



Sea Grill

ALMUERZO | MOMENTOS MEDITERRÁNEOS



ENTRANTES FRÍOS

OSTRA FINE DE CLAIRE Nº2 por unidad	10
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO con pan de ajo & perejil	28
GAZPACHO ANDALUZ	13
PIPIRRANA PICANTE con mango verde encurtido	18
TABBOULEH DE QUINOA con hierbas, arándanos secos & avellanas	18
BURRATA TRUFADA con tomates cherry & albahaca	28
ENSALADA DE BERENJENA con tomate, aceite & vinagre balsámico blanco	20
GUACAMOLE HECHO EN CASA con totopos de maíz amarillo & azul	21
ENSALADA COBB con aderezo de mostaza & arce	31
ENSALADA TIBIA DE SALMÓN A LA PLANCHA gema, lentejas e hinojo	29
CARPACCIO DE TERNERA con alcachofa, trufa negra & parmesano	29
TARTAR DE SALMÓN con aguacate aliñado con soja & cítricos	31
STEAK TARTAR CLÁSICO	31
ENSALADA DE CENTOLLA guacamole, mayonesa verde & micro brotes	39

EMBUTIDO NACIONAL

JAMÓN IBÉRICO 'CEBO DE CAMPO'	34
JAMON IBÉRICO 100%	44
LOMO ALTO DE VACA VIEJA AL CORTE	24

PAELLAS

Mínimo dos personas

VERDURAS	22 /pp
MARISCO	38 /pp
BOGAVANTE	55 /pp

PASTA

PACCHERI Caviar Oscietra, 30 g	95
TAGLIATELLE DE TRUFA NEGRA	32
GNOCCHI AL PARMESANO CON SALSA DE TOMATES CHERRY	24

CAVIAR

OSCIETRA, 30 g	90
OSCIETRA, 50 g	150
CASPIAN PEARL Kaluga, Imperial Iraní, 100 g	650
CASPIAN PEARL, Beluga Imperial Iraní, 100 g	1150

TORRE DE MARISCO

para uno / para dos

CON OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº1,	90 / 150
BOGAVANTE Y LANGOSTINOS TIGRE	
+ CON CAVIAR OSCIETRA, 30 G	240

ENTRANTES CALIENTES

SOPA ANDALUZA DE MARISCO	23
TORTILLA ESPAÑOLA con chistorra	18
CROQUETAS: por unidad	6
Trufa carabinero jamón ibérico cangrejo	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 o 12 piezas	18 / 33
MEJILLONES con limón & finas hierbas	22
ESPETO DE SARDINAS	18
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	26
CALAMAR FRITO PICANTE	26
CALAMAR ANDALUZA	26
GAMBAS PIL-PIL	28
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO	42

BURGUERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" con queso vegano & tomate	26
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA queso Emmental, lechuga, tomate & cebolla	28
HAMBURGUESA DE WAGYU tomate confitado al tomillo, trufa & mayonesa de trufa	45

AÑÁDELE:

Huevo frito 4 | Aguacate 4 | Bacon 4 | Pepinillo 2

FRUIT DE MER		p/100gr	PESCADO FRESCO	
ALMEJAS		14	De la vitrina p/100g	p/100g
CARABINEROS		31	LUBINA	13
BOGAVANTE NACIONAL		24	DORADA	13
BOGAVANTE CANADIENSE		13	LENGUADO	13
CIGALAS TRONCO		31	RODABALLO	11
LANGOSTINOS JUMBO por unidad		35	SALMONETES	15
Preparado al grill, a la sal, al espeto o a la meunière. Sugerencias del día en pizarra.				

AL JOSPER

SALMÓN NORUEGO	26
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA	42
FILETE DE RODABALLO	37
ESCALIVADA AHUMADA verduras asadas	26
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN	33
PALETILLA DE CORDERO LECHAL con salsa Pedro Ximénez	79
SOLOMILLO DE GALICIA	46
SOLOMILLO AUSTRALIANO	74
ENTRECÔTE DE RES WAGYU	76
CHULETÓN DE GALICIA 1 kg para compartir	150

AL TANDOOR

POLLO TIKKA AL GARAM MASALA	31
LANGOSTINO JUMBO jengibre & chile del tandoor	40
MEDALLONES DE RAPE marinado con cilantro & pimienta negra	34

GUARNICIONES

RÚCULA, TOMATE DE CAMPO & PARMESANO	12	AGUACATE DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	12
PAN NAAN CON AJO & CILANTRO	12	CRUJIENTES DE HINOJO & CALABACÍN CON PARMESANO	12
PATATAS FRITAS CASERAS · PATATAS GRATINADAS	12	ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	12
ESPINACAS SALTEADAS CON AJO & LIMÓN	12		



Sea Grill

LUNCH | MEDITERRANEAN MOMENTS



COLD STARTERS

FINE DE CLAIRE N°1 OYSTER per piece	10
CANTABRIAN ANCHOVY flatbread with garlic & parsley	28
ANDALUSIAN GAZPACHO	13
SPICY 'PIPIRRANA' with pickled green mango	18
QUINOA TABBOULEH with herbs, dried cranberries & hazelnuts	18
TRUFFLED BURRATA with cherry tomatoes & basil	28
AUBERGINE SALAD with tomato, olive & white balsamic	20
HOME-MADE GUACAMOLE with yellow and blue corn chips	21
COBB SALAD with maple mustard dressing	31
WARM SALAD OF GRILLED SALMON with lentils & white balsamic	29
BEEF CARPACCIO with artichoke, black truffle & Parmesan	29
SALMON TARTARE with avocado & citrus soy dressing	31
CLASSIC STEAK TARTARE	31
SPIDER CRAB SALAD guacamole, green mayonnaise & micro sprouts	39

NATIONAL CHARCUTERIE

'CEBO DE CAMPO' IBERIAN HAM	34
100% IBERIAN HAM	44
HAND - CUT GALICIAN BEEF TOP LOIN	24

PAELLA

Minimum two people

VEGETABLES	22 /pp
SEAFOOD	38 /pp
LOBSTER	55 /pp

PASTA

PACCHERI Oscietra Caviar, 30 g	95
TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE & CREAM	32
PARMESAN GNOCCHI WITH CHERRY TOMATO SAUCE	24

CAVIAR

OSCIETRA 30 g	90
OSCIETRA 50 g	150
IRANIAN KALUGA IMPERIAL, CASPIAN PEARL, 100 g	650
IRANIAN BELUGA IMPERIAL, CASPIAN PEARL, 100 g	1150

SEAFOOD TOWER

serves one / serves two

WITH FINE DE CLAIRE OYSTERS N° 1,	90 / 150
LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	
+ WITH OSCIETRA CAVIAR, 30 G	240

HOT STARTERS

ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP	23
SPANISH OMELETTE with chistorra	18
CROQUETTES: per piece	6
Truffle Carabinero Iberian ham Spicy crab	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 or 12 pieces	18 / 33
BAKED MUSSELS with lemon & herbs	22
SARDINE "ESPETO"	18
WARM GARRUCHA PRAWNS with olive oil & lemon	26
FRIED CHILLI SQUID	26
ANDALUSIAN CALAMARI	26
PRAWNS PIL PIL	28
HALF- LOBSTER GRATIN	42

BURGERS

"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER with vegan cheese & tomato	26
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER Emmental cheese, lettuce, tomato & onions	28
WAGYU BURGER confit tomato with thyme, truffle & truffle mayonnaise	45

EXTRA TOPPINGS:

Fried egg 4 | Avocado 4 | Bacon 4 | Pickle 2

FRUIT DE MER

	p/100gr
CLAMS	14
GIANT SCARLET PRAWNS	31
NATIONAL LOBSTER	24
CANADIAN LOBSTER	13
GIANT SCAMPI	31
JUMBO KING PRAWNS per piece	35

FRESH FISH

From the counter p/100g	p/100g
SEA BASS	13
SEA BREAM	13
SOLE	13
TURBOT	11
RED MULLET	15

**Grilled, salt crust, espeto or Meunière.
Daily suggestion on blackboard.**

JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON	26
ATLANTIC SEA BASS	42
TURBOT FILET	37
SMOKED & ROASTED VEGETABLES ESCALIVADA	26
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON	33
MILK FED LAMB SHOULDER with Pedro Ximénez sauce	79
GALICIAN BEEF TENDERLOIN	46
AUSTRALIAN TENDERLOIN	74
WAGYU BEEF ENTRECÔTE	76
GALICIAN RIB-EYE STEAK 1 kg for sharing	150

TANDOOR

CHICKEN TIKKA GARAM MASALA	31
TANDOORI JUMBO PRAWN ginger & chilli	40
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS coriander & black pepper	34

SIDES

ROCKET, FIELD TOMATO & PARMESAN	12	JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA MALAGUEÑA	12
GARLIC NAAN WITH CORIANDER	12	CRISPY FENNEL & COURGETTE WITH PARMESAN	12
FRENCH FRIES · POTATOES AU GRATIN	12	GRILLED GREEN ASPARAGUS	12
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC & LEMON	12		