



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 (50g)*
- 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 · 34  
*Ñoquis de trufa*
- Sopa de pescado y marisco · 39  
*Azafrán, Pernod*
- Soufflé de queso · 35  
*A la crema de parmesano (20 minutos)*
- Pasta fresca de bogavante · 60  
*Crema de marisco, albahaca*
- Ravioli de espinacas y feta · 35  
*Crema de pesto de tomate, piñones*
- Risotto de espárragos verdes · 40  
*Crema de espárragos verdes, brotes de guisantes, queso parmesano*
- Carabinero plancha · 55  
*Salsa maltesa*
- Vieiras a la plancha · 41  
*Salsa de suquet de pescado de roca, salicornia, almendras*
- Hígado de pato caliente · 45  
*Salsa Cumberland, puré de boniato, frutos rojos*

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de corral deshuesado ④④④	
	43
Chuletas de cordero recental ④④④ (200 g)	
	52
Pallarda de ternera blanca ④④④ (180 g)	
	51
Chuleta de ternera lechal ④④④ (400 g)	
	63
Brocheta de solomillo de ternera ④④④	
<i>Pimientos de colores, cebolla (200 g)</i>	
	47
Tournedó de ternera ④④④	
<i>Salsa Argentina (250 g)</i>	
	63
Suprema de vaca madurada ④④④④	
<i>Con su tuétano a la parilla, (300 g)</i>	
	65
Lomo bajo de Simmental hueso estil Roque ④④④	
<i>45 días de maduración (500 g)</i>	
	60

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand ④④④	
	70
Entrecot de vaca Jersey ④④④	

60 días de maduración (500 g)	
	72

Ribeye de Wagyu ④④④	
	195
Chuleton de vaca Frisona ④④④	

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

Chuleton de vaca Angus ④④④	
	160
T-Bone Black Angus ④④④	

USDA Prime para 2 personas (1kg)	
	199

Chuleton selección de nuestro parrillero Roque ④④④  
*Pregunte a su camarero por nuestra selección*

---

## PLATOS PRINCIPALES

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

---

## NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé	
<i>Por encargo</i>	
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	

---

           

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

