



مخاطبات

Dom Pérignon



BURBUJAS, OSTRAS Y CAVIAR

BUBBLES, OYSTERS & CAVIAR

**BOTELLA DE CUVÉE DOM PERIGNON VINTAGE
+ 12 OSTRAS / OYSTERS** 480

**BOTELLA DE RUINART BLANC DE BLANC
+ 12 OSTRAS / OYSTERS** 210

BOTELLA DE RUINART ROSÉ + 6 OSTRAS / OYSTERS 230

COPA MOËT BRUT IMPERIAL + 2 OSTRAS / OYSTERS 24

COPA MOËT ROSÉ + 2 OSTRAS / OYSTERS 26

OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE N°3 (6 UNID.) 30

A elegir: con chalota y vinagre, escabeche o mantequilla negra

To be chosen: shallots & vinegar, escabeche or black butter

CAVIAR OSCIETRA 30gr | 50gr | 125gr 75 | 125 | 250€

CAVIAR KALUGA 30gr | 50gr | 125gr 180 | 270 | 550€

Servido con blinis, crème fraîche y huevos duros

Served with blinis, crème fraîche and boiled eggs



ENTRANTES STARTERS

EMBUTIDOS AL CORTE / COLD CUTS STATION

JAMÓN IBÉRICO - 100G / IBERIAN HAM - 100G	36
LOMITO IBÉRICO - 100G / IBERIAN LOIN - 100G	28
SALCHICHÓN - 100G / DRY SAUSAGE - 100G	21
SURTIDO DE IBÉRICOS - 100G / MIX OF IBERIAN - 100G	28

QUESOS DE LA SIERRA LOCAL CHEESES	24
--------------------------------------	----

ANCHOA Y MANTEQUILLA AHUMADA ANCHOVIES AND SMOCKED BUTTER	27
--	----

GILDAS DE ATUN ROJO (6UD) RED TUNA, PICKLED PEPPER AND OLIVE SKEWERS (6PCS)	18
--	----

FLOR DE ALCACHOFA, CECINA, VINAGRETA DE FRUTOS SECOS ARTICHOKE HEART, DRIED AGED BEEF AND ALMOND VINAGRETTE	19
--	----

GAZPACHO XVI NEW AGE GAZPACHO	21
----------------------------------	----

GAZPACHO & SU MARCAO DE ATÚN GAZPACHO WITH A RED TUNA TATAKI	21
---	----

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM CROQUETAS	16
---	----

ALMEJAS GALLEGAS GALLICIAN CLAMS	25
-------------------------------------	----

NAVAJAS, CÍTRICOS Y CHILE RAZOR CLAMS, CITRUS AND CHILE	24
--	----

AGUACATE A LA BRASA, ALCAPARRAS, CILANTRO Y TOMATES AL HORNO GRILLED AVOCADO, CHIVES, CORIANDER AND BAKED TOMATOES	19
---	----



ENSALADAS SALADS

ENSALADA CESAR CON POLLO AL GRILL CAESAR SALAD, GRILLED CHICKEN	22
AGUACATE & CARPACCIO DE CARABINEROS RED PRAWNS CARPACCIO AND AVOCADO SALAD	24
ATÚN A LA SAL Y VERDURAS EN ESCABECHE TUNA AND VEGETABLES IN ESCABECHE	24
ROAST BEEF, ENSALADA DE RÚCULA Y VINAGRETA DE AVELLANA ROAST BEEF, ROCKET SALAD AND HAZELUNTS DRESSING	22
ENSALADA DE TOMATES, CEBOLLA & RUCULA SELVATICA TOMATOES SALAD, ONIONS & WILD ROCKET	14
BURRATA STRACCIATELLA, MELOCOTONES ASADO CON MISO-MIEL BURRATA STRACCIATELLA, ROASTED PEACHES WITH HONEY-MISO	22



CRUDOS Y MARINADOS RAW AND MARINATED

GAMBA BLANCA MARINADA WHITE MARINATED RAW PRAWNS	32
STEAK TARTAR DE ANGUS AMERICANO & PATATAS FRITAS AMERICAN ANGUS STEAK TARTAR & FRENCH FRIES	30
CARPACCIO DE SOLOMILLO DE ATUN ROJO RED TUNA LOIN CARPACCIO	22
CARPACCIO DE ENTRECOT MADURADO MATURED BEEF ENTRECOTE CARPACCIO	24
TARTAR DE VERDURAS / VEGETABLE TARTAR	16



DEL CORRAL FROM THE FARM

TORTILLA DE MERLUZA EN SALSA VERDE 23
HAKE OMELETTE IN GREEN SAUCE

TORTILLA DE CAVIAR OSCIETRA 30G | 125G | 150G 85 | 135 | 260
OSCIETRA CAVIAR OMELETTE 30G | 125G | 150G

HUEVOS FRITOS FORMENTERA (CON BOGAVANTE) 90
FRIED EGGS FORMENTERA'S WAY (WITH LOBSTER)

HUEVOS ROTOS TRUFADOS CON JAMÓN IBÉRICO 32
SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM AND TRUFFLE

HUEVOS ROTOS CON BOGAVANTE Y CAVIAR OSCIETRA 110
SCRAMBLED EGGS WITH LOBSTER AND CAVIAR



PARA ACOMPAÑAR SIDES

PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES 7

COGOLLOS CON PICO DE GALLO / LETTUCE HEARTS & PICO DE GALLO 7

TOMATE DE COÍN / COIN TOMATOES 9

VERDURA A LA BRASA / GRILLED VEGETABLES 9

PIMIENTO DEL PIQUILLO / BELL PEPPERS 8

SALSA PIMIENTA VERDE / GREEN PEPPER SAUCE 3

SALSA QUESO AZUL / BLUE CHEESE SAUCE 3



ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA

LOS ARROCES SOLO SE SIRVEN PARA 1 PERSONA
RICE WILL ONLY BE SERVED FOR 1 PERSON

ARROZ DE VERDURAS Y SU SOCARRAT VEGETABLE CRISPY PAELLA	24
ARROZ DE PESCADO Y MARISCOS Y SU SOCARRAT FISH AND SEAFOOD CRISPY PAELLA	36
ARROZ DE LOMO BAJO DE ANGUS Y SU SOCARRAT ANGUS LOIN CRISPY PAELLA	32
ARROZ IBÉRICO DE LAGARTO, JAMÓN DE BELLOTA Y BONIATO Y SU SOCARRAT IBERIAN HAM CRISPY PAELLA WITH SWEET POTATOE	32
CANELÓN DE TXANGURRO BROWN CRAB CANNELLONI	27
SPAGHETTI VONGOLE SPAGHETTI VONGOLE	24
CASARECCE FRUTTI DI MARE CASARECCE FRUTTI DI MARE	28
RIGATONI, BOLETUS Y TRUFA RIGATONI, BOLETUS AND TRUFFLE	29
MAFALDINE ALL' ARRABBIATA CON BOGAVANTE Y LIMA MAFALDINE ALL' ARRABBIATA WITH LOBSTER AND LIME	49



PESCADOS FISHES

CORVINA, BILBAÍNA Y TOMATE CHERRY CROAKER, GARLIC AND CHERRY TOMATOES	29
TARANTELO DE ATÚN LOCAL RED TUNA TARANTELO	32
MERLUZA, SALSA VERDE, ESPÁRRAGOS Y HUEVOS DUROS DE CODORNIZ HAKE, GREEN SAUCE, ASPARAGUS AND BOILED QUAIL EGGS	28
PULPO EN MANTECA COLORÁ, PATATAS REVOLCONAS, CILANTRO Y PIPARRAS OCTOPUS, SPICED PORK LARD, POTATOES WITH PAPRIKA, CORIANDER AND PICKLED PEPPER	31
MERO A LA ROMANA ROMAN-STYLE GROUPER	33
LUBINA DE ESTERO FRITA AL LIMÓN FRIED SEA BASS WITH LEMON	31
PESCADO DEL DÍA, A LA SAL O AL HORNO CATCH OF THE DAY, SALT-BAKED OR OVEN-BAKED	SPM



CARNES
MEATS

HAMBURGUESA SUBLIM CON PATATAS FRITAS SUBLIM GRILLED BURGER WITH FRENCH FRIES	24
PICANTÓN ASADO A LA PARRILLA GRILLED COCQUELET	27
LOMO BAJO DE ANGUS AMERICANO AL CARBÓN (500G) CHARCOALED LOIN OF AMERICAN ANGUS (500G)	68
SOLOMILLO VACA PREMIUM (250G), MANTEQUILLA DE HIERBAS Y SU GUARNICION SIRLOIN OF PREMIUM BEEF (250G), AROMATIC HERB BUTTER, SEASONAL VEGETABLES	38
BROCHETA DE POLLO DE CORRAL, PIRI PIRI Y TAJINE DE VERDURAS FREE-RANGE CHICKEN SKEWER, PIRI PIRI AND VEGETABLES TAJINE	28
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA GRILLED LAMB SHOULDER	34
ENTRECOTE A LA PARRILLA (300G) Y MEDIO BOGAVANTE GRILLED ENTRECOTE (300G) AND HALF LOBSTER	65



POSTRES DESSERTS

FRESONES FRESCOS CON SORBETE DE HIERBABUENA Y VINAGRE DE MÓDENA STRAWBERRIES, PEPPERMINT AND MODENA SORBET	8
TARTA DE QUESO CHEESECAKE	9
GANACHE DE CHOCOLATE, CARAMELO SALADO Y ESPECIAS CHOCOLATE GANACHE, SALTED CARAMEL AND SPICES	11
HELADO DE MARACUYA Y SU TOPPING PASSION FRUIT ICE CREAM AND ITS TOPPING	10
HELADO DE CHOCOLATE Y SU TOPPING DE NARANJAS AMARGAS CHOCOLATE ICE CREAM AND ITS ORANGE TOPPING	10
HELADO (POR BOLA) ICE CREAM (PER SCOOP)	5,5
FRUTA DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT	12
FRUTA SALVAJE PARA COMPARTIR WILD FRUIT PLATTER TO SHARE	21

Servicio de pan artesano de masa madre, ali oli y AOVE, 2,50 €.

Anisakis

Este establecimiento sigue el real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre sobre parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, indicando que los pescados de consumo crudo o poco cocinado, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de -20°C durante un mínimo de 24 horas.

Alérgenos

Así mismo, tal y como exige el reglamento (ue) 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición información relativa al contenido en alérgenos de todos nuestros productos.

Ley desperdicio alimentario

También tienen la posibilidad de llevarse la comida no consumida, punto 5 del artículo 18 del real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Artisan sourdough bread, ali oli and extra virgin olive oil, €2.50 per person.

Anisakis

This establishment follows royal decree 1021/2022, of december 13 on parasitosis by anisakis in fishery products supplied by establishments that serve food to final consumers or communities, indicating that fish for raw or undercooked consumption have been frozen. at a temperature equal to or less than -20°C for the entire product for a minimum of 24 hours.

Allergens

Likewise, as required by regulation (eu) 1169/2011 of the european parliament and of the council of october 25, 2011 on food information provided to consumers, we have information regarding the allergen content of all our products at your disposal.

Food waste law

They also have the possibility of taking unconsumed food without additional cost. point 5 of article 18 of royal decree 1021/2022, of december 13, which regulates certain requirements regarding hygiene in the production and marketing of food products in retail establishments.

Sublimin