



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
49

Media docena de ostras
Mignonette de vinagre de Jerez, chalota
50

Caviar Osetra
Blinis, crema agria, guarnición (50 g)
240

Caviar de Beluga
Blinis, crema agria, guarnición (50 g)
580

Salmón ahumado MC
Mimosa, crema agria, tostas
47

Terrina de foie gras
Compota de manzana, brioche de aceituna negra
49

Steak tartar LF
Solomillo de ternera aliñado en su mesa
51

Ensalada de bogavante GF LF
Hojas tiernas, pipirrana de manzana verde, vinagreta de Jerez
56

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada de hojas tiernas, peras asadas, queso Pajarete GF
Mezcla de lechugas, queso Pajarete curado en aceite, peras asadas, granada, piñones, vinagreta balsámica
29

Burrata
Tomates de colores, rúcula, aceite de albahaca, balsámico, piñones
40

Tartar de tomates GF LF V
Selección de tomates frescos, asados y semi secos, mango, vinagreta de sésamo
30

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
Aguacate, mango, mayonesa cóctel
53

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)
35

Pasta fresca con bogavante
Crema de marisco, estragón
62

Ravioli de espinacas y queso
Pesto rojo de tomates, avellanas, queso parmesano
36

Risotto de espárragos verdes GF
Crema de guisantes, edamame, albahaca
40

Vieiras a la plancha GF
Salsa de suquet de pescado de roca, salicornia, almendras
41

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

Carabinero a la plancha GF
Salsa Nantua de marisco
59

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la meunière
Patata al vapor, verduritas
82

Rodaballo a la plancha GF
Tirabeques salteados, salsa Café París
67

Bogavante nacional a la plancha
Salsa de champagne, aceite de hierbas
77

Lomo de lubina GF
Parmentier de erizo de mar, judías verdes, zanahoria
63

Lomo de salmón GF
Salsa de hierbas, espárragos verdes
51

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

Pato asado a la naranja GF
Patatas asadas, fruta estofada, verduritas
59

Solomillo de ternera
Salsa morillas, pasta fresca trufada
68

Paletilla de cordero glaseado GF
Puré de patata, alcachofa
55

Solomillo Wellington para 2 personas (35 min)
Salsa de setas y trufa, puré de patata cremoso
125

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de corral deshuesado 
44

Chuletas de cordero recental  (200 g)
55

Pallarda de ternera blanca  (180 g)
51

Chuleta de ternera lechal  (400 g)
63

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

Tournedó de ternera 
Salsa Argentina (250 g)
64

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

Lomo bajo de Simmental hueso estilo Roque 
45 días de maduración (500 g)
65

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand 
Salsa bearnesa
72

Entrecot de vaca Jersey 
60 días de maduración (500 g)
74

Ribeye de Wagyu 
Chileno MB 8
195

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

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

T-Bone Black Angus 
USDA Prime para 2 personas (1kg)
205

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

NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé **V**

Por encargo

38

Puré de patata **GF**

12

Gratín de patata **GF**

14

Patatas mejicanas

14

Patatas fritas caseras **V**

12

Pasta gratinada con trufa

17

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**

24



Vegano



Sin gluten



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

