



## ENTRANTES FRÍOS

OSTRA FINE DE CLAIRE Nº1 <b>por unidad</b>	9
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO <b>con pan de ajo &amp; perejil</b>	25
GAZPACHO ANDALUZ	12
PIPIRRANA PICANTE <b>con mango verde encurtido</b>	16
TABBOULEH DE QUINOA <b>con hierbas, arándanos secos &amp; avellanas</b>	16
BURRATA TRUFADA <b>con tomates cherry &amp; albahaca</b>	26
ENSALADA DE BERENJENA <b>con tomate, aceite &amp; vinagre balsámico blanco</b>	18
GUACAMOLE HECHO EN CASA <b>con totopos de maíz amarillo &amp; azul</b>	21
ENSALADA COBB <b>con aderezo de mostaza &amp; arce</b>	28
ENSALADA TIBIA DE SALMÓN A LA PLANCHA <b>gema, lentejas e hinojo</b>	26
CARPACCIO DE TERNERA <b>con alcachofa, trufa negra &amp; parmesano</b>	26
TARTAR DE SALMÓN <b>con aguacate aliñado con soja &amp; cítricos</b>	28
STEAK TARTAR CLÁSICO	28
ENSALADA DE CENTOLLA <b>guacamole, mayonesa verde &amp; micro brotes</b>	35

## ENTRANTES CALIENTES

SOPA ANDALUZA DE MARISCO	21
TORTILLA ESPAÑOLA <b>con chistorra</b>	18
CROQUETAS <b>por unidad</b>	6
<b>Trufa   carabinero   jamón ibérico   cangrejo</b>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <b>6 o 12 piezas</b>	16 / 29
MEJILLONES <b>con limón &amp; finas hierbas</b>	22
ESPETO DE SARDINAS	18
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	24
CALAMAR FRITO PICANTE	24
CALAMAR ANDALUZA	26
GAMBAS PIL-PIL	28
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO	38

## EMBUTIDO NACIONAL

JAMÓN IBÉRICO 'CEBO DE CAMPO'	34
JAMÓN IBÉRICO 100%	44
LOMO ALTO DE VACA VIEJA AL CORTE	22

## FRUIT DE MER

<b>p/100g</b>	
ALMEJAS	13
CARABINEROS	28
BOGAVANTE NACIONAL	22
BOGAVANTE CANADIENSE	12
CIGALAS TRONCO	28
LANGOSTINOS JUMBO <b>por unidad</b>	32

## PESCADO FRESCO

<b>De la vitrina</b>	<b>p/100g</b>
LUBINA	12
DORADA	12
LENGUADO	12
RODABALLO	10
SALMONETES	14
<b>Preparado al grill, a la sal, al espeto o a la meunière. Sugerencias del día en pizarra.</b>	

## TORRE DE MARISCO

	<b>para uno / para dos</b>
CON OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº1, BOGAVANTE Y LANGOSTINOS TIGRE	90 / 150
CON CAVIAR OSCIETRA, 30 G	240

## CAVIAR

CAVIAR OSCIETRA, 30 G / 50 G	90 / 150
CAVIAR CASPIAN PEARL KALUGA, IMPERIAL IRANÍ, 100 G	650
CAVIAR CASPIAN PEARL, BELUGA IMPERIAL IRANÍ, 100 G	1150

## GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS - PATATAS GRATINADAS	9
RÚCULA, TOMATE DE CAMPO & PARMESANO - PAN NAAN CON AJO & CILANTRO	
ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA - ESPINACAS SALTEADAS CON AJO & LIMÓN	12
AGUACATE DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	
CRUJIENTES DE HINOJO & CALABACÍN CON PARMESANO	

## PASTA

PACCHERI <b>Caviar Oscietra, 30 g</b>	95
TAGLIATELLE DE TRUFA NEGRA	29
GNOCCHI AL PARMESANO CON SALSA DE TOMATES CHERRY	22

## PAELLAS

Mínimo dos personas

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

## BURGUERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" <b>con queso vegano y tomate</b>	26
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA <b>queso Emmental, lechuga, tomate &amp; cebolla</b>	28
HAMBURGUESA DE WAGYU <b>tomate confitado al tomillo, trufa &amp; mayonesa de trufa</b>	45
<b>AÑÁDELE: Huevo frito 3   Aguacate 3   Bacon 2   Pepinillo 1</b>	

## AL JOSPER

SALMÓN NORUEGO	24
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA	38
FILETE DE RODABALLO	34
ESCALIVADA AHUMADA <b>verduras asadas</b>	24
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN	30
POLLO DE CORRAL RÚSTICO <b>ragout de chantarelas y patatas con mantequilla ahumada</b>	32 / pp
<b>AÑÁDELE: Foie gras</b>	11 / pp
PALETILLA DE CORDERO LECHAL <b>con salsa Pedro Ximénez</b>	70
SOLOMILLO DE GALICIA	44
SOLOMILLO AUSTRALIANO	68
ENTRECÔTE DE RES WAGYU	52
CHULETÓN DE GALICIA <b>1kg para compartir</b>	150

## AL TANDOOR

POLLO TIKKA AL GARAM MASALA	28
LANGOSTINO JUMBO <b>jengibre y chile del tandoor</b>	36
MEDALLONES DE RAPE <b>marinado con cilantro y pimienta negra</b>	31



### COLD STARTERS

FINE DE CLAIRE N°1 OYSTER <b>per piece</b>	9
CANTABRIAN ANCHOVY <b>flatbread with garlic &amp; parsley</b>	25
ANDALUSIAN GAZPACHO	12
SPICY 'PIPIRRANA' <b>with pickled green mango</b>	16
QUINOA TABBOULEH <b>with herbs, dried cranberries &amp; hazelnuts</b>	16
TRUFFLED BURRATA <b>with cherry tomatoes &amp; basil</b>	26
AUBERGINE SALAD <b>with tomato, olive &amp; white balsamic</b>	18
HOME-MADE GUACAMOLE <b>with yellow &amp; blue corn chips</b>	21
COBB SALAD <b>with maple mustard dressing</b>	28
WARM SALAD OF GRILLED SALMON <b>with lentils &amp; white balsamic</b>	26
BEEF CARPACCIO <b>with artichoke, black truffle &amp; Parmesan</b>	26
SALMON TARTARE <b>with avocado &amp; citrus soy dressing</b>	28
CLASSIC STEAK TARTARE	28
SPIDER CRAB SALAD <b>guacamole, green mayonnaise &amp; micro sprouts</b>	35

### HOT STARTERS

ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP	21
SPANISH OMELETTE <b>with chistorra</b>	18
CROQUETTES <b>per piece</b>	6
<b>Truffle   Carabinero   Iberian ham   Spicy crab</b>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <b>6 or 12 pieces</b>	16 / 29
BAKED MUSSELS <b>with lemon &amp; herbs</b>	22
SARDINE "ESPETO"	18
WARM GARRUCHA PRAWNS <b>with olive oil &amp; lemon</b>	24
FRIED CHILLI SQUID	24
ANDALUSIAN CALAMARI	26
PRAWNS PIL PIL	28
HALF-LOBSTER GRATIN	38

### NATIONAL CHARCUTERIE

'CEBO DE CAMPO' IBERIAN HAM	34
100% IBERIAN HAM	44
HAND - CUT GALICIAN BEEF TOP LOIN	22

FRUIT DE MER		FRESH FISH	
p/100g		From the counter	p/100g
CLAMS	13	SEA BASS	12
GIANT SCARLET PRAWNS	28	SEA BREAM	12
NATIONAL LOBSTER	22	SOLE	12
CANADIAN LOBSTER	12	TURBOT	10
GIANT SCAMPI	28	RED MULLET	14
JUMBO KING PRAWNS <b>per piece</b>	32	<b>Grilled, salt crust, espeto or Meunière.</b>	
		<b>Daily suggestion on blackboard.</b>	

  

<b>SEAFOOD TOWER</b>	<b>serves one / serves two</b>
FINE DE CLAIRE OYSTERS N° 1, LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	90 / 150
WITH OSCIETRA CAVIAR, 30 G	240

### CAVIAR

OSCIETRA CAVIAR, 30 G / 50 G	90 / 150
IRANIAN KALUGA IMPERIAL CAVIAR, CASPIAN PEARL, 100 G	650
IRANIAN BELUGA IMPERIAL CAVIAR, CASPIAN PEARL, 100 G	1150

### SIDES

FRENCH FRIES - POTATOES AU GRATIN - ROCKET, FIELD TOMATO & PARMESAN	9
GARLIC NAAN WITH CORIANDER	
GRILLED GREEN ASPARAGUS - SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC & LEMON	12
JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA MALAGUEÑA	
CRISPY FRIED FENNEL & COURGETTE WITH PARMESAN	

### PASTA

PACCHERI <b>Oscietra Caviar, 30 g</b>	95
TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE & CREAM	29
PARMESAN GNOCCHI WITH CHERRY TOMATO SAUCE	22

### PAELLA

Minimum two people

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

### BURGERS

"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER <b>with vegan cheese &amp; tomato</b>	26
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER	28
<b>Emmental cheese, lettuce, tomato &amp; onions</b>	
WAGYU BURGER	45
<b>confit tomato with thyme &amp; truffled mayonaise</b>	
EXTRA TOPPINGS: <b>Fried egg 3   Avocado 3   Bacon 2   Pickle 1</b>	

### JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON	24
ATLANTIC SEA BASS	38
TURBOT FILET	34
SMOKED & ROASTED VEGETABLES ESCALIVADA	24
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON	30
CORN-FED FREE RANGE CHICKEN	32 / pp
<b>chanterelle ragout and smoked-butter potatoes</b>	
ADD: <b>Foie gras</b>	11 / pp
MILK FED LAMB SHOULDER <b>with Pedro Ximénez sauce</b>	70
GALICIAN BEEF TENDERLOIN	44
AUSTRALIAN TENDERLOIN	68
WAGYU BEEF ENTRECÔTE	52
GALICIAN RIB-EYE STEAK <b>1kg for sharing</b>	150

### TANDOOR

CHICKEN TIKKA GARAM MASALA	28
TANDOORI JUMBO PRAWN <b>ginger &amp; chilli</b>	36
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS <b>coriander &amp; black pepper</b>	31