

ف

Subliza

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 SPÈCIALE DE CLAIRE N°3 (6 UDS.) SALSA A ELEGIR / SAUCE TO CHOOSE FROM Al natural, Ponzu, Mexicana o Caviar(+20€) Natural, Ponzu, Mexican or Caviar(+20€) | 30 |
| CAVIAR OSCIETRA 30GR 50GR 100GR Servido con blinis y guarnición clásica. Served with blinis and its classical sides. | 75 125 250 |

ENTRANTES

STARTERS



| | |
|--|----|
| GRAN SELEZIONE ITALIANA "SALUMI E FORMAGGI" ITALY'S FINEST COLD CUTS AND CHEESES | 32 |
| ENSALADILLA RUSA, LOMO DE ATÚN & PIPARRA OLIVIÉR SALAD, RED TUNA LOIN & PICKLED MINI PEPPERS | 15 |
| 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 CAUSA WITH OCTOPUS & OLIVE SAUCE | 22 |
| 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 TARTAR 6 PRAWN CROQUETTES & TARTARE | 18 |
| 6 CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO 6 CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES | 14 |

ENSALADAS

SALADS



| | |
|---|----|
| ENSALADA GRIEGA TRADITIONAL GREEK SALAD | 20 |
| ENSALADA CÉSAR, KALE Y POLLO CRUJIENTE CAESAR SALAD, KALE & CRUNCHY 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 RED TUNA | 24 |
| ENSALADA DE BOGAVANTE, MANGO Y AGUACATE LOBSTER, MANGO & AVOCADO SALAD | 65 |

CRUDOS Y MARINADOS

RAW AND MARINATED



| | |
|---|----|
| OSTRAS Salsas a elegir: Natural, Ponzu, Mexicana o Caviar (+20€) | 30 |
| OYSTERS Sauces to choose from: Natural, Ponzu, 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 |
| 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 |

PIZZAS



| | |
|---|----|
| MARGARITA. TOTATE SAN MARZANO, BURRATA DI BUFALA, ALBAHACA FRESCA | 22 |
| MARGHERITA. SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO BURRATA, FRESH BASIL | |
| PROVENZZA. PESTO, RÚCULA, RICOTTA SALADA, TOMATE CHERRY | 26 |
| PESTO, ARUGULA, SALTED RICOTTA, CHERRY TOMATOES | |

ARROCES Y PASTAS

RICES AND PASTA



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

You know what ...?

The best is yet to come....

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, Pimienta verde, Mostaza Bearnaise, Chimichurri, Green Pepper, Mustard | 4 |

CARNES MEATS



| | |
|--|----|
| 200 GRS. SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA 200 GRS. CHARCOAL-GRILLED BEEF SIRLOIN | 38 |
| BURGER DE TXULETA & FRITAS CÔTE DE BOEUF BURGER & FRIES | 24 |
| 300 GRS. ENTRECOT DE VACA MADURADA A LA BRASA 300 GRS. CHARCOAL-GRILLED AGED BEEF LOIN | 42 |
| 1 KG. DE TOMAHAWK DE VACA VIEJA 1 KG. AGED BEEF TOMAHAWK | 94 |
| CONTRAMUSLO DE POLLO CAMPERO ADOBADO AL GRILL CHARCOAL-GRILLED MARINATED FREE - RANGE CHICKEN THIGH | 24 |

DEL ESPETO FROM THE ESPETO



| | |
|-----------------------------|----|
| SARDINA / SARDINE | 24 |
| DORADA / SEA BREAM | 38 |
| LUBINA / SEABASS | 38 |
| PATA DE PULPO / OCTOPUS LEG | 38 |

** 1 JUNIO - 30 AGOSTO / 1TH JUNE - 30TH AUGUST

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 & MANGO ICE CREAM | 12 |
| EL CORONEL P.A.N (CON VODKA) THE COLONEL P.A.N (LEMON SORBET WITH VODKA) | 12 |
| HELADO ARTESANAL O SORBETE (POR BOLA) ARTISAN ICE CREAM OR SORBET (PER SCOOP) | 5,5 |
| 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 $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

