

# Sea Grill

Sumérgase en una experiencia culinaria donde la confianza es el ingrediente principal. En nuestro restaurante, cada bocado es un homenaje a la inigualable frescura del mar, con productos de proximidad que van directamente de la lonja a su mesa. Garantizamos una trazabilidad completa y aplicamos el método japonés ikejime a la mayoría de nuestras capturas. Este cuidadoso proceso preserva la integridad y la textura óptima del pescado, asegurando una calidad suprema y un sabor auténtico en cada plato. Depositamos nuestra confianza en la experiencia de nuestro chef, quien decide a diario el mejor método de preparación para cada producto.



## PESCADO DEL DÍA

*Escoge tu estilo*

**A LA PARRILLA** Asado a la brasa sobre carbón

**A LA SAL** Horneado en una costra de sal

**A LA ROTEÑA** Cocinado con tomates, cebollas, pimientos y vino blanco

**FRITO** Frito en abundante aceite hasta quedar crujiente

**BILBAÍNA** Frito en sartén con ajo, guindilla y aceite de oliva

**CRUDO** Nuestro chef recomendará la mejor opción

---

Ostras	Girardeau- Josephine- Tia Maraa	10€/unid
Almejas	O' Grove	14€/100g
Buey de Mar	Marbella	9€/100g
Navajas	O' Grove	14€/100g
Concha finas	Fuengirola	12€/unid
Erizo de mar	O' Grove	15€/unid
Cangrejo real	Fuengirola	9€/100g
Cigalas	Marbella	32€/100g
Gamba roja XL	Marbella	25€/100g
Carabinero XL	Marbella	34€/100g
Bogavante azul	O' Grove	25€/100g
Lubina	Punta Umbría	15€/100g
"Virrey"	Donostia	26€/100g
Salmonete	Marbella	16€/100g
Gallineta	Tarragona	16€/100g
Centollo	Marbella	8€/100g

## EL HUERTO DE SEA GRILL

En nuestro restaurante celebramos la tierra: todas nuestras verduras proceden de productores locales y de nuestro propio huerto, donde nace la frescura que da alma a cada plato

---

Espárragos silvestres	Cádiz, Málaga · Antonio	29€
Guisantes tiernos	Puente Romano · Domingo	60€
Tomate de temporada	Coín, Málaga · Emilio	25€
Endibias blancas	Puente Romano · Domingo	23€
Cebolletas baby	Marbella, Málaga · Teresa	27€



Ingredientes frescos del Mediterráneo, cuidadosamente seleccionados y cocinados a su gusto.  
Un viaje culinario inspirado en la rica tradición de Andalucía.

### SNACKS

Anchoa cantábrica & boquerón	20€
Jamón 100 % ibérico	44€
Salmón ahumado casero	24€

### ATÚN CRUDO

Atún ahumado con naranja	32€
Carpaccio de ventresca de atún	38€
Tartar de atún	32€

### APERITIVOS

“Ajoblanco” con uvas	14€
Sopa de mariscos de Simón	24€
Pipirrana picante	22€
Cóctel de bogavante	48€
Salpicón de mariscos	40€
Ensaladilla de atún	35€
Foie micuit	38€
Steak tartar	32€
Calamares fritos	24€
Gambas al pil pil	24€
Croquetas   precio por unidad	6€
Soufflé de bisque de bogavante   2 o 4 personas	30€ · 60€

### Caviar

Oscietra	50g · 125g	150€ · 375€
Kaluga	50g · 125g	230€ · 550€
Beluga	50g · 125g	350€ · 850€

### PRINCIPALES

Lubina a la plancha	40€
Rodaballo a la parrilla, estilo vasco	120€ / kg
Lenguado a la meunière	60€
Pollo de corral a la parrilla	36€
Solomillo de ternera a la parrilla	44€
T-Bone Black Angus 1,2 kg	190€ / kg
Entrecot gallego	42€

### ESPECIAL DEL DÍA...

Chateaubriand   2 personas	60€/pax
----------------------------	---------

### GUARNICIONES

Patatas Mille-feuille 16€ · Zanahorias glaseadas 12€ · Broccolini 12€ · Ensalada de lechuga y cebolla 12€  
Puré de patata al estilo Robuchon 12€ · Espinacas cremosas 14€ · Verduras asadas 14€ · Espárragos verdes a la parrilla 14€