



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
48

Media docena de ostras ④⑤
Mignonette de vinagre de Jerez, chalota
48

Caviar Osetra (50 g) ④⑤⑥⑦⑧⑨
Blinis, crema agria y su guarnición
230

Salmón ahumado MC ④⑤⑥⑦⑧⑨
Mimosa, crema agria, tostas
44

Terrina de foie gras ④⑤⑥⑦⑧⑨
Chutney de mango, tostas de brioche
45

Steak tartar ④⑤⑥⑦⑧⑨
Tradicional solomillo de ternera aliñado en su mesa
47

Ensalada de bogavante ④⑤⑥
Vinagreta de champagne, aguacate, mézclum
52

Ensalada de hojas tiernas ④⑤⑥
Vinagreta balsámico, queso de cabra, calabaza asada, granada fresca
26

Burrata ④⑤⑥
Setas en escabeche, balsámico con trufa, avellanas tostadas
38

Pata de cangrejo real ④⑤⑥
Pipirrana, tomates semi-seco, salsa rosa
65

Tartar de tomates ④⑤⑥⑦
Crema de tomate y sésamo, mango, albahaca
26

Ceviche de lubina ④⑤⑥
Leche de tigre, boniato, guindilla roja
41

Tartar de atún ④⑤⑥⑦⑧⑨
Aliñado estilo Grill

43
ENTRADAS CALIENTES

Consomé de ternera ④⑤
Verduritas, trufa
32

Sopa de pescado y marisco ④⑤⑥⑦⑧⑨
Azafrán, Pernod
38

Crema de patatas y puerros asados ⑥
Manzana Granny Smith
28

Soufflé de queso ⑥⑦
A la crema de parmesano (20 minutos)
33

Pasta fresca de bogavante ④⑤⑥⑦⑧⑨
Crema de marisco, albahaca
57

Ravioli de calabaza y avellana ④⑤⑥⑦
Salsa de brócoli y hierbas
33

Risotto de setas ⑥⑦
Crema de boletus, trufa
38

Canelón de rabo de toro ④⑤⑥⑦⑧
Foie, glaseado con su jugo
50

Vieiras a la plancha ⑥⑦
Crema de coliflor, brotes de hinojo, crujiente de jamón
39

Foie gras caliente ④⑤⑥⑦
Crema de manzana y vainilla, glaseado con salsa Pedro Ximénez

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de corral deshuesado ④③④
41

Chuletas de cordero recental ④③④ (200 g)
50

Pallarda de ternera blanca ④③④ (180 g)
49

Chuleta de ternera lechal ④③④ (400 g)
62

Brocheta de solomillo de ternera ④③④
Pimientos de colores, cebolla (200 g)
45

Tournedó de ternera ④③④
Salsa Argentina (250 g)
60

Suprema de vaca madurada ④③④④
Con su tuétano a la parrilla (300 g)
62

Lomo bajo de Simmental, hueso estilo Roque ④③④
45 días de maduración (500 g)
57

Châteaubriand ④③④
Salsa bearnesa
68

DE NUESTRA PARRILLA

L-Bone Solomillo de ternera con hueso ④③④
Especial de Roque (400 g)
75

Entrecot de vaca Jersey ④③④
60 días de maduración (400 g)
69

Ribeye de Wagyu ④③④
Chileno MB 9
190

Ojo de Bife Frisona ④③④
30 días de maduración para 2 personas (1 kg)
130

Chuletón de Angus ④③④
30 días de maduración para 2 personas (1 kg)
150

T-Bone Black Angus ④③④
USDA Prime para 2 personas (1 kg)
195

Chuletón de vaca madurada ④③④
Selección Roque (1 kg)
180

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la meunière 🍷🍷🍷🍷
Patata cocida, verduras
68

Rodaballo 🍷🍷
Con hueso y lechuga braseada
62

Bogavante asado 🍷🍷🍷🍷🍷
Salsa cardinal, hinojo a la naranja
71

Lubina 🍷🍷🍷🍷🍷
Pure de chirivía, setas guisadas, aceite de hierbas
59

Lomo de salmón 🍷🍷
Pure de patata, zanahoria glaseada, salsa de limón y eneldo
46

Berenjena glaseada 🍷🍷🍷🍷
Setas salteadas, salsa de tomate, bimi
42

Pato asado a la naranja 🍷🍷🍷
Patatas nuevas, fruta estofada, verduras
57

Solomillo de ternera lechal 🍷🍷🍷
Salsa morilla, patatas baby salteadas, bimi
59

Paletilla de cordero glaseado 🍷🍷🍷
Puré de apio nabo, alcachofas confitadas
48

Solomillo al Stroganoff 🍷🍷🍷
Arroz pilaf, pasas, piñones
60

NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé
Por encargo
35

Puré de patata 🍷
12

Patatas dauphinoise 🍷
12

Patatas fritas caseras
12

Espinacas a la crema 🍷
16

Espinacas salteadas, pasas, piñones
14

Brócoli al vapor 🍷
12

Parrillada de verduras
22

           
Pescado Gluten Lactosa Huevo Sulfitos Sésamo Moluscos Mostaza Soja Frutos secos Apio Crustáceos

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

