASMATI STEAMED BASMATI RICE	8
SALSAS / SAUCES Bearnesa, Chimichurri, Pimiento verde, Mostaza Bearnaise, Chimichurri, Green Pepper, Mustard	4



CARNES MEATS

250 GRS. SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA 250 GRS. CHARCOAL-GRILLED BEEF SIRLOIN	38
BURGER DE TXULETA & FRITAS CÔTE DE BOEUF BURGER & FRIES	24
200 GRS. ENTRECOT EMPANADO Y PIQUILLOS CARMELIZADOS 200 GRS. BATTERED & DEEP - FRIED ENTRECÔTE WITH CARMELIZED PIQUILLO PEPPERS	42
1 KG. DE TOMAHAWK DE VACA VIEJA 1 KG. AGED BEEF TOMAHAWK	94
CONTRAMUSLO DE POLLO CAMPERO ADOBADO AL GRILL MARINATED FREE - RANGE CHICKEN THIGH CHARCOAL - GRILLED	24



POSTRES DESSERTS

CREMA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS CHEESE CREAM WITH BERRIES	11
TIRAMISÚ SUBLIM (SIN ALCOHOL) TIRAMISU (ALCOHOL - FREE)	9
BRIOCHE DE HELADO DE PISTACHO PISTACHIO ARTISAN ICE CREAM IN A SOFT BRIOCHE	9
TARTA DE CHOCOLATE, CARAMELO Y HELADO DE MANGO CHOCOLAT TARTLET, CARAMEL & APRICOT ICE CREAM	12
SORPRESA DE ALASKA ALASKA SURPRISE	13
EL CORONEL P.A.N (CON VODKA) IME SORBET WITH VODKA	12
HELADO O SORBETE (POR BOLA) ICE CREAM OR SORBET (PER SCOOP)	5,5
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA SEASONAL FRESH FRUIT	12
FRUTA SALVAJE SUBLIM TROPICAL FRUIT PLATTER	21

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°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°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.

