

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Jamón 100% Ibérico de bellota <i>Acorn-fed 100% Iberian ham</i>	36,00€
Ostra Guillardreau n°2 al natural - unidad <i>Guillardreau Oyster n°2 "au naturelle" - unit</i>	8,50€
Ostra Guillardreau n°2 al natural con caviar Amur Beluga - unidad <i>Guillardreau Oyster n°2 "au naturelle" with Amur Beluga caviar - unit</i>	45,00€
Tartar de gamba roja con caviar Amur Beluga 30g <i>Red shrimp tartar with Amur Beluga caviar</i>	185,00€
Foie mi cuit artesanal con chutney de mango y pan de especias <i>Artisan micuit foie gras served with mango chutney and spiced bread</i>	29,00€
Caviar Amur Beluga 30g con blinis artesanos y mantequilla demi sel <i>Amur Beluga caviar with handmade blinis semi salted butter</i>	150,00€
Patatas bravas con sofrito picante y cremoso de all i oli <i>Fried "bravas" potatoes with spicy pepper sauce and creamy "all i oli"</i>	16,00€
Tortilla abierta al estilo Gatsby, de patata, cebolla caramelizada y con trufa de temporada <i>Typical spanish open tortilla, with seasonal truffle and caramelized onion</i>	29,00€
Pulpo en tempura sobre parmentière de patata y calabaza con mayonesa de kimchi <i>Octopus in tempura on potato and pumpking parmentière with kimchi mayonnaise</i>	29,00€
Crocante de langostinos con dos emulsiones de cítricos y sweet chilly sauce - 6 unidades <i>Crispy prawns with two emulsions citrus and sweet chilli sauce - 6 units</i>	27,50€
Pan de coca de cristal con tomate y AVOE <i>Traditional "coca" bread with tomato spread and AVOE</i>	9,00€

ENTRANTES · STARTERS

Burrata, tomate bombón, pesto, aceitunas de Kalamata, pistacho y ficoide glacial 26,00€
Burrata, cherry tomatoes, pesto, Kalamata olives, pistachios and ice plant
 

Crudités del bosque mediterráneo con ligero aliño 29,00€
Mediterranean forest crudités with a light dressing


Tartar de atún con aguacate, piñones y sésamo 29,00€
Tuna tartar with avocado, pine-nuts and sesame
    

Ravioli de confit de pato, pera y foie gras con salsa de setas 28,00€
Duck confit, pear and foie grass raviolli with mushrooms sauce
   

Salteado de tofu con berenjenas, setas y ligera salsa de soja 20,00€
Sautéed Tofu with aubergines, mushrooms and light soy sauce
  

Cangrejo real, langostinos, tartar de aguacate y mayonesa de mariscos 36,00€
King crab, prawns, avocado tartar and seafood mayonnaise
   

Steak Tartar con nuestras tostadas de pan de coca 35,00€
Steak Tartar and toasted bread
    

Carpaccio de chuletón de Rubia gallega madurada con huevo poché en tempura y queso parmesano 38,00€
Rubia gallega T-bone carpaccio with poached egg in tempura and Parmesan cheese
    



GLUTEN



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / SULFITES



MOLUSCOS / MOLLUSKS



LÁCTEOS / DAIRY



SOJA / SOY



HUEVOS / EGGS



PESCADO / FISH



MOSTAZA / MUSTARD



FRUTOS DE CÁSCARA / NUTS FRUITS



CACAHUETES / PEANUTS



CRUSTÁCEOS / CRUSTACEAN



APIO / CELERY



GRANOS DE SÉSAMO / SESAME

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Rape envuelto de panceta ibérica y ligero puré de legumbres 35,00€
Monkfish wrapped in iberian bacon served with a light legumes purée



Lubina con caviar Amur Beluga, pappardelle y refinada salsa bearnesa 78,00€
Seabass supreme with Amur Beluga caviar and pappardelle in refined béarnaise sauce



Bogavante Royale al estilo de Formentera con patatas fritas y huevos en tempura 100 g / 15,00 €
Lobster Royale Formentera-style with hand-cut fries and tempura fried eggs



Salmón con verduras salteadas y salsa teriyaki 31,00€
Salmon loin with sautéed vegetables and teriyaki sauce



Arroz meloso de sepia, calamares braseados y alcachofa 29,00€
Creamy rice with squide, grilled cuttlefish and artichoke



Cordero deshuesado a baja tempertura con parmientère 35,00€
Slow cooked boneless lamb shoulder with parmentière



Pato Pekin marinado con cinco especias, salsa hoisin y parmentière 29,00€
Pekin style duck marinated with five spices, hoisin sauce, parmentière



Solomillo de buey al Jospier con foie, patatas lingote y salsa de Oporto 37,00€
Jospier grilled beef fillet with foie, Dauphinoise potatoes and Porto sauce



Lomo alto de Wagyu A5 300 g al Jospier con verduras de temporada 179,00€
Jospier grilled Wagyu ribeye A5 300 g and seasonal vegetables



Chuletón de Rubia gallega 1 Kg al Jospier, patatas lingote, pimientos del Padrón 100 g / 11,00€
Jospier grilled Rubia gallega T-bone, fried potatoes, Padrón peppers



Tomahawk al Jospier con salsa de setas, patatas lingote y pimientos del Padrón 100 g / 11,00€
Jospier grilled Tomahawk with mushrooms sauce, fried potatoes and peppers



La mejor carne del mundo, Buey premium 90 días de maduración al Jospier 100 g/ 26,00€
The best meat in the world, Jospier grilled Premium ox, aged for 90 days

POSTRES • DESSERTS

Degustación de Sorbetes

15,00€

Sorbet selection

PARA LOS AMANTES DEL CHOCOLATE • FOR CHOCOLATE LOVERS

Lingote de chocolate, coco y polvo de oro acompañado con sorbete de fresas

15,00€

Chocolate and coconut ingot served with strawberry sorbet and gold powder



Maxi Ferrero relleno de chocolate cremoso y cacahuetes

15,00€

Maxi Ferrero filled with creamy chocolate and peanuts



Soufflé de chocolate con sorbetes

31,00€

La pasión prohibida de Jay Gatsby y Daisy Buchanan

Chocolate soufflé with sorbet

Jay Gatsby and Daisy Buchanan forbidden passion



TARTELETAS ARTESANALES • HOMEMADE TARTALETS

Cheesecake

13,00€



Bavaroise de frambuesa

13,00€

Raspberry bavaroise with a creamy mixture and vanilla



Lemon pie

13,00€



PARA COMPARTIR • TO SHARE

Minimo 2 personas / *Minimum 2 people*

Arco Iris de Fruta

16,00€

Rainbow fruit

Precio por persona / *Price per person*



Todos los postres, helados y sorbetes están elaborados artesanalmente por nuestro chef

All desserts and ice-creams are homemade by our chef

Si tiene alguna alergia, o necesidades dietéticas especiales, informe a nuestro equipo antes de tomarle nota.

If you have any food allergies, special dietary requirements or additional requests, please speak to a member of our team before placing your order.