



GRILL

“Prepararse para salir a cenar es como desprenderse de las preocupaciones del día a día, para sumergirse en un ambiente de relajada celebración.”

Príncipe Alfonso von Hohenlohe

Por favor pregunte por nuestro menú Wellness del día,
con platos frescos y de temporada.

Menú de 2 platos 55 € / Menú de 3 platos 60 €

GF Sin Gluten | VD Saludable | V Vegetariano (ovo lácteo)

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida

Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

Precios en EUROS - Cubierto, €5

Todos los precios incluyen el IVA

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de Vieiras Marinadas
Mango, Sal de Hawái y Tomate Seco
● 22

Salmón Noruego Ahumado Casero
Ensalada de Rúcula, Manzana y Rábano
● 29

Dados de Atún Picante
Aceite de Sésamo, Keffir de Lima, Hojas de Sisho y Aguacate
● 30

Terrina de Foie-Gras
Canela, Pimienta Rosa y Emulsión de Membrillo
● 39

Ensalada de Bogavante con Salmón Ahumado
Brotos Tiernos y Huevas de Trucha
● 46

Caviar Osetra 50gr
Blinis y Crema Agria
185

ENTRADAS CALIENTES

Consomé Escofier
Crema Agria y Brandy 1866
● 18

Crema Templada con Quisquillas
Maíz, Coliflor y Mole
● 18

Crema Ligera de Langosta
Royal de Erizos y Cuscús
21

Ravioli Casero de Calabaza
Rabo de Toro Estofado y Chips de Alcachofa
● 24

Alcachofas Salteadas al Jerez
Rebozuelos al Ajillo y Jamón Ibérico
● 25

Soufflé de Queso a la Crema de Parmesano
(20 Minutos)
27

Pasta Fresca Casera
Setas y Trufa Negra
29

Risotto de Bogavante y Espárragos
Salsa Nantua y Crujiente de Sepia
● 55

Tosta de Sashimi de Kobe
Caviar Osetra y Boletus Edulis
65

PLATOS PRINCIPALES

Salmón Mi-Cuit
*Alcachofas de Jerusalén, Tirabeques,
Semillas de Sésamo y Emulsión de Mandarina*
● GF 29

Lomo de Bacalao
*Pil-Pil de Ajo Negro, Tomate Picante
y Parmentier de Setas*
● GF 48

Lomo de Lubina Salvaje al Grill
*Creoso de Patata, Tomate Seco,
Kalamata y Espárragos*
50

Rodaballo Asado
Verduras, Eneldo y Patatas Baby Salteadas
● GF 50

Rulo de Lenguado
*Langostinos Crujientes, Calabacín
a la Parrilla y Salsa Cardinal*
GF 52

Cigalas a Baja Temperatura
Bulgur y Verduras Asadas
● GF 62

PLATOS PRINCIPALES

Paletilla de Cordero Lechal Deshuesada
*Puré Trufado y Champiñones
Trompeta Negra Salteados*
● GF 45

Solomillo de Ternera Lechal a la Salsa de Morillas
Fetuccini a la Trufa y Mini Verduras
46

Tataki de Vaca Madurada
*Calabaza Asada al Cardamomo
y Salsa Oporto*
43

Foie-Gras Salteado
*Puré de Castañas a la Vainilla
y Emulsión de Frutas de Temporada*
GF 39

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand
Salsa Bearnesa
🍴 55

Tomahawk de Vaca Frisona
Madurado 50 días Min. 2 Pers.
🍴 129/ Kg.

Suprema de Vaca Simmental
Servido en su Tuétano
🍴 55

T-Bone Black Angus de Nebraska
Min. 2 Pers.
🍴 180

Tournedó de Ternera Retinta
🍴 49

Lomo Bajo de Simmental con Hueso Estilo Roque
Madurado 45 días
🍴 43

Cowboy de Vaca Longhorn
Min. 2 Pers.
🍴 136

Chuleta de Ávila
🍴 46

Chuletas de Cordero
🍴 44

Pollo Deshuesado al Carbón
🍴 30

NUESTRAS GUARNICIONES

Gratín de Patata
🍴 9

Patatas Baby Salteadas
Hierbas Frescas
🍴 9

Arroz Salvaje Salteado
Pasas y Piñones
🍴🍴 9

Arroz Basmati
Zanahoria y Leche de Coco
🍴🍴 9

Salteado de Quinoa
Tomate Seco y Espinacas Frescas
🍴🍴 9

Patatas Mexicanas
🍴 10

Verduras a la Parrilla
🍴🍴 14

Panaché de Verduras
🍴🍴 14

Espinacas a la Crema
🍴 14

