



# مخاطبات



# BURBUJAS, OSTRAS Y CAVIAR

## BUBBLES, OYSTERS & CAVIAR

---

CUVÉE DOM PÉRIGNON VINTAGE + 12 OSTRAS / OYSTERS 390

---

RUINART BLANC DE BLANCS + 12 OSTRAS / OYSTERS 210

---

RUINART ROSÉ + 6 OSTRAS / OYSTERS 230

---

COPA / GLASS MOËT BRUT IMPÉRIAL + 2 OSTRAS / OYSTERS 24

---

COPA / GLASS MOËT ROSÉ + 2 OSTRAS / OYSTERS 26

---

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

### SALSAS A ELEGIR SAUCES TO CHOOSE FROM

Al natural, ajoblanco cítrico, mexicana o caviar (+20€)

Natural, citrus ajoblanco, mexican or caviar (+20€)

---

CAVIAR OSETRA 30g | 50g | 125g

75€ | 125€ | 250€

Servido con blinis y guarnición clásica

Served with blinis and its classical sides

---



## ENTRANTES STARTERS

---

**GRAN SELEZIONE ITALIANA "SALUMI E FORMAGGI"** 32  
ITALY'S FINEST COLD CUTS AND CHEESES

---

**ENSALADILLA RUSA, LOMO DE ATÚN & PIPARRA** 15  
"OLIVIER" SALAD, RED TUNA LOIN & PICKLED MINI PEPPERS

---

**GILDA DE ANCHOA, BOQUERÓN, ATÚN Y TOMATE CHERRY** 8  
"GILDA" SKEWER OF ANCHOVY, WHITE ANCHOVY,  
RED TUNA & CHERRY TOMATO

---

**FLOR DE ALCACHOFA, CECINA, VINAGRETA DE  
FRUTOS SECOS** 19  
ARTICHOKE HEART, DRIED AGED BEEF  
& NUT VINAIGRETTE

---

**CHOCO FRITO, MAYO KIMCHI** 22  
DEEP-FRIED CUTTLEFISH WITH KIMCHI MAYONNAISE

---

**CAUSA LIMEÑA DE PULPO AL OLIVO** 22  
LIMEÑO-STYLE CAUSA WITH OCTOPUS & OLIVE SAUCE

---



# ENTRANTES STARTERS

---

<b>GAZPACHO VERDE A NUESTRA MANERA CON GAMBA BLANCA</b> SUBLIM GREEN GAZPACHO WITH MARINATED WHITE PRAWNS	<b>21</b>
<b>SALMOREJO CON CRUDITÉS DE VERDURAS Y ACEITUNA NEGRA</b> SALMOREJO WITH CRUDITÉS & BLACK OLIVES	<b>18</b>
<b>6 CROQUETAS DE GAMBA Y SU TÁRTAR</b> 6 PRAWN CROQUETTES & TARTARE	<b>18</b>
<b>SAAM DE MERLUZA CON ROMESCO Y OLIVADA</b> HAKE SAAM WITH ROMESCO & OLIVADA	<b>20</b>
<b>TORTILLA DE MERLUZA EN SALSA VERDE</b> HAKE OMELETTE IN GREEN SAUCE	<b>23</b>
<b>6 CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> 6 CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES	<b>14</b>

---



# ENSALADAS

## SALADS

---

<b>TARTAR DE BERENJENA ASADA Y SALSA DE YOGUR</b> BAKED AUBERGINE TARTARE WITH YOGURT SAUCE	19
<b>ENSALADA GRIEGA</b> TRADITIONAL GREEK SALAD	20
<b>ENSALADA CÉSAR, KALE Y POLLO A LA BRASA</b> CAESAR SALAD, KALE & CHARCOAL-GRILLED CHICKEN	22
<b>STRACCIATELLA, MELOCOTONES ASADOS CON MIEL-MISO</b> STRACCIATELLA WITH ROASTED PEACHES & HONEY-MISO	22
<b>ENSALADA DE BULGUR, ZANAHORIAS, CALABACINES, MAYO RAS EL HANOUT</b> BULGUR SALAD WITH CARROTS, COURGETTES & RAS EL HANOUT MAYONNAISE	18
<b>ENSALADA NIÇOISE Y ATÚN DE ALMADRABA</b> NIÇOISE SALAD WITH ALMADRABA-STYLE RED TUNA	24

---



# CRUDOS Y MARINADOS RAW AND MARINATED

---

<b>BOGAVANTE, MANGO Y AGUACATE</b> LOBSTER, MANGO & AVOCADO	65
<hr/>	
<b>OSTRAS</b> Salsas a elegir: Natural, ajoblanco cítrico, mexicana o caviar (+20€)	30
<b>OYSTERS</b> Sauces to choose from: Natural, citrus ajoblanco, mexican or caviar (+20€)	
<hr/>	
<b>MEJILLONES A LA CHALACA</b> STUFFED MUSSELS CHALACA STYLE	18
<hr/>	
<b>AGUACATE A LA BRASA &amp; CEVICHE AMARILLO DE CORVINA</b> CHARCOAL-GRILLED AVOCADO & YELLOW CROAKER CEVICHE	28
<hr/>	
<b>SARDINAS MARINADAS SOBRE AJOBLANCO</b> MARINATED SARDINES ON AJOBLANCO	22
<hr/>	
<b>CANELÓN DE ATÚN CON ALIÑO MEDITERRÁNEO</b> MEDITERRANEAN-STYLE TUNA CANNELONI	32
<hr/>	
<b>TOSTA DE ATÚN DE ALMADRABA Y TRUFA</b> TOAST OF ALMADRABA RED TUNA & BLACK TRUFFLE	24
<hr/>	
<b>TARTAR DE O'TORO CON CAVIAR</b> O'TORO TARTARE WITH CAVIAR	38
<hr/>	
<b>STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO</b> STEAK TARTARE ON BEEF MARROWBONE	32
<hr/>	



# ARROCES Y PASTAS

## RICES AND PASTA

---

ARROZ MELOSO DE PLUMA IBÉRICA & SETAS CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK LOIN & MUSHROOMS	28
RISOTTO NEGRO DE PASTA DE PIÑONES Y PUNTILLITAS FRITAS BLACK RISOTTO WITH PINE NUTS & FRIED CALAMARIS	28
MEZZI PACCHERI AL FRUTTI DI MARE MEZZI PACCHERI FRUTTI DI MARE	34
ESPIRALOTTI AL PESTO VERDE & BURRATA ESPIRALOTTI WITH GREEN PESTO & BURRATA	26

---



# PESCADOS FISHES

---

**LENGUADO A LA MEUNIÈRE, ESPINACAS Y PATATA RATTE** 34  
SOLE MEUNIÈRE WITH SPINACH & RATTE POTATOES

---

**LUBINA ASADA A LA PARRILLA Y VINAGRETA MEDITERRÁNEA** 28  
GRILLED SEA BASS WITH MEDITERRANEAN VINAIGRETTE

---

**GALLINETA FRITA PARA HACERTE TUS TACOS** 74  
(PARA COMPARTIR)  
DEEP-FRIED RED SNAPPER, MAKE YOUR OWN TACOS  
(TO SHARE)

---

**SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA Y TIRABEQUES** 36  
CHARCOAL-GRILLED LOCAL TUNA SIRLOIN WITH SNAP PEAS

---

**PESCA DEL DÍA A LA SAL** SPM  
CATCH OF THE DAY BAKED IN SALT

---





# PARA ACOMPAÑAR

## SIDES

---

**LECHUGA FRESCA Y CEBOLLETA** 6  
FRESH GREEN LETTUCE & SPRING ONIONS

---

**PATATAS FRITAS** 7  
FRENCH FRIES

---

**VERDURAS ASADAS A LA PARRILLA** 9  
GRILLED VEGETABLES

---

**EL MEJOR TOMATE DEL MOMENTO** 9  
THE BEST TOMATOES OF THE SEASON

---

**ARROZ BASMATI** 8  
STEAMED BASMATI RICE

---

**SALSAS SAUCES** 4  
Bearnesa, chimichurri, pimienta verde, mostaza  
Bearnaise, chimichurri, green pepper, mustard

---



## CARNES MEATS

---

<b>250 GRS. SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA</b>	<b>38</b>
250 GRS. CHARCOAL-GRILLED BEEF SIRLOIN	

---

<b>BURGER DE TXULETA &amp; FRITAS</b>	<b>24</b>
CÔTE DE BOEUF BURGER & FRIES	

---

<b>200 GRS. ENTRECOT EMPANADO Y PIQUILLOS CAMELIZADOS</b>	<b>42</b>
200 GRS. BATTERED & DEEP-FRIED ENTRECÔTE WITH CARAMELIZED PIQUILLO PEPPERS	

---

<b>1KG. DE TOMAHAWK DE VACA VIEJA</b>	<b>94</b>
1KG. AGED BEEF TOMAHAWK	

---

<b>CONTRAMUSLO DE POLLO CAMPERO ADOBADO AL GRILL</b>	<b>24</b>
MARINATED FREE-RANGE CHICKEN THIGH CHARCOAL-GRILLED	

---



## POSTRES DESSERTS

---

**CREMA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS** 11  
CHEESE CREAM WITH BERRIES

---

**TIRAMISÚ SUBLIM (SIN ALCOHOL)** 9  
TIRAMISU (ALCOHOL-FREE)

---

**BRIOCHE DE HELADO DE PISTACHO** 9  
PISTACHIO ARTISAN ICE CREAM IN A SOFT BRIOCHE

---

**TARTA DE CHOCOLATE, CAMELO Y HELADO DE MANGO** 12  
CHOCOLATE TARTLET, CARAMEL & APRICOT ICE CREAM

---

**SORPRESA ALASKA** 13  
ALASKA SURPRISE

---

**EL CORONEL P.A.N. (CON VODKA)** 12  
LIME SORBET WITH VODKA

---

**HELADO O SORBETE (POR BOLA)** 5,5  
ICE CREAM OR SORBET (PER SCOOP)

---

**FRUTA FRESCA DE TEMPORADA** 12  
SEASONAL FRESH FRUIT

---

**FRUTA SALVAJE** 21  
SUBLIM TROPICAL FRUIT PLATTER

---

## **SEGURIDAD Y NORMAS ALIMENTARIAS**

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 a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  en la totalidad del producto durante un mínimo de 24 horas.

## **FOOD SAFETY AND STANDARDS**

This establishment follows Royal Decree 1021/2022, of December 13, regarding 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  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  for the entire product for a minimum of 24 hours.

## **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.

## **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 available for your consultation.

## **LEY DE DESPERDICIO ALIMENTARIO**

También tienen la posibilidad de llevarse la comida no consumida sin coste adicional, conforme al 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 productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

## **FOOD WASTE LAW**

You also have the possibility of taking unconsumed food without additional cost, as stated in 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.

