



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

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

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

Salmón ahumado MC · 47
Mimosa, crema agria, tostas

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

Steak tartar con su guarnición · 51
Tradicional solomillo de ternera aliñado en su mesa

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

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

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

Tartar de tomates · 27
Selección de tomates frescos, asados y semi secos, mango, vinagreta de sésamo

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

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

Pata de cangrejo real · 53
Aguacate, mango, mayonesa cóctel

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

ENTRADAS CALIENTES

Consomé de ternera ·
Espárragos verdes
34

Sopa de pescado y marisco ·
Sopa de pescado con azafrán y toque de Pernod
39

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

Pasta fresca con bogavante ·
Crema de marisco, nata, estragón
62

Ravioli de espinacas y queso (V) ·
Pesto rojo de tomates, avellanas, queso parmesano
36

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

Vieiras a la plancha ·
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 ·
Salsa Nantua de marisco
59

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de corral deshuesado ④③③④
44

Chuletas de cordero recental ④③③④ (200 g)
54

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)
64

Suprema de vaca madurada ④③③④④
Con su tuétano a la parrilla, (300 g)
69

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

DE NUESTRA PARRILLA

Châteaubriand ④③③④
Salsa bearnesa
72

Entrecot de vaca Jersey ④③③④
60 días de maduración (500 g)
74

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)
205

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

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado entero a la meunière 🐟🍷🍷🍷
Patata al vapor, verduras
72

Rodaballo a la plancha 🍷🍷
Tirabeques salteado, Salsa Café París
67

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

Lomo de lubina 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Palmantier de erizo de mar, judías verdes, zanahoria
63

Lomo de salmón 🍷🍷
Salsa vierge de hierbas, espárragos verdes
51

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

Pato asado a la naranja 🍷🍷🍷
Patatas asadas, fruta estofada, verduras
59

Solomillo de ternera 🍷🍷🍷🍷🍷
Salsa morillas, pasta fresca trufada
68

Paletilla de cordero glaseado 🍷🍷🍷
Puré de patata, alcachofa
55

Solomillo Wellington para 2 personas (35 min) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Salsa de setas y trufa, puré de patata cremoso
120

NUESTRAS GUARNICIONES

Patatas soufflé
Por encargo
38

Puré de patata 🍷
12

Gratin de patata 🍷
14

Patatas mejicanas 🍷
14

Patatas fritas caseras
12

Pasta gratinada con trufa 🍷🍷🍷
17

Espinacas a la crema 🍷
16

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

