



“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

---

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

*Precios en EUROS · Cubierto, €5*

Todos los precios incluyen el IVA

---

## ENTRADAS FRÍAS

Jamón Ibérico 5J 45
Ensalada de bogavante y salmón <i>Aguacate, espárragos verdes, huevas de trucha</i> 49
Dados de atún picante 40
Steak tartar <i>Tradicional, aliñado en su mesa</i> 42
Crema fría de melón Cantalupo <i>Jamón de pato</i> 21
Tabulé de quinoa <i>Edamame, vinagreta de hierbas</i> 23
Ensalada de espinacas baby <i>Remolacha, queso feta, tomates cherry, granada</i> 25
Burrata <i>Carpaccio de tomate, aguacate, balsámico trufado</i> 29
Terrina de foie gras <i>Confitura de pimientos rojos</i> 42
Ceviche de vieiras y gambón 38
Caviar Osetra 50 gr <i>Blinis crema agria</i> 195
Salmón ahumado "MC" <i>Crema agria, tostadas calientes</i> 38

---

## ENTRADAS CALIENTES

Crema de centollo <i>Royal de erizos</i> 28
Consomé de ternera <i>Quenelle de ave, piñones, verduras, trufa negra</i> 31
Sopa del pescador 38
Soufflé de queso <i>A la crema de parmesano (20 minutos)</i> 29
Pasta fresca casera <i>Bogavante, albahaca</i> 55
Ravioli de marisco <i>Salsa cardenal sobre berenjenas asadas</i> 34
Risotto de boletus <i>Trufa, espárragos verdes</i> 31
Hígado caliente de pato mular <i>Pan, tomate</i> 42

DE NUESTRA PARRILLA

Tomahawk de vaca nacional

*40 días de maduración*

150

Chuletón de vaca Jersey

*60 días de maduración*

65

Chuleta de ternera lechal

*Finas hierbas*

55

Chuletas de cordero recental

48

Paillard de ternera blanca

45

Pollo de corral deshuesado

37

Brocheta de solomillo de ternera

*Hierbas silvestres*

42

DE NUESTRA PARRILLA

Tournedó de ternera Retinta

*Tomillo, sal gris, diabla*

55

Châteaubriand

*Bearnesa*

60

Suprema de Simmental

*Servido en su tuétano*

50

Lomo bajo de Simmental con hueso estilo Roque

*Madurada 45 días*

52

Chuletón de ternera Angus

*(Mínimo 2 personas)*

140

T-bone de vaca Black Angus de Nebraska

*(Mínimo 2 personas)*

180

---

## PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la Meunière  
*Patatas al vapor*  
59

Rodaballo asado  
*Verduras de temporada*  
54

Cazuela de salmón  
*Verduras estofadas, hinojo*  
38

Lubina  
*Concassé de tomate, vinagreta de espárragos*  
56

Salteado de langostinos  
Espinacas a la crema, queso gruyère  
58

Cigalas  
*A la parrilla*  
68

Brocheta de rape, vieiras y langostinos  
*Polvo de boletus edulis, cremoso de puré de patatas*  
55

Ossobuco  
*A la milanesa*  
48

Pato a la miel  
*Verduras, fruta confitada*  
48

Solomillo de ternera lechal  
*Salsa de setas Morel*  
56

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura  
*Verduras, puré de boniato*  
41

---

## NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé  
*Por encargo*  
30

Puré de patatas a la mantequilla  
10

Patatas dauphinoise  
10

Patatas fritas caseras  
10

Patatas mexicanas  
12

Espinacas a la crema  
15

Espinacas baby salteadas  
10

Brócoli al vapor  
10

Parrillada de verduras  
20

Panaché de verduras  
15

