



APIO

APIO – CELERY – CELERY



ALTRAMUCES

ALTRAMUCES – LUPINE – LUPINS



CACAHUETES

CACAHUETES – PEANUTS – CACAHUÈTES



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

DIOXIDE DE AZUFRE Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITE
DIOXIDE DE SOUFRE ET SULPHITE



GRANOS DE SESAMO

GRANO DE SESAMO
SESAME
GRAINS DE SESAME



FRUTOS DE CÁSCARA

FRUTOS DE CÁSCARA
FRUITS OF SHELLS
PELURES DE FRUITS



CONTIENE GLUTEN

GLUTEN – GLUTEN – GLUTEN



HUEVOS

HUEVO – EGG – OEUF



CRUSTÁCEOS

CRUSTÁCEOS – CRUSTACEANS – CRUSTACÉS



LÁCTEOS

LÁCTEOS – LACTOSE – LACTOSE



MOLUSCOS

MOLUSCOS – MOLLUSK – MOLLUSQUES



MOSTAZA

MOSTAZA – MUSTARD – MOUTARDE



PESCADO

PESCADOS – FISH – POISSONS



SOJA

SOJA – SOYA – SOJA

PARA CUALQUIER DUDA PREGUNTAR AL MAÎTRE
FOR ANY DOUBT ASK THE MAÎTRE D
POUR TOUT DOUTE DEMANDER AU MAÎTRE

CUBIERTO & PAN | COVER AND BREAD. 2€

10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

ENTRADAS | STARTERS | ENTRÉES

ENSALADA DE CANGREJO REAL, CREAMOSO DE AGUACATE CON VINAGRETA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASION

NORWEGIAN KING CRAB SALAD WITH AVOCADO MOUSSE, MANGO AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE

SALADE DE CRABE NORVEGEIN, AVOCAT CRÉMEUX AVEC VINAGRETA DE MANGUE ET FRUIT DE PASSION



21,90€

ENSALADA DE SALMON MARINADO, ALCAPARRAS FRITAS Y ADEREZO DE MOSTAZA Y ENELDO

MARINATED SALMON SALAD WITH, FRIED CAPERS AND MUSTARD AND DILL DRESSING

SALADE DE SAUMON MARINÉ AVEC CÂPRES FRITES ASSAISONNÉ A L'ANETH ET MOUTARD



11,90€

ENSALADA FRESACA DE LANGOSTINOS AL GRILL CON VERDURAS, FRUTA TROPICAL Y VINAGRETA THAI

FRESH SALAD WITH GRILLED PRAWNS, TROPICAL FRUIT AND THAI VINAIGRETTE

SALADE AVEC CREVETTES GRILLÉES, LEGUMES, FRUITS TROPICAUX ET VINAIGRETTE THAI



12,90€

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CAMELIZADO CON MANZANA Y UVAS, VINAGRETA DE MODENA Y FRAMBUESA

CAMELIZED GOAT CHEESE SALAD WITH APPLE AND GRAPES, MODENA'S VINAIGRETTE AND RASPBERRY COULIS

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ AVEC RAISINS, POMME, VINAIGRETTE DE MÓDENA ET COULIS FRAMBOISE



10,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

ENTRADAS | STARTERS | ENTRÉES

TARTAR DE ATÚN ROJO Y CEBOLLA MORADA CON VIRUTAS CRUJIENTES DE ALGA NORI Y CHIPS DE PLATANO MACHO

RED TUNA FISH TARTARE AND RED ONIONS WITH CRISPY SEAWEED AND GREEN BANANA CHIPS

TARTARE DE THON ROUGE ALGUES NORI CROUSTILLANTS, OIGNON ROUGE ET CHIPS DE BANANE VERTE



15,90€

CARPACCIO DE ATUN ROJO, CON JENGIBRE ROSA, MAYONESSA DE WASABI, ALGA WAKAME Y SALSA THAI

RED TUNA FISH CARPACCIO, PINK GINGER, WASABI MAYONNAISE, WAKAME SEAWEED AND THAI SAUCE

CARPACCIO DE THON ROUGE AVEC GINGEMBRE ROSE, MAYONNAISE WASABI, D'ALGUES WAKAME



13,90€

TATAKI DE ATUN ROJO CON ALGA WAKAME, JENGIBRE ROSA CON SALSA DE SOJA, MOSTAZA Y MIEL

RED TUNA FISH TATAKI, WAKAME SEAWEED, PINK GINGER WITH SOHA, MUSTARD AND HONEY SAUCE

TATAKI DE THON ROUGE SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME, GINGEMBRE ROSE ET SAUCE THAI



13,90€

TATAKI DE SALMON CON ALGA WAKAME, SALSA TERIYAKI Y MAYONESA DE WASABI

SALMON TATAKI WITH WAKAME SEAWEED, TERIYAKI SAUCE AND WASABI MAYONNAISE

TATAKI DE SAUMON SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME, SAUCE TERIYAKI ET LA MAYONNAISE WASABI



12,90€

TARTAR DE SALMON, ACEITE DE OLIVA AHUMADO Y CREMOSO DE AGUACATE

SALMON TARTARE, SMOKED OLIVE OIL AND CREAMY AVOCADO

TARTARE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE ET CRÈME D'AVOCAT



12,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

ENTRADAS | STARTERS | ENTRÉES

SOPA DE MARISCOS PERFUMADA AL PERNOD CON LANGOSTINOS AL GRILL Y VIEIRAS

SEAFOOD AND PERNOD PERFUME SOUP WITH GRILLED KING PRAWN AND SCALLOP

SOUP DE FRUITS DE MER PARFUMÉE AU PERNOD, CREVETTES GRILLÉES ET COQUILLES ST. JACQUE



13,90€

SALMON MARINADO CON VINAGRETA DE ENELDO

MARINATED SALMON WITH DILL VINAIGRETTE

SAUMON MARINÉ À L'ANETH



12,90€

CAZUELA DE GAMBAS AL PIL-PIL CON CAYENA FRESCA, TOMATE CHERRY Y BRANDY

PRAWNS PIL-PIL WITH FRESH CAYENNE, CHERRY TOMATOES AND BRANDY

CASSEROLE DE CREVETTES PIL-PIL, CAYENNE FRAICHE, TOMATOES CHERRY ET BRANDY



11,90€

VOL AU VENT RELLENO DE CREMA DE PUERROS Y LANGOSTINOS

PUFF PASTRY WITH LEEK CREAM AND PRAWNS

VOL AU VENT FARCI DE CRÈME DE POIREAU ET CREVETTES



11,90€

STICKS DE SAN PEDRO EN KATAIFI CON MIEL, SOJA Y SESAMO

KATAIFI OF JHON DORY FISH WITH HONEY, SOYA AND SESAME SAUCE

SAINT PIERRE ON KATAIFI AVEC SOJA, MIEL ET SÉSAME



11,60€



10%IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

ENTRADAS | STARTERS | ENTRÉES

VIEIRAS CRUJIENTES CON SALSA DE MANZANA A LA SIDRA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA [UNIDAD]

GRILLED SCALLOPS WITH APPLE SAUCE AND WHITE TRUFFLE OIL [UNIT]

COQUILLES ST. JACQUE CROUSTILLANTES, SAUCE DE POMME, HUILE DE TRUFE BLANCHE [UNE UNITÉ]



6,30€

CALAMAR FRITO MACERADO EN ESPECIAS Y MAYONESA DE KIMCHI

FRIED SQUID MACERATED IN SPICES AND KIMCHI MAYONNAISE

CALAMAR FRIT MACÉRÉ AUX ÉPICES ET MAYONNAISE DE KIMCHI



14,90€

CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON PANKO, AROMATIZADOS CON ALBAHACA FRESCA Y SALSA CHILI-DULCE

CRISPY PRAWNS WITH PANKO BREADCRUMB, FRESH BASIL AND SWEET-CHILLY SAUCE

CREVETTES CROUSTILLANTES AVEC PANKO, BASILIC FRAIS A LA SAUCE SWEET-CHILLY



11,90€

PIRUETAS DE QUESO DE CABRA REBOZADA EN FRUTOS SECOS CON MERMELADA DE FRUTOS SILVESTRES

GOATS CHEESE LOLLIPOPS ROLLED IN NUTS AND WILD FRUIT MARMALADE

LOLLIPOPS AUX FROMAGE DE CHÈVRE ENROBÉ DE NOIX AVEC CONFITURE DE FRUITS SAUVAGES



9,90€

SPRING ROLL DE PATO CONFITADO Y VERDURAS CON MENTA FRESCA Y SALSA SOJA

CONFIT OF DUCK AND VEGETABLES SPRING ROLL WITH FRESH MINT AND SOYA SAUCE

ROULEAUX DE LÉGUMES ET CONFIT DE CANARD À LA MENTHE FRAÎCHE ET SAUCE SOJA



11,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

ENTRADAS | STARTERS | ENTRÉES

HUEVO ESCALFADO CON CREMA DE CHAMPIÑONES Y CREMOSO DE PATATAS

POACHED EGG WITH MUSHROOM SAUCE AND CREAMED POTATO

OEUF POCHÉ À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS ET CRÈME DE POMME DE TERRE



7,90€

CANELON DE COSTILLAS DE CERDO MARINADO EN ESPECIAS MEXICANAS, GUACAMOLE, TOMATE PICANTE Y CILANTRO

CANNELONI PASTA WITH MARINATED IN MEXICAN SPICES PORK RIBS WITH GUACAMOLE, SPICY TOMATO AND CORIANDER

CANNELLONIS AVEC CÔTES DE PORC MARINÉES AUX ÉPICES MEXICANES, GUACAMOLE, TOMATES ÉPICÉES ET CORIANDRE



7,90€

FOIE MI-CUIT CASERO, AVELLANAS GARRAPIÑADAS, GELÉE DE FRUTOS ROJOS Y PURE DE CEBOLLA CARMELIZADA

HOME MADE FOIE GRAS, CARMELIZED HAZELNUTS, RED FRUIT GEELE AND CARMELIZED ONIO PUREE

FOIE MI-CUIT, NOISETTES SUCRÉES, GELÉE DE FRUITS ROUGE ET OIGNONS CARMELISÉ



13,60€

TOSTA DE FOIE FRESCO A LA PLANCHA, MANZANA CARMELIZADA, ESCAMAS DE QUESO DE CABRA Y COULIS DE MANGO

FRESH DUCK LIVER GRILLED ON TOAST, CARMELIZED APPLE, GOAT CHEESE FLAKES AND MANGO COULIS

GRILLÉ FOIE FRAIS, POMME CARAMÉLISÉES, FLOCONS DE FROMAGE DE CHÈVRE ET COULIS DE MANGUE



15,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

PASTAS | PASTAS | DES PÂTES

RAVIOLIS DE BOGAVANTE A LA CREMA DE MARISCO

LOBSTER RAVIOLIS WITH SEAFOOD CREAMY SAUCE

RAVIOLIS DE HOMARD À LA CRÈME DE FRUIT DE MER



25,90€

SORRENTINOS DE ESPINACAS, PERA DULCE Y NUECES CON SALSA DE PARMESANO

SPINACH SORRENTINOS PASTA, PEAR COMPOTED, WALNUTS AND PARMESAN CHEESE SAUCE

SORRENTINOS D'ÉPINARDS POIRE DOUCE ET NOIX À LA SAUCE DE PARMESAN



16,90€

FETUCCINI FRESCOS CON NATA SALMON Y PERNOD

HOME MADE FETUCCINI PASTA WITH CREAM, SALMON AND PERNOD

FETUCCINE À LA CRÈME AVEC SAUMON ET PERNOD



14,90€

FETUCCINI FRESCOS A LA CREMA CON POLLO, SETAS Y BROCOLI

FETUCCINI PASTA WITH CREAM, CHICKEN, MUSHROOMS AND BROCCOLI

FETUCCINE À LA CRÈME AVEC POULET, CÈPES ET BROCOLIS



13,90€

FIDEOS DE ARROZ CON VERDURAS

RICE NOODLES WITH VEGETABLES

NOUILLES DE RIZ AVEC LÉGUMES



12,90€

RISOTTO DE TRUFA Y SETAS

TRUFFLE AND WILD MUSHROOMS RISOTTO

RISOTTO AVEC TUFFES ET CHAMPIGNONS



12,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

PESCADOS | FISH | POISSONS

LUBINA CON VERDURITAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y FIDEOS DE SOJA

GRILLED SEA BASS WITH SAUTÉED VEGETABLES THAI STYLE AND SOYA NOODLES

LOUP DE MER AVEC LÉGUMES SAUTÉS STYLE THAÏLANDAIS ET DES NOUILLES À BASE DE SOJA



18,90€

LANGOSTINOS CON VERDURITAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y NODDLES DE ARROZ

GRILLED PRAWNS WITH SAUTÉED VEGETABLES THAI STYLE AND RICE NOODLES

CREVETTES AVEC LÉGUMES SAUTÉS STYLE THAÏLANDAIS ET DES NOUILLES DE RIZ



17,30€

LUBINA CRUJIENTE CON SALSA DE TAMARINDO CÍTRICA Y JENGIBRE

CRISPY SEA BASS WITH TAMARIN, GINGER AND CITRIC SAUCE

LOUP DE MER CROUSTILLANTE À LA SAUCE DU TAMARIN ET AU GINGEMBRE



18,90€

LOMO DE SAN PEDRO A LA NARANJA

JHON DORY FILLET WITH ORANGE SAUCE

FILET DE SAINT PIERRE À LA SAUCE D'ORANGES



21,90€

LENGUADO AL GRILL CON SALSA ESPECIAL DEL CHEF ALBERT BENISTY

GRILLED SOLE WITH SPECIAL SAUCE FROM CHEF ALBERT BENISTY

SOLE GRILLÉE AVEC SAUCE SPÉCIALE DU CHEF ALBERT BENISTY



24,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

PESCADOS | FISH | POISSONS

RAPE CON SALSA DE PIMIENTA NEGRA Y VERDURA EN TEXTURA

MONKFISH WITH BLACK PEPPER SAUCE AND
VEGETABLE IN TEXTURE

MÉDAILLONS DE LOTTE À LA SAUCE DE POIVRE NOIR
ET LÉGUMES EN TEXTURE



26,90€

LANGOSTINOS TIGRES SALVAJE A LA CREMA Y PERNOD

WILD TIGER PRAWNS WITH CREAM AND PERNOD SAUCE

CREVETTES ROYALE TIGRE À LA CRÈME DE PERNOD



24,90€

MENU NIÑOS | KIDS MENU | MENU ENFANTS

ESPAGUETIS CON SALSA TOMATE, QUESO O CARBONARA

SPAGHETTIS PASTA WITH TOMATE, CHEESE OR CARBONARA SAUCE

SPAGHETTI À LA TOMATE, AU FROMAGE OU À LA SAUCE AU CARBONARA



PESCADO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS

CRISPY FISH WITH FRENCH FRIED

POISSON CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES



TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS

CHICKEN FINGER FRIED WITH FRENCH FRIED

POULET CROUSTILLANTE AVEC POMMES DE TERRE FRITES



9€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

CARNES | MEATS | VIANDES

RACK DE CORDERO CON MOSTAZA, HIERBAS PROVENZAL Y SALSA GRAVY

RACK OF LAMB WITH MUSTARD, PROVENZAL HERB
AND GRAVY SAUCE

CARRÉ D'AGNEAU ASSAISONNÉ A LA MOUTARD, HERBES
PROVENZAL ET SAUCE GRAVY



24,90€

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON SEMOLA DE TRIGO Y CREMA DE GORGONZOLA

CHICKEN BREAST GRILLED WITH SEMOLINA AND
GORGONZOLA SAUCE

FILET DE POULET FRILLÉ AVEC SEMOULE ET
SAUCE GORGONZOLA



18,90€

MAGRET DE PATO GLASEADO CON SALSA HOISIN, TRIGO SALTEADO Y PIEL DE NARANJA CONFITADA

GLAZED OF DUCK WITH HOISIN SAUCE, SAUTÉED
WHEAT AND CANDIED ORANGE SKIN

MAGRET DE CANARD GLACÉ AVEC HOISIN SAUCE,
SAUTÉES DE BLÉ ET ÉCORCES D'ORANGE



19,70€

PLUMA IBERICA DE BELLOTA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE TERIYAKI AHUMADA

SLOW COOKED IBERIAN BLACK PORK FILLET WITH
SMOKED TERIYAKI SAUCE

EGUILLETTE DE PORC IBÉRIQUE À LA SAUCE TERIYAKI FUMÉE



19,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

CARNES | MEATS | VIANDES

CONFIT DE PATO CON SALSA DE OPORTO AROMATIZADO A LA FRAMBUESA

CONFIT OF DUCK WITH PORT AND RASPBERRY SAUCE

CONFIT DE CANARD À LA SAUCE DE PORTO ET
AROMATISÉE A LA FRAMBOISE



19,90€

ENTRECÔTE DE ANGUS A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

CHARGRILLED ANGUS'S ENTRECÔTE OF BEEF
WITH HERBAL BUTTER

ENTRECÔTE D'ANGUS AU FRILLE AVEC
BEURRE AUX FINE HERBES



23,90€

SOLOMILLO DE TERNERA CON MEDALLON DE FOIE CAMELIZADO Y SALSA DE VINO TINTO

FILLET OF BEEF WITH CAMELIZED FRESH DUCK
LIVER AND RED WINE SAUCE

FILLET OF BEEF, FOIE CAMELISÉ AVEC
SAUCE AU VIN ROUGE



27,90€

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA O PIMIENTA

FILLET OF BEEF WITH GORGONZOLA CHEESE
OR PEPPERS SAUCE

FILLET OF BEOUF À LA SAUCE AU FROMAGE
GORGONZOLA OU POIVRE



23,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

CANUTILLOS CRUIENTE DE NUTELLA CON CREMA INGLESA A LA NARANJA Y HELADODE VAINILLA

CRUNCHY CANNELLONI OF NUTELLA WITH ORANGES
INFUSED CUSTARD AND VANILLA ICE CREAM

CANNELLONIS CROUSTILLANTS AVEC NUTELLA ET
CRÈME ANGLAIS A L'ORANGE ET GLACE À LA VANILLE



6,90€

DECONSTRUCCION DE CHEESECAKE A LA VAINILLA, POLVO DE GALLETA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

DECONSTRUCTION OF CHEESECAKE TO VANILLA,
COOKIE DOUGH AND RED FRUIT SAUCE

DÉCONSTRUCTION DE GÂTEAU AU FROMAGE À LA VANILLE
ET POUDDRE DE BISCUIT AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGE



6,60€

MOUSSE DE CHOCOLATE Y CAFE CON SALSA DE BAILEYS Y TIA MARIA

CHOCOLATE AND COFFEE MOUSSE WITH BAILEYS
AND TIA MARIA SAUCE

MOUSSE DE CHOCOLAT ET COFFÉ AVEC SAUCE BAILEYS ET TIA MARIA



6,30€

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y SORBETE DE FRAMBUESA

BLACK CHOCOLATE COULANT AND RASPBERRY SORBET

COULANT AU CHOCOLAT NOIR ET SORBET À LA FRAMBOISE



6,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

HOJALDRE DE MANZANA Y CANELA CON HELADO DE VAINILLA

APPLE AND CINNAMON PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM

PÂTE FEUILLETÉE AVEC POMMES, CANNELLE ET GLACE À LA VANILLE



7,90€

CRÈME BRÛLÉE CON BAILEY'S Y CHOCOLATE BLANCO

CRÈME BRÛLÉE WITH BAILEYS AND WHITE CHOCOLATE

CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS ET CHOCOLAT BLANC



6,30€

CARPACCIO DE MANGO CON YOGUR GRIEGO, MIEL DE FLORES Y ARANDANOS

MANGO CARPACCIO WITH GREEK YOGURT,
FLOWER HONEY AND BLUEBERRIES

CARPACCIO DE MANGUE AVEC YOGURT GREC,
MIEL DE FLEURS ET MYRTILLES



7,30€

FRUTA DE TEMPORADA Y ESPUMA DE FRAMBUESA Y HELADO

SEASON FRUIT WITH RASPBERRY FOAM
AND ICE CREAM

FRUIT DE SAISON ET MOUSSE DE FROMBOISE



7,30€

HELADOS Y SORBETES CON FRUTOS ROJOS

ICE CREAM AND SORBET WITH RED FRUIT

CRÈME GLACÉE ET SORBETS ET FRUITS ROUGES



5,90€



10% IVA incluido / 10% VAT Included / 10% TVA incluse

