



Sumérjase 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 alguna 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 – Poget	10€/unid
Almejas	Fuengirola	14€/100g
Buey de Mar	Arousa	9€/100g
Concha finas	Fuengirola	12€/unid
Langostino tigre	Cádiz	21€/100g
Cigalas	Huelva	32€/100g
Gamba roja XL	Marbella	25€/100g
Carabinero XL	Cádiz	34€/100g
Bogavante nacional	O' Grove	26€/100g
Langosta	A Guarda	30€/100g
Lubina	Punta Umbría	15€/100g
Virrey	Donostia	26€/100g
Salmonete	Marbella	16€/100g
Gallineta	Tarragona	16€/100g
Centollo	O' Grove	8€/100g
Pargo	Marbella	16€/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

Ensalada de remolacha, queso de cabra y avellanas	32€
Tatín de cebollitas baby	38€
Flores de calabacín con muselina de langosta	48€
Piparras con huevo frito y trufa melanosporum australiana	40€
Tomate de huerto con vinagreta de balsámico blanco	32€



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 <i>cortado al momento en mesa</i>	24€

ATÚN CRUDO

Atún ahumado con naranja	32€
Carpaccio de ventresca de atún	38€
Tartar de atún	34€

APERITIVOS

"Ajoblanco" con uvas	14€
Sopa de mariscos de Simón	24€
Pipirrana de verduras picante	22€
Cóctel de bogavante	48€
Salpicón de mariscos	40€
Steak tartar	32€
Calamares fritos	24€
Gambas al pil pil	24€
Almejas a la marinera	32€
Croquetas precio por unidad	6€
Soufflé de queso y 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, salsa beurre blanc	40€
Rodaballo a la parrilla, estilo vasco	120€ / kg
Lenguado a la meunière	85€
Pollo de corral con colmenillas	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
Trufa melanosporum australiana	20€ / 5g

GUARNICIONES

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

