

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

FISH MARKET

Estilo de cocción

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

AL ESPETO
Ensartado y asado a la brasa

A LA SAL
Horneado en una costra de sal

PAELLA
Arroz tradicional español
cocinado con un caldo
sabroso

FRITO
Frito en abundante aceite hasta
quedar crujiente

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

A LA PARRILLA
Asado a la brasa sobre carbón

CAVIAR

Oscietra, 30 g / 50 g / 125 g / 250 g

90 / 150 / 375 / 600

Kaluga, 30 g / 50 g / 125 g

170 / 280 / 700

Beluga, 30 g / 50 g / 125 g

300 / 490 / 1.225

TORRE DE MARISCO

para uno / para dos

Con ostras Gillaudeau N°2
bogavante y langostinos tigre

95 / 150

añádele Caviar Oscietra, 30 g

240

APERITIVOS

Gazpacho andaluz	14
Pimientos del Padrón	18
Jamon ibérico 100%	46
Matrimonio de anchoa y boquerón	22
Ostra Gillardeau N°2 por unidad	10
Croquetas <i>por unidad</i> Trufa Carabinero Jamón ibérico Cangrejo	8

CRUDO & ENSALADAS

Ensalada niçoise	36
Ensalada de bogavante con mango y aliño picante	56
Ensalada de aguacate, espárragos y judías verdes	26
Guacamole hecho en casa con totopos de maíz amarillo & azul	22
Pipirrana picante con mango verde encurtido	22
Burrata, tomates datterini, calabacines y balsámico blanco	29
Crudo de gamba roja	38
Cangrejo de las nieves, guacamole y tostada	42
Carpaccio de dorada, cítricos y pimienta rosa	29
Carpaccio de ventresca de atún, pimientos piquillo, alcaparras y limón	38
Tartar de salmón con aguacate, jalapeño y aderezo cítrico de soja	32
Steak tartar con patatas chip	32

ENTRANTES CALIENTES

Sopa de marisco de Simón	24
Escargots de Bourgogne 6 o 12 piezas	18 / 33
Calamares fritos picante	26
Calamar a la plancha	34
Gambas pil pil	28
Mejillones con limón y hierbas	24

PASTA

Rigatoni con trufa negra	34
Casarecce al pesto	34
Spaghetti arrabbiata con bogavante para dos	95
Pasta con erizo de mar de Daniel	68

PRINCIPALES

Pollo Picantón a la parrilla con limón	34
Hamburguesa de ternera gallega, queso y pepinillos	34
Filete de lubina a la parrilla, ensalada de hinojo	44
Lubina chilena al vapor, tomate y albahaca	58
Pulpo a la parrilla, patata y pimentón	42
Lenguado a la meunière	70
Rodaballo al estilo vasco · 1 kg	140

FUEGO

Solomillo de vaca gallega	46
Entrecôte de Wagyu chileno	76
Chuletón gallego · 1 kg	160
T-Bone Simmental madurado · 1,2 kg	135 <i>por kg</i>
Grado 9 Tomahawk Wagyu australiano · 1,5 Kg	265 <i>por kg</i>
Verduras de cultivo local a la parrilla	28
SALSAS: Pimienta Bearnesa Vino tinto y chalotas Chimichurri	5

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras	14	Ensalada de lechuga y cebolla	14
Patatas gratinadas	14	Tuétano asado	14
Patatas hervidas y salsa de mantequilla	14	Espárragos a la parrilla	14
Puré de patatas	14	Ensalada de tomate de huerto	14
Rúcula, tomate de campo & parmesano	14	Arroz Pilau	14
Espinacas salteadas con ajo & limón	14		