



DÉMARRAGES À FROID

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD 25
Lechuga, salsa César, parmesano, picatostes
Lettuce, Caesar sauce, parmesan, croutons

**ENSALADA DE COLIFLOR /
CAULIFLOWER SALAD** 27
Queso de cabra, aguacate, nueces caramelizadas, zumaque
Goat cheese, avocado, caramelized walnuts, sumac

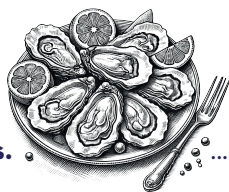
ENSALADA FATTOUSH / FATTOUSH SALAD 27
Tomates, aceitunas kalamata, picatostes, yogur, aderezo mediterráneo
Tomatoes, kalamatas, croutons, yoghurt, Mediterranean dressing

VITELLO TONNATO 27
Ternera blanca asada al horno / *White veal roasted in the oven*

**CARPACCIO DE TERNERA A LA TRUFA /
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE** 30
Rúcula, parmesano, pistachos
rocket, parmesan, pistachios

CECINA DE WAGYU 34
Wagyu jerky

OSTRAS GILLARDEAU N° 3, 6 uds. 48
Oysters Gillardeau N° 3, 6 pcs.



TARTAR DE ATÚN 29
Tuna tartare

CRUDO DE HAMACHI / YOUNG YELLOWTAIL 27
Salsa ponzu de hierbas, jalapeños, cilantro, sésamo tostado
Herb ponzu sauce, jalapenos, coriander, toasted sesame

**PIZZA DE SASHIMI DE ATÚN /
SASHIMI TUNA PIZZA** 28
Masa crujiente, mayonesa japonesa, cebolla encurtida, aceitunas kalamata, zumaque
Crispy brick, Japanese mayonnaise, pickled onions, kalamata olives, sumac



ENTRÉES

CHAUDES

FOCACCIA DE LA CASA 9
Homemade focaccia

**PIZZETTA DE TRUFA
Y QUESO FONTINA** 36
Truffle & fontina cheese pizzetta

**PIZZETTA
MARGARITA** 22
*Margherita
pizzetta*



GAMBAS CAJÚN 27
Cajun shrimp

**ESCARGOTS DE
BOURGOGNE, 6 uds.** 28
Bourgogne snails, 6 pcs.

**KEFTEDES DE TERNERA /
GREEK MEATBALLS** 29
Salsa de tomates asados, labneh, piñones
Roasted tomato sauce, labneh, pine nuts



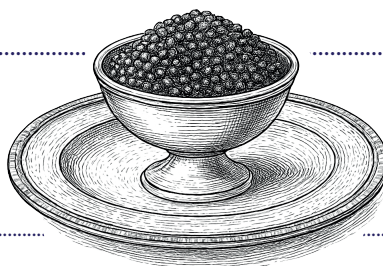
CAVIAR

REAL CAVIAR 80/120/200
30 g. / 50 g. / 100 g.

PIZZA DE SASHIMI DE ATÚN CON CAVIAR 90
Tuna sashimi pizza with Real Caviar

MEZZI RIGATONI CACIO E PEPE CON CAVIAR (50g) 120
Mezzi rigatoni with Real Caviar

STEAK TARTAR DE CEBÓN ANGUS CON CAVIAR (30g) 120
Caviar steak tartare



POISSONS

LUBINA EN CROÛTE / SEA BASS EN CROÛTE 46

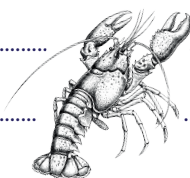
Champignons duxelle, beurre blanc
Duxelle mushrooms, beurre blanc

LENGUADO MISO MEUNIÈRE 65

Sole miso meunière

BOGAVANTE AZUL GRATINADO 70

Josperized lobster au gratin



VIANDES

CHULETAS DE CORDERO MARINADAS

EN CHERMOULA /

CHERMOULA MARINATED LAMB CHOPS 45

Cebollas asadas / Roasted onions

RIB-EYE DE CEBÓN ANGUS A LA PARRILLA /

GRILLED BLCK ANGUS RIB-EYE 55

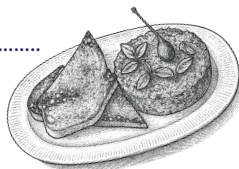
Salsa pimienta / Pepper sauce

ENTRAÑA BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE 51

Nebraska Black Angus with shallot sauce

STEAK TARTAR DE BLACK ANGUS 39

Black Angus steak tartare



PÂTES

PICI CACIO E PEPE / PICI CACIO E PEPE 39

Pecorino y pimienta negra / Pecorino and black pepper

MEZZI RIGATONI AL TARTUFO / TRUFFLE MEZZI RIGATONI 44

Queso parmesano / Parmesan cheese

LINGUINI CON BOGAVANTE / LOBSTER LINGUINI 54

Salsa de tomate, bisque, gambas / tomato sauce, bisque, prawns

GARNITURES



BIMI

Baby broccoli

9

PURÉ DE PATATAS "ROBUCHON"

"Robuchon"

potato purée

9

ENSALADA VERDE

Green salad

8

PATATAS FRITAS

French fries

9

SUGGESTIONS

WE INVITE YOU TO ASK YOUR WAITER ABOUT
OUR CHEF'S SIGNATURE DAILY SPECIALS.

Cubierto 3€ por persona · IVA 10% incluido · Precios en € / Cover charge 3€ per person · 10% VAT included · Prices in €

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.