

ALÉRGENOS ALLERGENS



GLÚTEN
GLUTEN



LACTOSA
LACTOSE



PESCADO
FISH



MOLUSCO
MOLLUSC



HUEVO
EGG



APIO
CELERY



SULFITOS
SULPHITES



CRUSTÁCEO
SHELLFISH



SOJA
SOY



SÉSAMO
SESAME



MOSTAZA
MUSTARD



F. SECOS
NUTS



CACAHUETES
PEANUTS



CILANTRO
CORIANDER



ALTRAMUCES
LUPINS



DÉMARRAGES À FROID

ENSALADA DE SANDÍA / WATERMELON SALAD 🍉🥗

Pistachos, queso feta
Pistachios, feta cheese

ENSALADA DE COLIFLOR / CAULIFLOWER SALAD 🥦🥗

Queso de cabra, aguacate, nueces caramelizadas, zumaque
Goat cheese, avocado, caramelized walnuts, sumac

ENSALADA FATTOUSH / FATTOUSH SALAD 🥗🥗

Tomates, aceitunas kalamata, picatostes, queso feta
Tomatoes, kalamatas olives, croutons, feta cheese

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD 🥗🥗

Lechuga, salsa César, parmesano, picatostes
Lettuce, Caesar sauce, parmesan, croutons

CARPACCIO DE TERNERA A LA TRUFA / 🥩🍄🥗

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE
Rúcula, parmesano, pistachos / rocket, parmesan, pistachios

CECINA DE WAGYU

Wagyu jerky

VITELLO TONNATO 🍷🥗

Ternera blanca asada al horno / White veal roasted in the oven

OSTRAS GILLARDEAU N°3, 6 UDS. 🦪🥗

Oysters Gillardeau N°3, 6 pcs.

TARTAR DE ATÚN 🐟🥗

Tuna tartare

CRUDO DE HAMACHI / YOUNG YELLOWTAIL 🐟🥗

Salsa ponzu de hierbas, jalapeños, cilantro, sésamo tostado
Herb ponzu sauce, jalapenos, coriander, toasted sesame

PIZZA DE SASHIMI DE ATÚN / 🍷🥗🍷🥗

SASHIMI TUNA PIZZA

Masa crujiente, mayonesa japonesa, cebolla encurtida, aceitunas kalamata, zumaque
Crispy brick, japanese mayonnaise, pickled onions, kalamata olives, sumac

ENTRÉES

CHAUDES

FOCACCIA DE LA CASA 🍷

Homemade focaccia

PIZZETTA DE TRUFA Y QUESO FONTINA 🍷🥗

Truffle & fontina cheese pizzetta

PIZZETTA MARGARITA 🍷🥗

Margherita pizzetta

PIZZA BLANCA GORGONZOLA NUECES Y PUERRO 🍷🥗

Gorgonzola, walnuts, leek, fior di latte white pizza

GAMBAS CAJÚN 🍷🥗

Cajun shrimps

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, 6 uds. 🍷🥗

Bourgogne snails, 6 pcs.

KEFTEDES DE TERNERA / 🍷🥗

GREEK MEATBALLS
Salsa arrabiata, labneh, piñones
Arrabiata sauce, labneh, pine nuts

CAVIAR

REAL CAVIAR 🍷🥗

30g. / 50g. / 100g.

PIZZA DE SASHIMI DE ATÚN CON CAVIAR AMUR OSCETRA (30g.) 🍷🥗

Tuna sashimi pizza with Amur Oscetra Caviar (30g.)

MEZZI RIGATONI CON CAVIAR AMUR OSCETRA (50g.) 🍷🥗

Mezzi rigatoni with Amur Oscetra Caviar (50g.)

STEAK TARTAR DE CEBÓN ANGUS CON CAVIAR (30g.) 🍷🥗

Caviar steak tartare (30g.)

POISSONS

LUBINA PUTTANESCA / SEA BASS PUTTANESCA

Tomate, olivas, alcaparras
Tomato, olives, capers

LUBINA EN CROÛTE / SEA BASS EN CROÛTE

Champiñones duxelle, beurre blanc
Duxelle mushrooms, beurre blanc

LENGUADO MISO MEUNIÈRE

Sole miso meunière

BOGAVANTE AZUL GRATINADO

Blu lobster au gratin

CARABINEROS AL JOSPER, 2 UDS

Josperized scarlet prawns, 2 pcs.

VIANDES

CHULETAS DE CORDERO MARINADAS EN CHERMOULA / CHERMOULA MARINATED LAMB CHOPS

Cebollas asadas / Roasted onions

POLLO PROVENZAL / PROVENÇAL CHICKEN

ENTRECÔTE BLACK ANGUS A LA PARRILLA / BLACK ANGUS GRILLED ENTRECÔTE

Salsa pimienta / Pepper sauce

ENTRAÑA BLACK ANGUS À L'ECHALOTE

Nebraska Black Angus with shallot sauce

STEAK TARTAR DE CEBÓN ANGUS

Black Angus steak tartare

PÂTES

FUSILLONI AL PESTO / PESTO FUSILLONI

Burrata, berenjena asada, tomates cherry semisecos /
Burrata, roasted aubergine, semi-dried cherry tomatoes

MEZZI RIGATONI AL TARTUFO / TRUFFLE MEZZI RIGATONI

Queso parmesano, trufa fresca / Parmesan cheese, fresh truffle

LINGUINI CON BOGAVANTE (2 PERS.) / LOBSTER LINGUINI (2 PAX)

Salsa de tomate, bisque, gambas, bogavante azul / tomato sauce, bisque, prawns, blue lobster

GARNITURES

PURÉ DE PATATAS "ROBUCHON"

"Robuchon"
potatoes purée

PATATAS FRITAS

French fries

BIMI

Baby broccoli

ENSALADA VERDE

Green asparagus

Algunos de nuestros platos pueden contener productos crudos o poco cocinados. El consumo de estos alimentos es bajo la responsabilidad del cliente

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1021/2022), este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo (o los que por su proceso de laboración no han recibido un calentamiento superior a 60 °C en el centro del producto), se han congelado a -20 °C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.