



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 ④③③④
43

Chuletas de cordero recental ④③③④ (200 g)
52

Pallarda de ternera blanca ④③③④ (180 g)
51

Chuleta de ternera lechal ④③③④ (400 g)
63

Brocheta de solomillo de ternera ④③③④
Pimientos de colores, cebolla (200 g)
47

Tournedó de ternera ④③③④
Salsa Argentina (250 g)
63

Suprema de vaca madurada ④③③④④
Con su tuétano a la parrilla, (300 g)
65

Lomo bajo de Simmental hueso estilo Roque ④③③④
45 días de maduración (500 g)
60

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand ④③③④
Salsa bearnesa
70

Entrecot de vaca Jersey ④③③④
60 días de maduración (500 g)
72

Ribeye de Wagyu ④③③④
Chileno MB 8
195

Chuletón de vaca Frisona ④③③④
30 días de maduración para 2 personas (1kg)
145

Chuletón de vaca Angus ④③③④
30 días de maduración para 2 personas (1kg)
160

T-Bone Black Angus ④③③④
USDA Prime para 2 personas (1kg)
199

Chuletón selección de nuestro parrillero Roque ④③③④
Pregunte a su camarero por nuestra selección

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la meunière	72
<i>Patata cocida, verduras</i>	
Rodaballo	65
<i>Espárragos verdes, salsa de rodaballo al jerez</i>	
Bogavante	75
<i>Salsa Thermidor, setas</i>	
Lubina asada	62
<i>Salsa de vino blanco, caviar</i>	
Lomo de salmón	49
<i>Patata, calabacín, salsa vierge</i>	
Berenjena glaseada	45
<i>Bimi salteado, anacardos, rúcula</i>	
Pato asado a la naranja	59
<i>Patatas nuevas, fruta estofada, verduras</i>	
Solomillo Rossini	66
<i>Foie gras, brioche, salsa de trufa</i>	
Solomillo de ternera lechal	62
<i>Salsa morilla, verduras de temporada</i>	
Paletilla de cordero glaseado	52
<i>Puré de boniato, pimientos de piquillo</i>	
Solomillo Wellington para 2 personas	120
<i>Salsa Chausser, puré de patata</i>	

NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé	38
<i>Por encargo</i>	
Puré de patata	12
Gratin 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



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

