



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

ENTRADAS FRÍAS

Jamón Bellota 100% Ibérico   · 49

Media docena de ostras   · 50
Mignonette de vinagre de Jerez, chalota

Caviar Osetra · 240
Blinis, crema agria y su guarnición (50 g)

Salmón ahumado MC · 46
Mimosa, crema agria, tostas

Terrina de foie gras · 48
Chutney de mango, tostas de brioche

Steak tartar · 49
Tradicional solomillo de ternera aliñado en su mesa

Ensalada de bogavante   · 55
Vinagreta de champagne, aguacate, mézclum

Ensalada de hojas tiernas  · 27
Vinagreta balsámico, queso de cabra, peras asadas, granada fresca, piñones tostados

Burrata  · 39
Tomates de colores, crema de tomate, pesto de albahaca, aceite balsámico

Pata de cangrejo real  · 65
Pipirrana, tomates semi seco, salsa rosa

Tartar de tomates  · 29
Tomate semiseco, asado y fresco en aliño de crema de tomate, sésamo

Ceviche de lubina   · 43
Leche de tigre, boniato, guindilla roja

Tartar de atún  · 45
Aliñado estilo Grill

ENTRADAS CALIENTES

Consomé de ternera  
Ñoquis de trufa
34

Sopa de pescado y marisco  
Azafrán, Pernod
39

Soufflé de queso  
A la crema de parmesano (20 minutos)
35

Pasta fresca de bogavante
Crema de marisco, albahaca
60

Ravioli de espinacas y feta 
Crema de pesto de tomate, piñones
35

Risotto de espárragos verdes   
Crema de espárragos verdes, brotes de guisantes, queso parmesano
40

Carabinero plancha
Salsa maltesa
55

Vieiras a la plancha 
Salsa de suquet de pescado de roca, salicornia, almendras
41

Hígado de pato caliente
Salsa Cumberland, puré de boniato, frutos rojos
45

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de corral deshuesado 
43

Chuletas de cordero recental  (200 g)
52

Pallarda de ternera blanca  (180 g)
51

Chuleta de ternera lechal  (400 g)
63

Brocheta de solomillo de ternera 
Pimientos de colores, cebolla (200 g)
47

Tournedó de ternera 
Salsa Argentina (250 g)
63

Suprema de vaca madurada 
Con su tuétano a la parrilla, (300 g)
65

Lomo bajo de Simmental hueso estilo Roque 
45 días de maduración (500 g)
60

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand 
Salsa bearnesa
70

Entrecot de vaca Jersey 
60 días de maduración (500 g)
72

Ribeye de Wagyu 
Chileno MB 8
195

Chuletón de vaca Frisona 
30 días de maduración para 2 personas (1kg)
145

Chuletón de vaca Angus 
30 días de maduración para 2 personas (1kg)
160

T-Bone Black Angus 
USDA Prime para 2 personas (1kg)
199

Chuletón selección de nuestro parrillero Roque 
Pregunte a su camarero por nuestra selección

PLATOS PRINCIPALES

- Lenguado entero a la meunière

Patata cocida, verduras

72
- Rodaballo

Espárragos verdes, salsa de rodaballo al jerez

65
- Bogavante a la Thermidor

Salsa Thermidor, setas

75
- Lubina asada

Salsa de vino blanco, caviar

62
- Lomo de salmón

Patata, calabacín, salsa vierge

49
- Berenjena glaseada

Bimi salteado, anacardos, rúcula

45
- Pato asado a la naranja

Patatas nuevas, fruta estofada, veduritas

59
- Solomillo Rossini

Foie gras, brioche, salsa de trufa

66
- Solomillo de ternera lechal

Salsa morilla, verduras de temporada

62
- Paletilla de cordero glaseado

Puré de boniato, pimientos de piquillo

52
- Solomillo Wellington para 2 personas

Salsa Chausser, puré de patata

120

NUESTRAS GUARNICIONES

- Patatas soufflé

Por encargo

38
- Puré de patata

12
- Gratín de patata

14
- Patatas mejicanas

14
- Patatas fritas caseras

12
- Espinacas a la crema

16
- Espinacas salteadas, pasas, piñones

15
- Brócoli al vapor

12
- Parrillada de verduras

24

V **GF** **LF**
Vegano Sin gluten Sin lactosa

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

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible. La mayoría de nuestros productos son de origen local.

Precios en EUROS · Aperitivo 5€ · Todos los precios incluyen el IVA

Parte del cargo del cubierto irá directamente a organizaciones sin ánimo de lucro colaboradoras con Marbella Club.

