

Cocktail

· 16€ ·

Pisco Stone Sour

Pisco, Zumo de Lima, Clara de Huevo,
Bitters, Azafrán, Sirope de Azúcar
Pisco, Lime Juice, Egg White,
Bitters, Saffron, Sugar Syrup

Strawberry Lavender Caipiroska

Vodka, Fresa, Zumo de Lima,
Lavanda, Sirope de Azúcar
Vodka, Strawberry, Lime Juice,
Lavender, Sugar Syrup

Passion Fruit Martini

Cointreau, Vainilla,
Fruta de la Pasión, Zumo de Lima
Cointreau, Vanilla, Passion Fruit,
Lime Juice

French Martini

Vodka, Zumo de Piña, Licor de Mora
Vodka, Pineapple Juice, Blackberry Liqueur

Dark Stormy Martini

Tequila Patrón XO Cafe,
Licor de Cacao, Bailey's, Nata, Cereza
Tequila Patrón XO Cafe, Cocoa Liqueur,
Bailey's, Cream, Cherry

Rain Forest Mojito

Ron Blanco, Bayas Salvajes,
Menta, Lima, Sirope de Azúcar
White Rum, Wild Berries, Mint,
Lime, Sugar Syrup

Stardust

Licor de Flores de Vid,
Champagne, Polvo de Plata
'Flores de Vid' Liqueur,
Champagne, Silver Dust

Jazmin Pearl

Ginebra de Romero, Sirope de Jazmín,
Licor de Flor de Saúco, Zumo de Pomelo
Rosado, Toque de Lima, Sirope de Azúcar
Rosemary Gin, Jazmin Syrup,
Elderflower Liqueur, Pink Grapefruit Juice,
Dash of Lime, Sugar Syrup

50 Sombras

Licor de Albaricoque, Sirope de Flor de Saúco,
Mango, Zumo de Arándanos, Champagne
Apricot Liqueur, Elderflower Syrup, Mango,
Cranberry Juice, Champagne

Central Park

Vodka, Licor de Mandarina,
Campari, Frambuesa, Bitter Kas
Vodka, Mandarin Liqueur,
Campari, Raspberry, Bitter Kas

· ALERGENOS · ALLERGENS ·

Tenemos a su disposición toda la información sobre alergen
We have all the information regarding allergies available upon request

· ENTRANTES PARA COMPARTIR ·

Starters

· TO SHARE ·

Aguacate y Brotes de Verano · 18
Avocado and Baby Leaf Salad

Salmón Ahumado de Roble Hickory · 19
Hickory Oak Smoked Salmon

Cóctel de Langostino Tigre · 28
Tiger Prawn Cocktail

Ensalada de Bogavante y Cangrejo Real · 34
Lobster and King Crab Salad

Tartar de Buey de Angus con Brioche Tostado · 29
Angus Beef Tartare with Toasted Brioche

Mejillones a la Plancha · 25
Hot Iron Skillet Roasted Mussels

Chupa Chups de Alita de Pollo del Tandoor · 20
Tandoori Chicken Wing Lollipops

Pata de Cangrejo Real con Salsa Kimuchi · 42
King Crab Leg in Kimuchi Sauce

Carpaccio de Buey con Aceite de Trufa Blanca · 25
Beef Carpaccio with White Truffle Oil

Carpaccio de Atún con Tian de Aguacate · 23
Tuna Carpaccio with Tian of Avocado

Espárragos Verdes a la Parrilla · 17
Grilled Green Asparagus

Jamón Pata Negra Servido con Pan de Cristal · 30
'Jamón Pata Negra' Served with Crystal Bread

Río Frío Imperial Oscietra Caviar
30gr. 95 / 50gr. · 150

· SOPAS ·

Soup

Sopa de Tomates Asados y Ricotta · 13
Roasted Tomato Soup with Ricotta

Gazpacho Andaluz · 13
Andalusian Gazpacho

Sopa de Marisco · 15
Seafood Soup

· PASTAS Y ARROCES ·

Pastas & Rices

Espagueti a la Chitarra con Citronela, Cilantro y Chili · 21
Spaghetti alla Chitarra with Lemongrass, Coriander and Chilli

Fideos Shanghái, Gambas al Curry y Salsa Yakitori · 21
Shanghai Noodles, Curried Prawns and Yakitori Sauce

Mezzi Rigatoni, Bogavante, Tomates Cherry, Chili y Vodka · 31
Mezzi Rigatoni, Lobster, Cherry Tomatoes, Chilli and Vodka

Risotto Bianco con Tomates Cherry Bandera Española, Albahaca y Parmesano · 21
Risotto Bianco with 'Spanish Flag' Cherry Tomatoes, Basil and Parmesan Cheese

· NUESTROS PESCADOS AL GRILL ·



· PREPARED IN OUR CHARCOAL GRILL ·

Lubina · Sea Bass · 72 €/kg

Dorada · Gilthead Bream · 65 €/kg

Rodaballo · Turbot · 80 €/kg

Salmonete · Red Mullet · 120 €/kg

Lenguado · Sole · 80 €/kg

Langostinos Jumbo · Jumbo King Prawns · 26 €/pieza · piece

Carabinero · Big Scarlet King Prawn · 180 €/kg

Bogavante Nacional · Lobster (European) · 210 €/kg

Bogavante Canadiense · Lobster (American) · 110 €/kg

Cigalas Tronco · Giant Scampi · 190 €/kg

Precio Mercado · Market Price

Servido con Verduritas a la Parrilla
Served with a Selection of Grilled Vegetables

Elija más Pescados del Día directamente desde nuestra Vitrina
Daily Selection available at the Fish & Seafood Vitrine

Nuestros Camareros pueden recomendarle la Mejor Preparación para cada Pescado
Our Waiters will be happy to recommend the Best Preparation for Each Fish

· NUESTRAS CARNES AL GRILL ·

Meat

· PREPARED IN OUR CHARCOAL GRILL ·

Entrecôte de Buey de Galicia · Galician Entrecôte · 32

Solomillo de Buey de Galicia · Galician Beef Tenderloin · 34

Chuletas de Cordero · Lamb Cutlets · 32

Solomillo de Búfalo Americano USDA · USDA American Buffalo Tenderloin · 55

Entrecôte de Buey Wagyu · Wagyu Beef Entrecôte · 75

Nuestra Parrillada Variada · Our Mixed Grill · 40

Pechuga de Pollo a la Parrilla · Grilled Chicken Breast · 24

Mar y Montaña de Solomillo y Bogavante · Surf & Turf of Beef Tenderloin & Lobster · 55

· Servido con Verduritas a la Parrilla ·
· Salsa Chimichurri, Bearnesa y de Vino Tinto ·

Served with a Selection of Grilled Vegetables ·
· Chimuchurri, Bearnaise & Red Wine Sauce ·

· GUARNICIONES PARA CARNES Y PESCADOS ·

Side Orders

· FOR FISH & MEAT DISHES ·

Patatas Fritas · French Fries · 5.5

Ensalada de Rúcula con Parmesano · Rocket Salad with Parmesan · 5.5

Ensalada de Remolacha · Beetroot Salad · 5.5

Arroz Basmati con Piñones · Basmati Rice with Pine Nuts · 5.5

Espinacas a la Crema · Creamed Spinach · 8

Broccoli al Tandoor con Yogurt y Jengibre · Tandoori Broccoli with Yoghurt & Ginger · 8

· PLATOS PRINCIPALES ·

Mains

Pollo Picantón Asado al Romero · 24
Roasted Baby Chicken with Rosemary

Paletilla de Cordero Lechal al Tomillo, Cocido a Baja Temperatura · 35
Slow Cooked Shoulder of Baby Lamb with Thyme

Filete de Salmón con Sal Negra de Hawaii · 28
Salmon Fillet with Black Hawaiian Salt

Magret de Pato Crujiente con Salsa de Frutos de Verano · 27
Crispy Duck Magret with Sumer Fruit Sauce

Lenguado Meunière · 38
Sole Meunière

Atún Sellado · 34
Seared Tuna

Dorada o Lubina a la Sal · precio de mercado
Gilthead Bream or Sea Bass Baked in Sea Salt · market price

· ESPECIALIDADES AL TANDOOR ·

Specials

· FROM OUR TANDOOR OVEN ·

Muslo de Pollo con Yogurt y Cilantro · 23
Chicken Thighs with Yogurt and Coriander

Pollo Tikka · 25
Chicken Tikka

Tikka de Buey · 26
Beef Tikka

Langostino Jumbo de Madagascar con Jengibre y Chile del Tandoor · 32
Tandoori Jumbo Madagascar Prawn with Ginger and Chilli

Medallones de Rape al Tamarindo · 31
Tandoori Monkfish Medallions with Tamarind

Servido con Arroz Basmati y Verduras de Temporada
· Salsa de Yogur y Menta ·

Served with Basmati Rice & Seasonal Vegetables
· Yoghurt & Mint Sauce ·
