

**2022,**

**Pasión por el buen gusto.**  
Passion for good taste.

## Aperitivos recomendados

<i>Copa de cava De Nit Rosé</i>	8
<i>Copa de Champagne André Clouet Reserva.</i>	12
<i>Kir Royal</i>	7
<i>Copa de Sangria Puerto Blanco</i>	7
<i>Limoncello Spritz</i>	9
<i>Aperol Spritz</i>	9
<i>Copa Fino La Panesa</i>	5
<i>Copa Manzanilla San león Reserva</i>	5
<i>Copa Oporto Niepoort Senior Tawny</i>	6

## Cocktails de autor recomendados

<i>Caipiroska Pasión - vodka con maracuyá y lima.</i>	12
<i>Mezcalita Special con albahaca y falernum.</i>	12
<i>East 8 Hold Up - vodka, aperol, mango y piña.</i>	12
<i>Moscow Mule - vodka, lima, menta y ginger beer.</i>	12
<i>Romero Negroni – gin, martini, campari, naranja y romero</i>	12

## Gin & Tonic recomendado

<i>Gin &amp; Tonic <b>Malabusca</b> con pomelo y romero</i>	12
<i>Gin &amp; Tonic <b>Nordés</b> con laurel, limón y uva</i>	13
<i>Gin &amp; Tonic <b>Gin Mare</b> Capri</i>	14
<i>Gin &amp; Tonic <b>Kinobi</b> con esencia de wasabi</i>	16

# La Carta

## Nuestros Antojos

<i>Ostras</i> – Oysters - Huîtres - Oesters - Austern	s /m
<i>Caviar de Esturión</i> – Sturgeon Caviar - Caviar d'esturgeon - Steur Kaviaar -Störkaviar	s /m
<i>Gamba roja</i> - Red shrimp - Crevette rouge - Rode garnaal – Rote Garnelen	s /m
<i>Mejillones del día</i> - Mussels of the day	s /m
<i>Aceitunas Golden, Siciliano, Bombas y Kalamata</i> – Special Olives	6
<i>Queso Peñas Negras de Oveja de leche cruda Añejo</i> - Peñas Negras aged sheep cheese	9
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i> (80gr.) - Spanish ham	21
<i>Ventresca de salmón ahumado con wasabi</i> - Smoked salmon belly with wasabi	12
<i>Tacos de bacalao con cítricos y mango</i> (2u.) - Mango and Citrus Cod Tacos	12
<i>Martini de foie-gras con Pedro Ximénez</i> - Foie gras martini with Pedro Ximenez	12

### **“Nuestro pan”. 3,5**

*“Our bread” - “Notre pain” - “Ons brood” - „Unser Brot“.*

*El pan, se sirve a su llegada con los aperitivos. Avisen si no lo desean.*

*The bread is served at your arrival with the appetizer, please let us know if you don't want it.*

*Le pain se sert à votre arrivée avec les amuses bouches, avisez nous si vous ne le désirez pas.*

*Het brood word bij aankomst samen met de vooraf hapje geserveerd, a.u.b. waarschuwen als u het niet wenst.*

*Bei ihrer Ankunft, servieren wir Ihnen Brot und ein Aperitif, lassen Sie uns bitte wissen, falls sie keines Wünnen.*

**(I.V.A. Incluido en todos los precios.)**

Tenemos carta de alérgenos a su disposición.

**Queso de cabra con panceta, zanahoria, col, nueces y vinagreta de mostaza. 15**

*Goat cheese with bacon, carrot, cabbage, walnuts and mustard vinaigrette.*  
*Fromage de chèvre aux lardons, carotte, chou, noix et vinaigrette à la moutarde.*  
*Geitenkaas met spek, wortel, kool, walnoten en mosterdvinaigrette.*  
*Ziegenkäse mit Speck, Karotten, Kohl, Walnüssen und Senf-Vinaigrette.*

**Cocktail de langostinos con fruta fresca, guacamole y crudités. 17**

*Shrimp cocktail with fresh fruit, guacamole and crudités.*  
*Cocktail de crevettes aux fruits frais, guacamole et crudités.*  
*Garnalencocktail met vers fruit, guacamole en crudités.*  
*Garnelencocktail mit frischen Früchten, Guacamole und Rohkost.*

**Sashimi de atún con aliño Japones, remolacha, wasabi, maki de wakame y sésamo. 19**

*Tuna sashimi with Japanese dressing, beetroot, wasabi, wakame maki and sesame.*  
*Sashimi de thon avec vinaigrette japonaise, betterave, wasabi, maki wakame et sésame.*  
*Tonijnsashimi met Japanse dressing, rode biet, wasabi, wakame maki en sesam.*  
*Thunfisch-Sashimi mit japanischem Dressing, Rote Beete, Wasabi, Wakame Maki und Sesam.*

**Carpaccio de ternera con rúcula, cebolla, alcaparrones, setas y texturas de parmesano. 18**

*Beef carpaccio with arugula, onion, capers, mushrooms and Parmesan textures.*  
*Carpaccio de bœuf, roquette, oignon, câpres, champignons et parmesan en textures .*  
*Rundercarpaccio met rucola, ui, kappertjes, champignons en Parmezaanse kaas texturen.*  
*Rindercarpaccio mit Rucola, Zwiebeln, Kapern, Champignons und Parmesan-Texturen.*

**Steak Tartar con yema de huevo ahumada y sorbete de mostaza. 18**

*Steak tartare with smoked egg yolk and mustard sorbet.*  
*Steak tartare avec jaune d'oeuf fumé et sorbet moutarde.*  
*Steak tartaar met gerookte eidooier en mosterdsorbet.*  
*Tatarsteak mit geräuchertem Eigelb und Senfsorbet.*

**con caviar de Esturión 5 gr. + 14**

*with Oscietra caviar - avec caviar Oscietra - met Oscietra kaviaar – mit Oscietra-Kaviar*

### **Sopa de cebolla con pan y queso gratinado a la francesa. 12**

*French onion soup with bread and gratinated cheese.*

*Soupe à l'oignon avec pain et fromage gratiné.*

*Franse uiensoep met brood en gegratineerde kaas.*

*Zwiebelsuppe mit Brot und französischem Käse gratiniert.*

### **Croquetas caseras de gambitas con langostinos salteados y salsa de piquillo. 15**

*Homemade shrimp croquettes with sautéed prawns and piquillo pepper sauce.*

*Croquettes de crevettes maison avec crevettes sautées et sauce au piquillo.*

*Huisgemaakte garnalkroketten met gebakken gamba's en piquillo-pepersaus.*

*Hausgemachte Garnelenkroketten mit sautierten Garnelen und Piquillo-Pfeffersauce.*

### **Vieiras y langostinos salteados, pasta rellena de trufa al vino, ajo y crema. 19**

*Sautéed scallops and prawns with stuffed truffled pasta, wine, garlic and cream.*

*Noix de Saint-Jacques et gambas sautées, pâtes farcies aux truffes avec vin, ail et crème.*

*Gebakken coquilles en gamba's met gevulde truffel pasta in wijn, knoflook en room.*

*Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen, mit Trüffeln gefüllte Nudeln in Wein, Knoblauch und Sahne.*

### **Risotto de calabaza y azafrán con Pulpo a la brasa y espárragos trigueros. 21**

*Pumpkin and saffron risotto with grilled octopus and wild asparagus.*

*Risotto au potiron et safran avec poulpe grillé et asperges sauvages.*

*Risotto van pompoen en saffraan met gegrilde octopus en wilde asperges.*

*Kürbis-Safran-Risotto mit gegrilltem Oktopus und wildem Spargel.*

### **Foie-gras Poelé con manzana caramelizada, Pedro Ximénez y tostada de frutos secos. 24**

*Foie-gras Poelé with caramelized apple, Pedro Ximenez and dried fruit toast.*

*Poelé de foie gras aux pommes caramélisées, Pedro Ximenez et toast de fruits secs.*

*Foie-gras Poelé met gekarameliseerde appel, Pedro Ximenez en toast met gedroogd fruit.*

*Gänseleber-Poelé mit karamellisiertem Apfel, Pedro Ximenez und Toast mit getrockneten Früchten.*

*Puerto Blanco*

### **Lomo de Salmón con guacamole tibia, rábano picante y pico de gallo. 23**

*Salmon fillet with warm guacamole, horseradish and pico de gallo.*

*Filet de saumon avec guacamole chaud, raifort et pico de gallo.*

*Zalmfilet met warme guacamole, mierikswortel en pico de gallo.*

*Lachsfilet mit warmer Guacamole, Meerrettich und Pico de Gallo.*

### **Lomo de Bacalao a baja temperatura con tomate confitado y almejas. 24**

*Cod loin with tomato confit and clams.*

*Dos de cabillaud avec confit de tomates et palourdes.*

*Kabeljauw met gekonfijte tomaten en kokkels.*

*Kabeljau mit Tomatenconfit und Venusmuscheln.*

### **Lenguado “Meuniere” con mantequilla de hierbas. 24**

*Sole “Meuniere” with sautéed seasonal vegetables and herb butter.*

*Sole meunière aux légumes de saison sautés et beurre aux herbes.*

*Meuniere Zeetong met gesauteerde seizoensgroenten en kruidenboter.*

*Seezunge „Meuniere“ mit sautiertem Saisongemüse und Kräuterbutter.*

### **Lubina a la sal acompañado de espuma de estragón. 28 / p.p.**

*Sea bass in salt accompanied by tarragon foam.*

*Loup de Mer au sel accompagné d'écume d'estragon.*

*Zeebaars in zout vergezeld van dragonschuim.*

*Wolfsbarsch in Salz begleitet von Estragonschaum.*

### **Pescado del día elaborado con receta del Chef. s / m**

*Fish of the day prepared with the Chef's recipe.*

*Poisson du jour préparé selon la recette du Chef.*

*Vis van de dag bereid volgens het recept van de chef.*

*Fisch des Tages, zubereitet nach dem Rezept des Chefs.*

### **Tiras de solomillo de ternera a la Strogoff con pimientos y pimienta. 22**

*Strips of beef tenderloin Strogoff with bell peppers and pepper.*

*Lanières de filet de boeuf Strogoff aux poivrons et poivre.*

*Reepjes ossenhaas Strogoff met paprika en peper.*

*Rinderfiletstreifen Strogoff mit Paprika und Pfeffer.*

### **Solomillo Ibérico de Bellota con cacahuètes, jengibre y cítricos. 22**

*Acorn-fed Iberico sirloin with peanuts, ginger and citrus.*

*Filet Iberico de Bellota aux cacahuètes, gingembre et agrumes.*

*Varkenshaas Iberico de Bellota met pinda's, gember en citrus.*

*Iberico de Bellota Schweinefilet mit Erdnüssen, Ingwer und Zitrusfrüchten.*

### **Magret de pato con Yakiniku y Kumquat. 23**

*Baked duck magret with Yakiniku and Kumquat.*

*Magret de canard poêlé au Yakiniku et Kumquat.*

*Gebakken eendenmagret met Yakiniku en Kumquat.*

*Gebratener Entenmagret mit Yakiniku und Kumquat.*

### **Carré de cordero con su glace de tamarindo y hierba buena. 28**

*Rack of lamb with tamarind gravy sauce and mint.*

*Carré d'agneau avec sauce glace au tamarin et à la menthe.*

*Lamsrack met tamarinde vleessaus en munt.*

*Lammkarree mit Tamarindenfleischsoße und Minze.*

### **Tournedos de solomillo de ternera con Foie-gras, setas y Oporto trufado. 32**

*Tournedos of beef tenderloin with Foie-gras, mushrooms and truffled Port.*

*Tournedos de Filet de Boeuf au Foie-gras, champignons et Porto truffé.*

*Tournedos van ossenhaas met foie gras, champignons en getruffelde Port.*

*Tournedos vom Rinderfilet mit Gänseleber, Pilzen und getrüffelter Portwein.*

### **Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición. 34 / p.p.**

*Chateaubriant dry-aged with garnish and sauce to choose from.*

*Chateaubriant mûré avec garniture et sauce au choix.*

*Chateaubriant dry-aged met garnituur en saus naar keuze.*

*Chateaubriant mit Beilage und Sauce nach Wahl.*

**Salsa Pimienta verde – Bearnesa – Trufa - Mantequilla de Hierbas**

## **Menú Chateaubriant. 60**

**Nuestro Pan** – Our Bread  
**Snack de la casa** - Snack of the house

---

**Croquetas caseras de gambitas con langostinos salteados y salsa de piquillo.**  
*Homemade shrimp croquettes with sautéed prawns and piquillo pepper sauce.*

- 0 -

**Foie-gras Poelé con manzana caramelizada, Pedro Ximénez y tostada de frutos secos.**  
*Foie-gras Poelé with caramelized apple, Pedro Ximenez and dried fruit toast.*

---

**Sorbete del día.**  
*Sorbet of the day.*

---

**Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición.**  
*Chateaubriant dry-aged with garnish and sauce to choose from.*  
**Salsa Pimienta verde – Bearnesa – Trufa - Mantequilla de Hierbas**  
*Green Pepper Sauce - Béarnaise - Truffle - Herb Butter*

---

**Postre**  
*Dessert*

## **Menú Brisa del Mar. 60**

**Nuestro Pan** – Our Bread  
**Snack de la casa** - Snack of the house

---

**Duo de ostras, mignonette de vinagre de frambuesas y chimichurri de algas.**  
*Oyster duo, raspberry vinegar mignonette and seaweed chimichurri.*

---

**Sashimi de atún con aliño Japonés, remolacha, wasabi, maki de wakame y sésamo.**  
*Tuna sashimi with Japanese dressing, beetroot, wasabi, wakame maki and sesame.*

---

**Vieiras y langostinos salteados, pasta rellena de trufa al vino, ajo y crema.**  
*Sautéed scallops and prawns with stuffed truffled pasta, wine, garlic and cream.*

---

**Sorbete del día.**  
*Sorbet of the day.*

---

**Pescado del día elaborado con receta del Chef. s / m**  
*Fish of the day prepared with the Chef's recipe.*

---

**Postre**  
*Dessert*