GRILL

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

"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

Todos los precios incluyen el IVA

ENTRADAS FRÍAS

Jamón de bellota 100% ibérico
48

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

Caviar Osetra
Blinis, crema agria y su guarnición (50gr.)
230

Salmón ahumado MC
Mimosa, crema agria, tostas
44

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

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

Ensalada de bogavante
Vinagreta de champagne, pipirrana de tomates,aguacate
52

Ensalada de hojas tiernas (♥)
Vinagreta balsámico,queso de cabra, peras asadas, granada fresca, piñones tostados
26

Burrata (♥)
Tomates cherry, fresas a la brasa, pesto de pistachos
35

Tartar de tomate y mango (♥)
Tomate semi seco, tomate asado y tomate fresco aliñado con crema de tomate
26

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

Tartar de atún
Tomate asado, cebolla crujiente
43

ENTRADAS CALIENTES

Consomé de ternera
Verduritas, huevo de codorniz
32

Sopa del pescador
Azafrán, Pernod
38

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

Pasta fresca de bogavante
Crema de marisco, albahaca
57

Ravioli de calabaza y avellana (♥)
Pesto de rúcula, avellana, queso parmesano
33

Risotto de verduras al azafran (♥)
Crema de maíz, brotes de guisantes, espárragos verdes
38

Carabinero plancha
Salsa maltesa
48

Vieiras a la plancha
Crema de pimientos de piquillo, mojo verde, crujiente de jamón
39

Tuetano glaseado
Tartar de wagyu templado, manzana verde
46

Hígado de pato caliente
Tomate, tosta de brioche
44

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de corral deshuesado
41

Chuletas de cordero recental *200 gr.*
50

Paillard de ternera blanca *180 gr.*
49

Chuleta de ternera lechal *400 gr.*
62

Brocheta de solomillo de ternera
Pimientos de colores, cebolla 200 gr.
45

Tournedó de ternera
Salsa Argentina 250 gr.
60

Suprema de vaca madurada *300 gr.*
62

Lomo bajo de Simmental hueso estilo Roque
500 gr. 45 días de maduración
57

Châteaubriand
Salsa bearnesa
68

DE NUESTRA PARRILLA

L-Bone Solomillo de ternera con hueso
Especial de Roque 400 gr.
75

Entrecot de vaca Jersey
60 días de maduración 400gr.
69

Ribeye de Wagyu
Australiano MB 9
190

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

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

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

Tomahawk de vaca nacional
60 días de maduración 1,2 kg
160

Parrillada de Roque para dos
Selección de cortes de nuestro maestro parrillero Roque
260

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la meunière
Patata torneada,verduras
68

Rodaballo asado
Patata fondant, judías de Kenia
62

Bogavante a la thermidor
Salsa thermidor, setas
71

Lubina asada
Pure de coliflor, salsa cardinal de bogavante
59

Lomo de salmón
Pure de patata cremoso, salsa vierge
46

Berenjena glaseada (♥)
Salsa de tomate, bimi
42

Pato asado a la naranja
Patatas asadas, fruta estofada, veduritas
57

Solomillo de ternera lechal
Salsa morilla, patatas baby asadas, judias verdes
59

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

Solomillo Wellington para 2
Salsa chasseur, pure de patata cremoso
120

NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé (♥)
Por encargo
35

Puré de patata (♥)
12

Patatas dauphinoise (♥)
12

Patatas fritas caseras (♥)
12

Espinacas a la crema (♥)
16

Guisantes frescos a la francesa
16

Espinacas salteadas, pasas, piñones (♥)
14

Brócoli al vapor (♥)
12

Parrillada de verduras (♥)
22