

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 "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



---

<b>ENSALADA GRIEGA</b> TRADITIONAL GREEK SALAD	20
<b>ENSALADA CÉSAR, KALE Y POLLO REBOZADO</b> CAESAR SALAD, KALE & CHARCOAL - CRISPY CHICKEN	22
<b>STRACCIATELLA, MELOCOTONES ASADOS CON MIEL - MISO</b> STRACCIATELLA WITH ROASTED PEACHES & HONEY - MISO	22
<b>ENSALADA DE BULGUR, ZANAHORIAS, CALABACINES, MAYO RAS EL HANOUT</b> BULGUR SALAD WITH CARROTS, COURGETTES & RAS EL HANOUT MAYONNAISE	18
<b>ENSALADA NIÇOISE Y ATÚN DE ALMADRABA</b> NIÇOISE SALAD WITH ALMADRABA RED TUNA	24
<b>ENSALADA DE BOGAVANTE, MANGO Y AGUACATE</b> LOBSTER, MANGO & AVOCADO SALAD	65

# CRUDOS Y MARINADOS

## RAW AND MARINATED



---

<b>OSTRAS</b> Salsas a elegir: Natural, Ponzu, Mexicana o Caviar (+20€)	30
<b>OYSTERS</b> Sauces to choose from: Natural, Ponzu, Mexican or Caviar(+20€)	
<b>MEJILLONES A LA CHALACA</b> STUFFED MUSSELS CHALACA STYLE	18
<b>AGUACATE A LA BRASA &amp; CEVICHE AMARILLO DE CORVINA</b> CHARCOAL - GRILLED AVOCADO & YELLOW CROAKER CEVICHE	28
<b>TOSTA DE ATÚN DE ALMADRABA Y TRUFA</b> TOAST OF ALMADRABA RED TUNA & BLACK TRUFFLE	24
<b>TARTAR DE O'TORO CON CAVIAR</b> O'TORO TARTARE WITH CAVIAR	38
<b>STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO</b> STEAK TARTARE ON BEEF MARROWBONE	32



---

MARGARITA. TOTATE SAN MARZANO, BURRATA DI BUFALA, ALBAHACA FRESCA MARGHERITA. SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO BURRATA, FRESH BASIL	22
PROVENZZA. PESTO, RÚCULA, RICOTTA SALADA, TOMATE CHERRY PESTO, ARUGULA, SALTED RICOTTA, CHERRY TOMATOES	26
CARBONARA DE TERNERA BEEF CARBONARA	26
SOBRASADA DE VACA MADURADA CON TALEGGIO AGED BEEF SOBRASADA WITH TALEGGIO CHEESE	28

## ARROCES Y PASTAS RICES AND PASTA



---

ARROZ MELOSO DE PLUMA IBÉRICA & SETAS MELLOW 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

# 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, Pimienta 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	11
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.

