



# Sea Grill

CENA | MOMENTOS MEDITERRÁNEOS



## ENTRANTES FRÍOS

OSTRA GILLARDEAU N°2	🍷 🍷	por unidad	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	🍷 🍷 🍷		
pan de ajo & perejil			
GAZPACHO ANDALUZ	🍷		
SALMOREJO CORDOBÉS	🍷 🍷		
pan de ajo & perejil			
PIPIRRANA PICANTE	🍷 🍷		
mango verde encurtido			
TABBOULEH DE QUINOA	🍷		
hierbas, arándanos secos & avellanas			
BURRATA TRUFADA	🍷 🍷		
tomates cherry & albahaca			
ENSALADA DE BERENJENA	🍷 🍷		
tomate, aceite & vinagre balsámico blanco			
ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRO HUERTO	🍷		
cebollino, albahaca & vinagreta de Jerez			
ENSALADA CÉSAR			
AÑÁDELE:			
bogavante		36	pollo de corral 12
atún confitado		24	langostino tigre 24
GUACAMOLE HECHO EN CASA			
totopos de maíz amarillo & azul			
ENSALADA COBB	🍷 🍷 🍷		
aderezo de mostaza & arce			
CARPACCIO DE TERNERA	🍷 🍷 🍷		
alcachofa, trufa negra & parmesano			
TARTAR DE SALMÓN	🍷 🍷 🍷 🍷		
aguacate aliñado con soja & cítricos			
STEAK TARTAR CLÁSICO	🍷 🍷 🍷		
ENSALADA DE CENTOLLA	🍷 🍷		
guacamole, mayonesa de hierbas & micro brotes			

## EMBUTIDO NACIONAL

JAMÓN IBÉRICO 'CEBO DE CAMPO'	🍷	34
JAMON IBERICO 100%	🍷	46
JAMÓN IBÉRICO 'D.O JABUGO'	🍷	58
LOMO ALTO DE VACA VIEJA AL CORTE	🍷	25

## PASTA

CAPELLINI	🍷 🍷 🍷 🍷	65
Caviar Oscietra, 30 g		
PAPPARDELLE		34
de trufa negra	🍷 🍷 🍷	
GNOCCCHI AL PARMESANO		25
salsa de tomates cherry	🍷 🍷	
LINGUINI NEGRO		39
a la crema de carabinero	🍷 🍷 🍷 🍷	

## CAVIAR

10	OSCIETRA, 30 g	🍷 🍷 🍷 🍷	90
29	OSCIETRA, 50 g	🍷 🍷 🍷 🍷	150
14	KALUGA, 125 g	🍷 🍷 🍷 🍷	650
29	BELUGA, 125 g	🍷 🍷 🍷 🍷	1150

## TORRE DE MARISCO

18	para uno / para dos		
18	CON OSTRAS GILLARDEAU N°2,	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	90 / 150
29	BOGAVANTE Y LANGOSTINOS TIGRE		
21	AÑÁDELE CAVIAR OSCIETRA, 30 g	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	240

## ENTRANTES CALIENTES

	SOPA ANDALUZA DE MARISCO	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	24
	TORTILLA ESPAÑOLA con chistorra	🍷	18
22	CROQUETAS: por unidad	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	7
	Trufa   carabinero   jamón ibérico   cangrejo		
32	ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 o 12 piezas	🍷 🍷	18 / 33
30	MEJILLONES con limón & finas hierbas	🍷 🍷	24
	ESPETO DE SARDINAS	🍷	18
32	GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	🍷	28
	CALAMAR FRITO PICANTE	🍷 🍷	26
32	CALAMAR ANDALUZA	🍷 🍷 🍷	26
39	GAMBAS PIL-PIL	🍷 🍷	28
	MEDIO BOGAVANTE GRATINADO	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	42

## BURGERS

	HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT"	🍷	27
	queso vegano, aguacate & tomate		
	HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA	🍷 🍷 🍷	32
	queso Emmental, lechuga, tomate & pepinillos encurtidos		
	HAMBURGUESA DE WAGYU	🍷 🍷 🍷	47
	cecina de wagyu, trufa & mayonesa de trufa		
	AÑÁDELE:		
	Huevo frito 4   Aguacate 4   Bacon 4   Pepinillo 2		

## FRUIT DE MER

	p/100gr
ALMEJAS 🌱	15
CARABINEROS 🌱	32
BOGAVANTE NACIONAL 🌱	25
BOGAVANTE CANADIENSE 🌱	14
CIGALAS TRONCO 🌱	32
LANGOSTINOS JUMBO <b>por unidad</b> 🌱	37

## PESCADO FRESCO

De la vitrina	p/100g
LUBINA 🌱	14
DORADA 🌱	14
LENGUADO 🌱	14
RODABALLO 🌱	12
SALMONETES 🌱	16

**Preparado al grill, a la sal, al espeto o a la meunière.  
Sugerencias del día en pizarra.**

## AL JOSPER

SALMÓN NORUEGO 🌱	27
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA 🌱	42
FILETE DE RODABALLO 🌱	37
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN 🌱	33
PALETILLA DE CORDERO LECHAL 🌱	79
SOLOMILLO DE GALICIA 🌱 🌱	46
SOLOMILLO AUSTRALIANO 🌱 🌱	74
ENTRECÔTE DE RES WAGYU 🌱 🌱	76
CHULETÓN DE GALICIA <b>1 kg para compartir</b> 🌱 🌱	150

## AL TANDOOR

POLLO TIKKA 🌱	33
LANGOSTINO JUMBO <b>jengibre &amp; chile del tandoor</b> 🌱 🌱	40
MEDALLONES DE RAPE <b>marinado con cilantro &amp; pimienta negra</b> 🌱 🌱 🌱 🌱	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	PARRILLADA DE VERDURAS	12



# Sea Grill

DINNER | MEDITERRANEAN MOMENTS



## COLD STARTERS

GILLARDEAU N°2 OYSTER 🍷 🍷 per piece	10
CANTABRIAN ANCHOVY 🍷 🍷 🍷 flatbread with garlic & parsley	29
ANDALUSIAN GAZPACHO 🍷 🍷	14
SALMOREJO CORDOBÉS' 🍷 scarlet prawn tartare	29
SPICY 'PIPIRRANA' 🍷 🍷 pickled green mango	18
QUINOA TABBOULEH 🍷 herbs, dried cranberries & hazelnuts	18
TRUFFLED BURRATA 🍷 🍷 cherry tomatoes & basil	29
AUBERGINE SALAD 🍷 🍷 tomato, olive & white balsamic	21
OUR GARDEN TOMATOES SALAD 🍷 chives, basil & Sherry vinaigrette	26
CAESAR SALAD	26
ADD: mediterranean lobster 36   free-ranged chicken 12 confited tuna 24   tiger prawn 24	
HOME-MADE GUACAMOLE yellow & blue corn chips	22
COBB SALAD 🍷 🍷 🍷 🍷 maple mustard dressing	32
BEEF CARPACCIO 🍷 🍷 🍷 artichoke, black truffle & Parmesan	30
SALMON TARTARE 🍷 🍷 🍷 🍷 avocado & citrus soy dressing	32
CLASSIC STEAK TARTARE 🍷 🍷 🍷 SPIDER CRAB SALAD 🍷 🍷	32
guacamole, herbs mayonnaise & micro sprouts	39

## NATIONAL CHARCUTERIE

'CEBO DE CAMPO' IBERIAN HAM 🍷	34
'D.O JABUGO' IBERIAN HAM 🍷	46
100% IBERIAN HAM 🍷	58
HAND - CUT GALICIAN CURED BEEF 🍷	25

## PASTA

ANGEL HAIR PASTA 🍷 🍷 🍷 🍷 Oscietra Caviar, 30 g	65
PAPPARDELLE black truffle & cream 🍷 🍷 🍷	34
PARMESAN GNOCCHI cherry tomato sauce 🍷 🍷	25
BLACK LINGUINI red scarlet cream 🍷 🍷 🍷 🍷	39

## CAVIAR

OSCIETRA, 30 g 🍷 🍷 🍷 🍷	90
OSCIETRA, 50 g 🍷 🍷 🍷 🍷	150
KALUGA, 125 g 🍷 🍷 🍷 🍷	650
BELUGA, 125 g 🍷 🍷 🍷 🍷	1150

## SEAFOOD TOWER

serves one / serves two

GILLARDEAU N°2 OYSTERS, 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	90 / 150
ADD OSCIETRA CAVIAR, 30 g 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	240

## HOT STARTERS

ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	24
SPANISH OMELETTE 🍷 with chistorra	18
CROQUETTES: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 per piece	7
Truffle   Carabinero   Iberian ham   Spicy crab	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 🍷 🍷 6 or 12 pieces	18 / 33
BAKED MUSSELS 🍷 🍷 with lemon & herbs	24
SARDINE "ESPETO" 🍷	18
WARM GARRUCHA PRAWNS with olive oil & lemon 🍷	28
FRIED CHILLI SQUID 🍷 🍷	26
ANDALUSIAN CALAMARI 🍷 🍷 🍷	26
PRAWNS PIL PIL 🍷 🍷	28
HALF- LOBSTER GRATIN 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	42

## BURGERS

"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER 🍷	27
vegan cheese, avocado & tomato	
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER 🍷 🍷 🍷	32
Emmental cheese, lettuce, tomato & pickles	
WAGYU BURGER 🍷 🍷 🍷	47
Wagyu beef jerky, truffle & truffle mayonnaise	
EXTRA TOPPINGS: Fried egg 4   Avocado 4   Bacon 4   Pickle 2	

FRUIT DE MER	p/100gr	FRESH FISH	p/100g
CLAMS 🌊	15	<b>From the counter</b>	
GIANT SCARLET PRAWNS 🌊	32	SEA BASS 🌊	14
NATIONAL LOBSTER 🌊	25	SEA BREAM 🌊	14
CANADIAN LOBSTER 🌊	14	SOLE 🌊	14
GIANT SCAMPI 🌊	32	TURBOT 🌊	12
JUMBO KING PRAWNS 🌊 <b>per piece</b>	37	RED MULLET 🌊	16
		<b>Grilled, salt crust, espeto or Meunière.</b>	
		<b>Daily suggestion on blackboard.</b>	

## JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON 🌊	27
ATLANTIC SEA BASS 🌊	42
TURBOT FILET 🌊	37
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON 🌿	33
MILK FED LAMB SHOULDER 🌿	79
GALICIAN BEEF TENDERLOIN 🌿 🌱 🌾	46
AUSTRALIAN TENDERLOIN 🌿 🌱 🌾	74
WAGYU BEEF ENTRECÔTE 🌿 🌱 🌾	76
GALICIAN RIB-EYE STEAK <b>1 kg for sharing</b> 🌿 🌱 🌾	150

## TANDOOR

CHICKEN TIKKA 🌿	33
TANDOORI JUMBO PRAWN <b>ginger &amp; chilli</b> 🌊 🌿	40
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS <b>coriander &amp; black pepper</b> 🌊 🌿 🌱 🌾 🌾	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		GRILLED VEGETABLES	12

