



Sea Grill

ALMUERZO | MOMENTOS MEDITERRÁNEOS



ENTRANTES FRÍOS

OSTRA GILLARDEAU Nº2 por unidad	10
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO pan de ajo & perejil	29
GAZPACHO ANDALUZ	14
SALMOREJO CORDOBÉS con tartar de carabinero	29
PIPIRRANA PICANTE mango verde encurtido	22
TABBOULEH DE QUINOA hierbas, arándanos secos & avellanas	24
BURRATA TRUFADA tomates cherry & albahaca	29
ENSALADA DE BERENJENA tomate, aceite & vinagre balsámico blanco	24
ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRO HUERTO cebolla roja, cebollino, albahaca & vinagreta de Jerez	26
ENSALADA CÉSAR AÑÁDELE:	26
bogavante 62 pollo de corral 38 atún confitado 50 langostino tigre 50	
GUACAMOLE HECHO EN CASA totopos de maíz amarillo & azul	24
ENSALADA COBB aderezo de mostaza & arce	32
CARPACCIO DE TERNERA alcachofa, trufa negra & parmesano	32
TARTAR DE SALMÓN aguacate aliñado con soja & cítricos	34
STEAK TARTAR CLÁSICO	34
ENSALADA DE CENTOLLA guacamole, mayonesa de hierbas & micro brotes	42

EMBUTIDO NACIONAL

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

PAELLAS

Mínimo dos personas

VERDURAS	24 /pp
PESCADO	38 /pp
MARISCO	44 /pp
BOGAVANTE	58 /pp

PASTA

CAPELLINI Caviar Oscietra, 30 g	65
PAPPARDELLE con salsa de trufa negra	34
GNOCCHI AL PARMESANO salsa de tomates cherry, albahaca	26

CAVIAR

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

TORRE DE MARISCO

para uno / para dos

CON OSTRAS GILLARDEAU Nº2,	95 / 150
BOGAVANTE Y LANGOSTINOS TIGRE	
AÑÁDELE CAVIAR OSCIETRA, 30 g	240

ENTRANTES CALIENTES

SOPA ANDALUZA DE MARISCO	26
TORTILLA ESPAÑOLA con chistorra	18
CROQUETAS: por unidad	8
Trufa carabinero jamón ibérico cangrejo	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 o 12 piezas	22 / 36
MEJILLONES con limón & finas hierbas	26
ESPETO DE SARDINAS	18
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	28
CALAMAR FRITO PICANTE	26
CALAMAR ANDALUZA	26
GAMBAS PIL-PIL	29
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO	44

BURGERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" queso vegano, aguacate & tomate	34
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA queso Emmental, lechuga, tomate & pepinillos encurtidos	34
HAMBURGUESA DE WAGYU cecina de Wagyu, trufa & mayonesa de trufa	48
AÑÁDELE:	
Huevo frito 4 Aguacate 4 Bacon 4 Pepinillo 2	

FRUIT DE MER		p/100gr	PESCADO FRESCO		p/100g
ALMEJAS		15	De la vitrina		
CARABINEROS		34	LUBINA		14
BOGAVANTE NACIONAL		25	DORADA		14
BOGAVANTE CANADIENSE		14	LENGUADO		14
CIGALAS TRONCO		32	RODABALLO		12
LANGOSTINOS JUMBO por unidad		37	SALMONETES		16
Preparado al grill, a la sal, al espeto o a la meunière. Pregunte a su camarero por la sugerencias del día.					

AL JOSPER

FILETE DE SALMÓN NORUEGO	29
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA	44
FILETE DE RODABALLO	38
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN	34
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	80
SOLOMILLO DE GALICIA	46
FILETE A LA PIMIENTA	46
SOLOMILLO AUSTRALIANO	74
ENTRECÔTE DE WAGYU CHILENO	76
CHULETÓN DE GALICIA 1 kg para compartir	150

AL TANDOOR

POLLO TIKKA setas shiitake & salsa de yogur y menta	34
LANGOSTINO JUMBO jengibre & chile del tandoor	44
MEDALLONES DE RAPE marinado con cilantro & pimienta negra	36

GUARNICIONES

RÚCULA, TOMATE DE CAMPO & PARMESANO	14	AGUACATE DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	14
PAN NAAN CON AJO & CILANTRO	14	CRUJIENTES DE HINOJO & CALABACÍN CON PARMESANO	14
PATATAS FRITAS CASERAS · PATATAS GRATINADAS · PURÉ DE PATATAS	14	ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	14
ESPINACAS SALTEADAS CON AJO & LIMÓN	14	PARRILLADA DE VERDURAS	14



Sea Grill

LUNCH | MEDITERRANEAN MOMENTS



COLD STARTERS

GILLARDEAU N°2 OYSTER	per piece	10
CANTABRIAN ANCHOVY		29
flatbread with garlic & parsley		
ANDALUSIAN GAZPACHO		14
SALMOREJO CORDOBÉS		29
with scarlet prawn tartar		
SPICY 'PIPIRRANA'		22
pickled green mango		
QUINOA TABBOULEH		24
herbs, dried cranberries & hazelnuts		
TRUFFLED BURRATA		29
cherry tomatoes & basil		
AUBERGINE SALAD		24
tomato, olive & white balsamic		
OUR GARDEN TOMATOES SALAD		26
red onion, chives, basil & Sherry vinaigrette		
CAESAR SALAD		26
ADD:		
lobster 62 free-ranged chicken 38 confited tuna 50 tiger prawn 50		
HOME-MADE GUACAMOLE		24
yellow & blue corn chips		
COBB SALAD		32
maple mustard dressing		
BEEF CARPACCIO		32
artichoke, black truffle & Parmesan		
SALMON TARTARE		34
avocado, jalapeño & citrus soy dressing		
CLASSIC STEAK TARTARE		34
SPIDER CRAB SALAD		42
guacamole, herbs mayonnaise & micro sprouts		

NATIONAL CHARCUTERIE

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

PAELLA

Minimum two people

VEGETABLES	24 /pp	ANGEL HAIR PASTA	65
FISH	38 /pp	Oscietra Caviar, 30 g	
SEAFOOD	44 /pp	PAPPARDELLE	34
LOBSTER	58 /pp	black truffle sauce	
		PARMESAN GNOCCHI	26
		cherry tomato sauce	

PASTA

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,	95 / 150
LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	
ADD OSCIETRA CAVIAR, 30 g	240

HOT STARTERS

ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP	26
SPANISH OMELETTE with chistorra	18
CROQUETTES: per piece	8
Truffle Red scarlet prawn Iberian ham Spicy crab	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 or 12 pieces	22 / 36
MUSSELS with lemon & herbs	26
SARDINE "ESPETO"	18
WARM GARRUCHA PRAWNS with olive oil & lemon	28
FRIED CHILLI SQUID	26
ANDALUSIAN CALAMARI	26
PRAWNS PIL PIL	29
HALF- LOBSTER GRATIN	44

BURGERS

"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER	34
vegan cheese, avocado & tomato	
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER	34
Emmental cheese, lettuce, tomato & pickles	
WAGYU BURGER	48
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	From the counter	
GIANT SCARLET PRAWNS	34	SEA BASS	14
NATIONAL LOBSTER	25	SEA BREAM	14
CANADIAN LOBSTER	14	SOLE	14
GIANT SCAMPI	32	TURBOT	12
JUMBO KING PRAWNS per piece	37	RED MULLET	16
		Grilled, salt crust, espeto or Meunière.	
		Ask your waiter for daily suggestions.	

JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON FILLET	29
ATLANTIC SEA BASS FILLET	44
TURBOT FILET	38
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON	34
MILK FED LAMB SHOULDER	80
GALICIAN TENDERLOIN	46
STEAK AU POIVRE	46
AUSTRALIAN TENDERLOIN	74
CHILEAN WAGYU BEEF ENTRECÔTE	76
GALICIAN RIB-EYE STEAK 1 kg for sharing	150

TANDOOR

CHICKEN TIKKA shiitake mushrooms & yoghurt and mint sauce	34
TANDOORI JUMBO PRAWN ginger & chilli	44
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS coriander & black pepper	36

SIDES

ROCKET, FIELD TOMATO & PARMESAN	14	JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA MALAGUEÑA	14
GARLIC NAAN WITH CORIANDER	14	CRISPY FENNEL & COURGETTE WITH PARMESAN	14
FRENCH FRIES · POTATOES AU GRATIN · MASHED POTATOES	14	GRILLED GREEN ASPARAGUS	14
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC & LEMON	14	GRILLED VEGETABLES	14

