

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, Ajoblanco cítrico, Mexicana o Caviar(+20€) Natural, Citrus ajoblanco, 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 "OLIVIER" 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 LIMEÑO - STYLE 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 TÁRTAR 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 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 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, 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
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



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	

PESCADOS

FISHES



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

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

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

DEL ESPETO

FROM THE ESPETO



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

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

POSTRES

DESSERTS



FLAN CON CHANTILLY FLAN WITH WHIPPED CREAM	8
ARROZ CON LECHE CON VAINILLA Y KUMQUATS CREAMY RICE PUDDING WITH VANILLA AND KUMQUATS	9
TARTA DE QUESO TRADICIONAL CLASSIC CHEESECAKE	7
TARTA DE CHOCOLATE, CARAMELO Y HELADO DE MANGO CHOCOLATE TART, CARAMEL & MANGO ICE CREAM	12
BRIOCHE DE HELADO DE PISTACHO PISTACHIO ARTISAN ICE CREAM IN A SOFT BRIOCHE	9
TIRAMISÚ SUBLIM (SIN ALCOHOL) TIRAMISU (ALCOHOL - FREE)	9
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

SERVICIO DE PAN ARTESANO DE MASA MADRE, ALI OLI Y AOVE, 2,50 €.

ARTISAN SOURDOUGH BREAD, ALI OLI AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, €2.50 PER PERSON.

ANISAKIS

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 en la totalidad del producto de -20 °c durante un mínimo de 24 horas.

ANISAKIS

This establishment follows royal decree 1021/2022, of december 13 on 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 at your disposal.

LEY DESPERDICIO ALIMENTARIO

También tienen la posibilidad de llevarse la comida no consumida, 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 los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

FOOD WASTE LAW

They also have the possibility of taking unconsumed food without additional cost. 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.

