

CHAMPAGNE POR COPAS

NV	R DE RUINART, BRUT	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Francia	28
NV	RUINART ROSÉ, BRUT	Chardonnay, Pinot Noir - Francia	32
NV	RUINART BLANC DE BLANCS, BRUT	Chardonnay - Francia	35
2013	DOM PÉRIGNON VINTAGE, BRUT	Pinot Noir, Chardonnay - Francia	70
Premium wines preserved with Coravin			

SIGNATURE COCKTAILS

18

BLUE PICKLED MARTINI	Pepino azul encurtido artesanal; bombay premier cru
SYMPHONY GIMLET	Patron silver; empirical symphony 6; cordial artesanal de naranja agria
NEGRONI IN BRAZIL	Cachaça leblon; vermut punt e mes; campari bitter
EUCALYPTUS COFFEE	Vodka ketel one; licor de café; café fresco; sirope artesanal de eucalipto

ENTRANTES FRÍOS

OSTRA FINE DE CLAIRE Nº1	por unidad	9
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	con pan de ajo & perejil	25
GAZPACHO ANDALUZ		12
PIPIRRANA PICANTE	con mango verde encurtido	16
TABBOULEH DE QUINOA	con hierbas, arándanos secos & avellanas	16
BURRATA TRUFADA	con tomates cherry & albahaca	26
ENSALADA DE BERENJENA	con tomate, aceite & vinagre balsámico blanco	18
GUACAMOLE HECHO EN CASA	con totopos de maíz amarillo & azul	21
ENSALADA COBB	con aderezo de mostaza & arce	28
ENSALADA TIBIA DE SALMÓN A LA PLANCHA	gema, lentejas e hinojo	26
CARPACCIO DE TERNERA	con alcachofa, trufa negra & parmesano	26
TARTAR DE SALMÓN	con aguacate aliñado con soja & cítricos	28
STEAK TARTAR CLÁSICO		28
ENSALADA DE CENTOLLA	guacamole, mayonesa verde & micro brotes	35

CAVIAR

OSCIETRA	30 g / 50 g	90 / 150
CASPIAN PEARL	Kaluga Imperial Iraní, 100 g	650
CASPIAN PEARL	Beluga Imperial Iraní, 100 g	1150

EMBUTIDO NACIONAL

JAMÓN IBÉRICO 'CEBO DE CAMPO'	'Cebo de campo' Iberian ham	34
JAMON IBÉRICO 100%	100% Iberian ham	44
LOMO ALTO DE VACA VIEJA AL CORTE	Hand-cut Galician beef top loin	22

AL JOSPER

SALMÓN NORUEGO		24
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA		38
FILETE DE RODABALLO		34
ESCALIVADA AHUMADA	verduras asadas	24
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN		30
POLLO DE CORRAL RÚSTICO		32 / pp
ragout de chantarelas y patatas	con mantequilla ahumada	
AÑÁDELE: Foie gras		11 / pp
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	con salsa Pedro Ximénez	70
SOLOMILLO DE GALICIA		44
SOLOMILLO AUSTRALIANO		68
ENTRECÔTE DE RES WAGYU		52
CHULETÓN DE GALICIA	1 kg	150

AL TANDOOR

POLLO TIKKA AL GARAM MASALA		28
LANGOSTINO JUMBO	jengibre & chile del tandoor	36
MEDALLONES DE RAPE	marinado con cilantro & pimienta negra	31

ENTRANTES CALIENTES

SOPA ANDALUZA DE MARISCO		21
TORTILLA ESPAÑOLA	con chistorra	18
CROQUETAS:	por unidad: Trufa carabinero jamón ibérico cangrejo	6
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6 o 12 piezas	16 / 29
MEJILLONES	con limón & finas hierbas	22
ESPETO DE SARDINAS		18
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS		24
CALAMAR FRITO PICANTE		24
CALAMAR ANDALUZA		26
GAMBAS PIL-PIL		28
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO		38

PESCADOS

De la vitrina	p/100g
LUBINA	12
DORADA	12
LENGUADO	12
RODABALLO	10
SALMONETES	14

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

BURGUERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT"	26
con queso vegano & tomate	
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA	28
Queso Emmental, lechuga, tomate & cebolla	
HAMBURGUESA DE WAGYU	45
Tomate confitado al tomillo, trufa & mayonesa de trufa	
AÑÁDELE:	
Huevo frito 3 Aguacate 3	
Bacon 2 Pepinillo 1	

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS	9
PATATAS GRATINADAS	
RÚCULA, TOMATE DE CAMPO & PARMESANO	
PAN NAAN CON AJO & CILANTRO	

FRUIT DE MER

p/100gr

ALMEJAS	13
CARABINEROS	28
BOGAVANTE NACIONAL	22
BOGAVANTE CANADIENSE	12
CIGALAS TRONCO	28
LANGOSTINOS JUMBO	por unidad 32

TORRE DE MARISCO

PARA UNO / PARA DOS	90 / 150
Ostras Fine de Claire Nº1	
Bogavante	
Langostinos tigre	
TORRE DE MARISCO	
con Caviar Oscietra, 30 g	240

PASTA

Sugerencia del día en pizarra

PACCHERI	95
Caviar Oscietra, 30 g	
TAGLIATELLE DE TRUFA NEGRA	29
LINGUINI NEGRO	35
a la crema de carabinero	
GNOCCHI AL PARMESANO	22
con salsa de tomates cherry	

ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	12
ESPINACAS SALTEADAS CON AJO & LIMÓN	
AGUACATE DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	
CRUJIENTES DE HINOJO & CALABACÍN CON PARMESANO	

CHAMPAGNE BY THE GLASS

NV	R DE RUINART, BRUT	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Francia	28
NV	RUINART ROSÉ, BRUT	Chardonnay, Pinot Noir - Francia	32
NV	RUINART BLANC DE BLANCS, BRUT	Chardonnay - Francia	35
2013	DOM PÉRIGNON VINTAGE, BRUT	Pinot Noir, Chardonnay - Francia	70

Premium wines preserved with Coravin 

SIGNATURE COCKTAILS

18

BLUE PICKLED MARTINI	Blue cucumber craft pickling brine; bombay premier cru
SYMPHONY GIMLET	Patron silver; empirical symphony 6; sour orange craft cordial
NEGRONI IN BRAZIL	Cachaça leblon; punt e mes vermouth; campari bitter
EUCALYPTUS COFFEE	Ketel one vodka; coffee liqueur; fresh coffee; eucalyptus craft syrup

COLD STARTERS

FINE DE CLAIRE N°1 OYSTER	per piece	9
CANTABRIAN ANCHOVY	flatbread with garlic & parsley	25
ANDALUSIAN GAZPACHO		12
SPICY 'PIPIRRANA'	with pickled green mango	16
QUINOA TABBOULEH	with herbs, dried cranberries & hazelnuts	16
TRUFFLED BURRATA	with cherry tomatoes & basil	26
AUBERGINE SALAD	with tomato, olive & white balsamic	18
HOME-MADE GUACAMOLE	with yellow and blue corn chips	21
COBB SALAD	with maple mustard dressing	28
WARM SALAD OF GRILLED SALMON	with lentils & white balsamic	26
BEEF CARPACCIO	with artichoke, black truffle & Parmesan	26
SALMON TARTARE	with avocado & citrus soy dressing	28
CLASSIC STEAK TARTARE		28
SPIDER CRAB SALAD	guacamole, green mayonnaise & micro sprouts	35

CAVIAR

OSCIETRA	30 g / 50 g	90 / 150
CASPIAN PEARL	Iranian Kaluga Imperial Caviar, 100 g	650
CASPIAN PEARL	Iranian Beluga Imperial Caviar, 100 g	1150

NATIONAL CHARCUTERIE

'CEBO DE CAMPO' IBERIAN HAM	34
100% IBERIAN HAM	44
HAND - CUT GALIZIAN BEEF TOP LOIN	22

JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON	24	
ATLANTIC SEA BASS	38	
TURBOT FILET	34	
SMOKED & ROASTED VEGETABLES ESCALIVADA	24	
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON	30	
CORN-FED FREE RANGE CHICKEN	32 / pp	
chanterelle ragout and smoked-butter potatoes		
ADD: Foie gras	11 / pp	
MILK FED LAMB SHOULDER	with Pedro Ximénez sauce	70
GALICIAN BEEF TENDERLOIN	44	
AUSTRALIAN TENDERLOIN	68	
WAGYU BEEF ENTRECÔTE	52	
GALICIAN RIB-EYE STEAK	1 kg	150

TANDOOR

CHICKEN TIKKA GARAM MASALA	28	
TANDOORI JUMBO PRAWN	ginger & chilli	36
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS	coriander & black pepper	31

HOT STARTERS

ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP	21	
SPANISH OMELETTE	with chistorra	18
CROQUETTES:	per piece: Truffle Carabinero Iberian ham Spicy crab	6
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6 or 12 pieces	16 / 29
BAKED MUSSELS	with lemon & herbs	22
SARDINE "ESPETO"		18
WARM GARRUCHA PRAWNS	with olive oil & lemon	24
FRIED CHILLI SQUID		24
ANDALUSIAN CALAMARI		26
PRAWNS PIL PIL		28
HALF- LOBSTER GRATIN		38

FRESH FISH

From the counter	p/100g
SEA BASS	12
SEA BREAM	12
SOLE	12
TURBOT	10
RED MULLET	14

Grilled, Salt Crust, Espeto or Meunière.
Daily suggestion on blackboard.

BURGERS

"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER	26
with vegan cheese & tomato	
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER	28
Emmental cheese, lettuce, tomato & onions	
WAGYU BURGER	45
confit tomato with thyme, truffle & truffle mayonnaise	

EXTRA TOPPINGS:
Fried egg 3 | Avocado 3
Bacon 2 | Pickle 1

SIDES

FRENCH FRIES	9
POTATOES AU GRATIN	
ROCKET, FIELD TOMATO & PARMESAN	
GARLIC NAAN WITH CORIANDER	

FRUIT DE MER

p/100gr

CLAMS	13	
GIANT SCARLET PRAWNS	28	
NATIONAL LOBSTER	22	
CANADIAN LOBSTER	12	
GIANT SCAMPI	28	
JUMBO KING PRAWNS	per piece	32

SEAFOOD TOWER

SERVES ONE / SERVES TWO	90 / 150
Fine de Claire oysters N° 1	
Lobster	
Tiger king prawns	
SEAFOOD TOWER	
with Oscieta Caviar, 30 g	240

PASTA

Daily suggestion on blackboard

PACCHERI	95
Oscieta Caviar, 30 g	
TAGLIATELLE	29
with black truffle & cream	
BLACK LINGUINI	35
with scarlet king prawn	
PARMESAN GNOCCHI	22
with cherry tomato sauce	

GRILLED GREEN ASPARAGUS	12
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC & LEMON	
JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA MALAGUEÑA	
CRISPY FENNEL & COURGETTE WITH PARMESAN	