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 GF LF
50

Media docena de ostras
Mignonette de vinagre de Jerez, chalota
52

Caviar Osetra o Beluga
Blinis, crema agria, guarnición (50 g)
240 / 580

Carpaccio de vieira GF LF
Ajoblanco de piñones, cebollino, caviar cítrico
51

Salmón ahumado MC
Mimosa, crema agria, tostas
48

Terrina de foie gras
Compota de manzana, pan de especias
49

Steak tartar LF
Solomillo de ternera aliñado en su mesa
52

Ensalada de bogavante GF LF
Mix de lechugas, pipirrana de manzana verde, vinagreta de Jerez
58

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada de hojas tiernas, peras asadas, queso Pajarete GF
Granada, piñones, vinagreta balsámica
32

Burrata
Tomates de temporada, rúcula, aceite de albahaca, balsámico, piñones
41

Tartar de tomates GF LF V
Selección de tomates frescos, asados y semi secos, mango, vinagreta de sésamo
32

Wagyu curado GF
Aceite de oliva virgen extra, crema de queso Payoyo, rúcula, almendras
48

Ceviche de lubina GF LF
Leche de tigre, ají amarillo, crujiente de verduras, cilantro, lima
43

Pata de cangrejo real GF LF
Chiffonade de lechuga de nuestro huerto, salsa remoulade, aguacate de Málaga
56

Tartar de atún LF
Atún rojo aliñado estilo Grill, aceite de oliva virgen extra
46

ENTRADAS CALIENTES

Consomé de ternera GF LF
Espárragos verdes
34

Sopa de pescado y marisco GF LF
Azafrán, Pernod
39

Soufflé de queso GF
A la crema de queso (20 minutos)
36

Pasta fresca con bogavante
Crema de marisco, estragón
63

Ravioli de espinacas
Pesto rojo de tomates, avellanas, queso parmesano
37

Risotto de espárragos verdes GF
Crema de guisantes, edamame, albahaca
42

Vieiras a la plancha GF
Bullabesa de pescado de roca, salicornia, almendras
42

Hígado de pato caliente
Tomate aliñado, tosta de pan de masa madre
46

Carabinero asado en mariposa GF
Salsa Rubens
59

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la meunière
Patata al vapor, verduritas
82

Rodaballo salvaje asado GF
Tirabeques salteados, salsa Café París
71

Lomo de lubina GF
Parmentier de erizo de mar, judías verdes, zanahoria
65

Lomo de salmón GF
Salsa de hierbas, espárragos verdes
54

Berenjena glaseada LF
Salteado de setas, jugo de berenjena, crema de anacardos
45

Pato canetón asado en dos cocciones GF
Salsa de naranja, puré especiado de zanahoria, ciruelas confitadas
59

Cordon bleu
Queso Taleggio y jamón asado, salsa Choron, puré de patata
65

Solomillo de ternera
Salsa morillas, pasta fresca trufada
68

Paletilla de cordero glaseado GF
Parmentier de patata, verduras de temporada salteadas
56

Solomillo Wellington para 2 personas (35 min)
Salsa de setas y trufa, espinacas a la crema
125

Pollo de corral deshuesado GF
44

Chuletas de cordero recental GF *(200 g)*
58

Pallarda de ternera blanca GF *(180 g)*
51

Chuleta de ternera lechal GF *(400 g)*
66

Brocheta de solomillo de ternera GF
Pimientos de colores, cebolla (200 g)
48

Tournedó de ternera GF
Salsa Argentina (250 g)
64

Suprema de vaca madurada GF
Con su tuétano a la parrilla, (300 g)
69

Lomo bajo de Simmental hueso estilo Roque GF
45 días de maduración (500 g)
68

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand GF
Salsa bearnesa
74

Entrecot de vaca Jersey GF
60 días de maduración (500 g)
78

Ribeye de Wagyu GF
Chileno MB 8
195

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

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

T-Bone Black Angus GF
USDA Prime para 2 personas (1kg)
215

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

NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé V
Por encargo
38

Puré de patata GF
14

Gratín de patata GF
16

Patatas mexicanas
14

Patatas fritas caseras V
12

Pasta gratinada con trufa
19

Espinacas a la crema GF
16

Espinacas salteadas, pasas, piñones V LF GF
15

Brócoli al vapor V LF GF
12

Parrillada de verduras V LF GF
26

V Vegano · GF Sin gluten · LF 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 1021/2022 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 · Pan y aperitivo 6€ · Todos los precios incluyen el IVA