



ELIJA SU APERITIVO

Choose your Appetizer

PAN Y AOVE KM0

Bread & Extra Virgin Olive Oil Km0

3€

PAN, AOVE KM0, MANTEQUILLA CASERA

AROMATIZADA Y ACEITUNAS

Bread, Extra Virgin Olive Oil Km0, Homemade

Flavored Butter & Olives

6€

## CAVIAR

Caviar

TODAS LAS OPCIONES SE SIRVEN CON 30 G DE CAVIAR DE SU ELECCIÓN,  
BLINIS, CRÈME FRAÎCHE Y ENELDO

All Options Are Served with 30g Caviar of your Choosing,  
Blinis, Crème Fraîche, and Dill

### CAVIAR SELECCIÓN

Caviar Selection

Golden Ossetra Caviar 80€

Beluga "Huso Huso" Caviar 180€

CON 2 COPAS DE RUINART BRUT

With 2 Glasses of Ruinar Brut

Golden Ossetra Caviar 110€

Beluga "Huso Huso" Caviar 210€

CON UNA BOTELLA DE RUINART BLANC DE BLANCS

With a Bottle of Ruinar Blanc de Blancs

Golden Ossetra Caviar 220€

Beluga "Huso Huso" Caviar 320€

### GOLDEN OSSETRA CAVIAR

>2mm Color Negro y Marrón. Elegante. Sabor a Nuez, Mantequilla y Sal.

>2mm Black and Brown Color. Elegant, Nutty Taste, Butter & Salt.

### BELUGA "HUSO HUSO" CAVIAR

3,5mm, Color Gris y Negro. Fresco, Mineral, Salado, Hueva Grande.

Uno de los Mejores Caviars del Mundo

3,5mm, Grey and Black Color. Fresh, Mineral, Salt, Big Roe.

One of the Best Caviar in the World

## ENTRANTES

Starters

OSTRAS GILLARDEAU N3

NATURAL / Natural  
6€ Ud.

ESPUMA DE TOMATE Y CHILE / Tomato & Chille Foam  
7€ Ud.

BEARNESA GRATEN / Béarnaise Sauce Graten  
7€ Ud.

ANCHOAS 00 DEL CANTABRICO,  
CON PAN DE CRISTAL Y MANTEQUILLA  
North Sea "Cantabrico" Anchovies 00, with Cristal Bread and Butter  
6€ Ud.

REMOLACHA AHUMADA, ALIÑO DE FRESAS Y HELADO DE PARMESANO  
Smoked Beetroot, Strawberries Dressing & Parmesan Ice Cream  
18€

ESPARRAGOS TRIGUEROS, BEARNESA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA  
Green Asparagus, Bearnaise & Crispy Onion  
17€

Crema Trufada De TOPinambUR y Huevo A Baja Temperatura  
Truffled Cream Jerusalem Artichoke & Low Temperature Egg  
20€

CARABINEROS AL "PIL-PIL" CON AOVE, GUINDILLAS Y AJO  
Scarlet Shrimp "al Pil-Pil" with Extra Virgin Olive Oil, Chili & Garlic  
29€

VieiraS a la plancha con crema de alcachofas y caviar  
Grilled Scallops, Artichokes Cream & Caviar  
29€

TATAKI DE LOMO DE ATUN CON VERDURITAS Y SALSA PONZU  
Tuna Loin Tataki, Vegetables & Ponzu Sauce  
22€

TARTAR DE TERNERA, VINAGRETA ASIATICA Y SALSA EZME  
Veal Beef Tartar, Asiatic Dressing & Ezme Sauce  
25€

## PRINCIPALES

Main Courses

RODABALLO A LA CATALANA CON FARSA DE KALAMATA

Turbot Catalan Style & Kalamata Olives Stuffed

26€

RAPE AL CURRY ROJO CON HINOJO

Monkfish Red Curry & Fennel

25€

CALDERETA DE BOGAVANTE CON VERDURAS BABY Y ARROZ VENERE

Lobster Stew with Baby Vegetables & Venere Rice

39€

PACCHERI CON RAGU DE SETAS DE TEMPORADA Y ESPUMA DE IDIAZABAL

Paccheri with Local Mushroom Ragu & Idiazabal Foam

26€

RISOTTO DE ALCACHOFA, LIMA Y REGALIZ

Artichoke Risotto, Lime & Liquorice

22€

MAGRET DE PATO, SALSA DE CIRUELAS Y REMOLACHA

Duck Magret , Plum & Beetroot Sauce

31€

SOLOMILLO , PURE DE SALSIFI Y SALSA DE "TAP DE CORTI"

Sirloin Steak, Salsify Puree & "Tap de Corti" Paprika Sauce

35€

ENTRECOT DE BLACK ANGUS CON SALSA MADEIRA Y BERNESA ( 500 GR)

Black Angus Entrecote , Madeira and Bernesa Sauce (500 gr)

55€

SUPLEMENTO FOIE

Foie Supplement

7€

## ACOMPAÑAMIENTOS

Side Dishes

PURE DE PATATA

Mashed Potatoes

8€

BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA

Roasted BIMI Broccoli, Olive Oil & Garlic

10€

PATATAS FRITAS O BONIATOS FRITOS

French Fries or Sweet Fried Potatoes

6€

SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA

Sautéed Seasonal Veggies

8€

ENSALADA VERDE CON ALIÑO CITRICO

Green Salad with Citric Dressing

7€

POR FAVOR NO DUDE EN INDICARNOS SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGI A O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.  
Please do not hesitate to tell us if you have any kind of allergy or food intolerance.



Trigo / *Gluten*



Huevo / *Egg*



Moluscos / *Molluscs*



Altramuces / *Lupin*



Lacteo / *Lactose*



Apio / *Celery*



Crustáceos / *Crustacean*



Vegetariano / *Vegetarian*



Frutos secos / *Nuts*



Soja / *Soya*



Sesamo / *Sesame*



Vegano / *Vegan*



Cacahuetes / *Peanuts*



Pescado / *Fish*



Mostaza / *Mustard*



Sulfitos / *Sulfites*

## POSTRES

Desserts

TABLA DE QUESOS BY "SAGLA",  
PAN CARASAU Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA  
Cheese Board by SAGLA, Carasau Bread & Bitter Orange Marmalade  
28€

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO,  
SORBETE DE POMELO Y SALSA DE GIANDUIA  
White Chocolate Mousse, Grapefruit Sorbet & Gianduja Sauce  
12€

TIRAMISU DEL CHEF  
Chef's Tiramisu  
10€

PANNA COTTA DE COCO, FRUTA DE LA PASIÓN Y MANGO  
Coconut, Passion Fruit & Mango Panna Cotta  
10€

CASTAÑA AL RON, PERA,  
HELADO DE AZAFRÁN Y LIMON QUEMADO  
Rum Chestnut, Pear, Saffron Ice Cream & Burnt Lemon  
15€

NOI CHEESECAKE  
NOI Cheese Cake  
12€

TRUFAS DE CHOCOLATE  
Chocolate Truffles  
5€

HELADOS ARTESANALES, 2 SABORES  
Artisan's Ice cream, 2 Flavors  
9€