

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 Grand Cru</i>	12
<i>Kir Royal</i>	7
<i>Copa de Sangria Puerto Blanco</i>	8
<i>Premium Limoncello Spritz</i>	9
<i>Select Spritz de la casa</i>	9
<i>Copa Fino La Panesa</i>	7
<i>Copa Manzanilla San león Reserva</i>	5
<i>Copa Oporto Niepoort Senior Tawny</i>	7
<i>Elderflower Bitter – Italicus, tonica Fever Tree Elderflower</i>	10
<i>White Negroni – Italicus, vermut blanco, gin, limón y tomillo</i>	10
<i>Romero Negroni – gin, martini, campari, naranja y romero</i>	10

Cocktails de autor recomendados

<i>Caipiroska Pasión – vodka, fruta de la pasión, lima, tónica, flor de saúco.</i>	12
<i>Mezcalita Special - mezcal, cointreau, albahaca, falernum.</i>	12
<i>East 8 Hold Up - vodka, select, lima, mango, piña.</i>	12
<i>Moscow Mule - vodka, lima, ginger beer, menta.</i>	12
<i>Sr. Stallone – vodka, romero, limón, piña, mango, arándano.</i>	12

Gin & Tonic recomendado

<i>Gin & Tonic Malabusca con pomelo y romero</i>	12
<i>Gin & Tonic Nordés con laurel, limón y uva</i>	10
<i>Gin & Tonic Gin Mare Capri</i>	13
<i>Gin & Tonic Ki No Bi con esencia de wasabi</i>	16

La Carta

Nuestros Antojos

Ostra Francesa -French Oyster – Huître Français – France Oester – Französische Auster 5

Al natural con limón y pimienta.

Mignonette de vinagre de frambuesa.

Ceviche con encurtidos de verdura.

Chimichurri de algas.

Aceitunas – Olives 3,5

Queso Peñas Negras de Oveja de leche cruda Añejo - Peñas Negras aged sheep cheese 9

Jamón Ibérico de Bellota (80gr.) - Spanish ham 21

Salmón ahumado con wasabi - Smoked salmon with wasabi 12

Bacalao ceviche con cítricos y mango - Mango and Citrus Cod Ceviche 12

Foie-gras cremoso con Pedro Ximénez - 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 alergenos a su disposición.

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

Goat cheese with bacon, carrot, cabbage, walnuts and honey - mustard vinaigrette.
Fromage de chèvre aux lardons, carotte, chou, noix et vinaigrette à la moutarde et miel .
Geitenkaas met spek, wortel, kool, walnoten en mosterd honingvinaigrette.
Ziegenkäse mit Speck, Karotten, Kohl, Walnüssen und Senf Honig -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 Japónes, 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 y texturas de parmesano. 18

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

Steak Tartar con sorbete de mostaza, ligeramente ahumado en mesa. 18

Steak tartare with mustard sorbet, lightly smoked at the table.
Steak tartare avec sorbet moutarde, légèrement fumé à table.
Steak tartaar met mosterdsorbet, licht gerookt aan tafel.
Tatarsteak mit Senfsorbet, leicht geräuchert am Tisch.

Sopa de cebolla con pan y queso gratinado a la francesa. 13

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 pato con foie-gras, pera, boletus, nueces y Pedro Ximénez. 20

Duck risotto with foie gras, pear, boletus, walnuts and Pedro Ximenez.

Risotto de canard au foie gras, poire, cèpes, noix et Pedro Ximenez.

Risotto van eend met foie gras, peer, boletus, walnoten en Pedro Ximenez.

Entenrisotto mit Gänseleber, Birne, Steinpilzen, Walnüssen und Pedro Ximenez.

Foie-gras Poelé con manzana caramelizada, Pedro Ximénez y tostada de frutos secos. 23

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.

Lomo de Salmón con glaseado Japonés de ajo, jengibre, miel, soja y wasabi. 24

Salmon fillet with Japanese glaze of garlic, ginger, honey, soy and wasabi.

Filet de saumon avec glaçage japonais à l'ail, gingembre, miel, soja et wasabi.

Zalmfilet met Japanse glazuur van knoflook, gember, honing, soja en wasabi.

Lachsfilet mit japanischer Glasur aus Knoblauch, Ingwer, Honig, Soja und Wasabi.

Lomo de Bacalao a baja temperatura con tomate confitado y almejas. 25

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.

Lengüado “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.

Ossobuco de Rape con langostinos y puerros. 29

Ossobuco of Monkfish with prawns and leeks.

Ossobuco de Lotte aux crevettes et poireaux.

Zeeduivel ossobuco met garnalen en prei.

Ossobuco von Seeteufel mit Garnelen und Lauch.

Solomillo de Ibérico de Bellota con salsa de Trufa. 23

Acorn-fed Iberian pork tenderloin with Truffle sauce. - Filet de porc ibérique avec Sauce à la truffe.

Iberische varkenshaas met Truffel saus.- Iberisches Eichel Schweinefilet mit Trüffelsauce.

Tiras de solomillo de ternera a la Strogoff con pimientos y pimienta. 24

Strips of beef tenderloin Strogoff. - Lanières de filet de boeuf Strogoff.

Reepjes ossenhaas Strogoff. – Rinderfiletstreifen Strogoff.

Magret de pato con salsa Yakiniku, cítricos confitados y crujiente de boniato. 24

Duck magret with citrus Yakiniku sauce. - Magret de canard sauce Yakiniku avec agrumes.

Eendenmagret met citrus Yakiniku-saus. – Entenmagret mit Zitrus Yakiniku-Sauce.

Carré de cordero con salsa de tamarindo y hierba buena. 29

Rack of lamb with tamarind gravy sauce and mint.

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

Lamsrack met tamarinde vleessaus en munt.

Lammkarree mit Tamarindenfleischsoße und Minze.

Tournedos de solomillo de ternera a la Pimienta Verde. 28

Tournedos of beef tenderloin with Green pepper sauce.

Tournedos de filet de bœuf avec Sauce au poivre vert.

Tournedos van ossenhaas met Groene pepersaus.

Tournedos vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer Soße .

Tournedos de solomillo de ternera con Foie-gras, setas y Oporto trufado. 35

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. 36 / 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 – Estragón – Trufa - Mantequilla de Hierbas

Menú Brisa del Mar. 58

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

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

Ceviche de bacalao con leche de coco, jengibre, cítricos y mango.
Cod ceviche with coconut milk, ginger, citrus and mango.

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.

Postre
Dessert

Nuestro Menú Chateaubriant. 60

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

Salmón ahumado de la casa con mayonesa wasabi.
House smoked salmon with wasabi mayonnaise.

Cremoso de foie-gras con almendras, uvas, frutos secos y Pedro Ximénez.
Creamy foie-gras with almonds, grapes, nuts and Pedro Ximenez.

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