

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF

Snack De Bienvenida

Atún rojo Balfegó

Gamba roja, beurre blanc y caviar Osetra

Homenaje a las setas de temporada

Rodaballo, pil pil de coco y avellanas

Wagyu A5, kamut ecológico, crema de mazorca a la brasa y nueces de macadamia

Oro de Milán

Wellington de cordero, chirivía y reducción de su jus

Babbá y trufa

Plátano canario

Petit four

100 €

MENÚ BRASA

Ibérico tonnato

Tataki de chuletón a la brasa y salteado de setas

Lentejas con carrillera

Nuestra carne seleccionada a la brasa

Tarta de manzana

85 €

Todos los precios incluyen IGIC / All prices include IGIC

ENTRANTES

Carpaccio de picanha – 21 €

Cecina de buey Rubia Gallega – 27 €

Steak tartar de vaca vieja – 26 €

Canelón de rabo de toro con bechamel, demi-glace y trufa de temporada – 26 €

Albóndigas de vaca vieja, ragú de setas, chips de papa negra y espuma – 21 €

Croquetas de setas a la carbonara y lámina de papada ibérica – 16 €

Tonnato ibérico: presa ibérica cocinada a baja temperatura , salsa tonnata y polvo de alcaparra – 22 €

Empanadas de carne al estilo Argentino con mayonesa de siracha – 12 €

Falso raviolo de espinaca relleno de stracciatella, demi-glace de uva pasa, berenjena ahumada y pan cristal – 19 €

Tartar de ventresca de atún Balfegó y ajo blanco de tomate – 27 €

Bacalao del Atlántico con papas en textura, huevo a baja temperatura y su pil pil – 25 €

Gamba roja de Huelva y gazpachuelo malagueño – 25 €

NUESTRO PLATO DE CUCHARA

Lentejas con carrillera de ternera y mini verduras de temporada – 26 €

Guiso del día (precio según el mercado)

NUESTRA PASTA HECHA A MANO Y ARROCES

Oro di Milano – Ravioli con ossobuco y azafrán – 25 €

Cappeletti de la abuela – Rellenos de carne de wagyu, crema de parmesano y trufa negra de temporada – 28 €

Risotto Acquerello mantecado con setas de invierno – 25 € (extra trufa de temporada)

PESCADOS A LA BRASA

Rodaballo a la brasa servido con puntalette de hinojo – 29 €

Entrecot del mar “Ventresca de Atun rojo a la brasa”, salsa a la pimienta de Sichuan y verduras de hojas a la brasa (250 g) – 38 €

Lubina de Aquanaria a la brasa (mín. 2 personas) – 60 €

Todos los precios incluyen IGIC / All prices include IGIC

NUESTROS SEGUNDOS DE CARNE

Solomillo a la Rossini – 33 €

Wellington de cordero y cremoso de chirimía – 34 €

Pollo coquelet rústico a la brasa , crema pastelera de foie gras y reducción de su caldo – 34 €

WAGYU

Nuestro wagyu, con un grado excepcional de infiltración, es un verdadero lujo culinario que representa la máxima expresión de calidad y dedicación. Procedente de animales alimentados con cereales y trigo de la mejor calidad para garantizar una textura y sabor inigualables.

Lomo bajo de wagyu de Kagoshima (150 g) – 100 €

Entraña de wagyu nacional (300 g) – 49 €

CARNE PREMIUM CON HUESO

Chuletón (nacional o europeo) – 10 €/100 g

T-bone (nacional o europeo) – 9 € /100 g

CARNES PREMIUM SIN HUESO

Entrecot clandestino (300 g) – 43 €

Tagliata de ojo de bife servida con salteados de boletus – 45 €

GUARNICIONES

Puré de papas – 7 €

Papa negra canaria frita con mayonesa trufada – 8 €

Verduras de hoja salteadas con ajo y guindilla – 8 €

Ensalada verde con juliana de cebolla roja – 6 €

Ensalada de tomate ecológico – 9 €

Extra trufa de temporada – 6 €/g

NUESTRAS SALSAS PARA ACOMPAÑAR LA CARNE

Salsa de boletus – 5 €

Salsa de pimienta de Sichuan – 5 €

NUESTRO PAN ARTESANAL, SELECCIÓN DE MANTEQUILLAS Y ACEITE – 4 €

Todos los precios incluyen IGIC / All prices include IGIC

