



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 (50 g)

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
Mezcla de lechugas, queso Pajarete curado en aceite, peras asadas, granada, vinagreta balsámica, piñones

Burrata, aguacate brasa, tomates · 39
Pomelo marinado, tomates de colores, aceto balsámico, pesto de pistacho

Tartar de zanahoria · 30
Zanahorias de colores, mostaza

Carpaccio de wagyu curado · 47
Crema de queso Payoyo, almendras, aceite de oliva virgen extra

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

Tartar de atún · 45
Aliñado estilo Grill

ENTRADAS CALIENTES

Consomé de ternera ·
Verduritas Parisienne
34

Sopa de pescado y marisco ·
Azafrán, Pernod
39

Bisque de bogavante ·
Esencia de estragón, almendras tostadas
42

Soufflé de queso ·
A la crema de parmesano (20 minutos)
35

Pasta fresca de bogavante ·
Crema de marisco, albahaca
60

Ravioli de setas y trufa ·
Salsa de boletus, queso parmesano
35

Risotto de calabaza y setas ·
Calabaza asada, setas portobello, chantarelas, aceto balsámico
40

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

Hígado de pato caliente ·
Salsa de naranja sanguina, gajos de naranja, avellanas
45

Canelón de rabo de toro y foie gras ·
Glaseado con salsa de rabo de toro, queso Idiazábal
42

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de corral deshuesado ④③③④
43

Chuletas de cordero recental ④③③④ (200 g)
52

Pallarda de ternera blanca ④③③④ (180 g)
51

Chuleta de ternera lechal ④③③④ (400 g)
63

Brocheta de solomillo de ternera ④③③④
Pimientos de colores, cebolla (200 g)
47

Tournedó de ternera ④③③④
Salsa Argentina (250 g)
63

Suprema de vaca madurada ④③③④④
Con su tuétano a la parrilla, (300 g)
65

Lomo bajo de Simmental hueso estilo Roque ④③③④
45 días de maduración (500 g)
60

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand ④③③④
Salsa bearnesa
70

Entrecot de vaca Jersey ④③③④
60 días de maduración (500 g)
72

Ribeye de Wagyu ④③③④
Chileno MB 8
195

Chuletón de vaca Frisona ④③③④
30 días de maduración para 2 personas (1kg)
145

Chuletón de vaca Angus ④③③④
30 días de maduración para 2 personas (1kg)
160

T-Bone Black Angus ④③③④
USDA Prime para 2 personas (1kg)
199

Chuletón selección de nuestro parrillero Roque ④③③④
Pregunte a su camarero por nuestra selección

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la meunière	72
Patata cocida, verduras	
Rodaballo	65
Espárragos verdes, salsa de rodaballo al jerez	
Vol-au-vent de bogavante	75
Salsa de eneldo, verduras glaseadas	
Lubina asada	62
Salsa de vino blanco, caviar	
Lomo de salmón	49
Salsa de naranja, zanahoria, salsifi	
Col hispi asada	45
Crema de calabaza, mojo de hierbas, pipas de calabaza	
Pato asado a la naranja	59
Patatas nuevas, fruta estofada, verduritas	
Solomillo Rossini	66
Foie gras, brioche, salsa de trufa	
Solomillo de ternera lechal	62
Salsa morilla, verduras de temporada	
Paletilla de cordero glaseado	52
Puré de boniato, pimientos de piquillo	
Solomillo Wellington para 2 personas	120
Salsa Chausser, puré de patata	

NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé	38
Por encargo	
Puré de patata	12
Gratín de patata	14
Patatas mejicanas	14
Patatas fritas caseras	12
Espinacas a la crema	16
Aros de cebolla	14
Espinacas salteadas, pasas, piñones	15
Brócoli al vapor	12
Parrillada de verduras	24



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

