



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€**

MENU DEGUSTACION | TASTING MENU 50€

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

# TAPAS GOURMET

VIEIRA CRUJIENTE CON SALSA DE MANZANA A LA SIDRA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA [UNIDAD]. | **6,70€**



SATAY DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETES. | **7,90€**



PASTA WANTON FRITA RELLENA DE CANGREJO, CREMA DE QUESO Y SALSA DE CIRUELAS AMARILLAS. | **6,50€**



CROQUETAS DE LANGOSTINOS AL PIL PIL Y MAYO-JAPONESA. | **9,90€**



CROQUETAS DE QUESO BRIE, SETAS Y TRUFA CON MIEL DE CAÑA. | **8,90€**



HUEVO ESCALFADO CON CREMA DE CHAMPIÑONES TRUFADA. | **6,40€**



CANELON DE COSTILLAS DE CERDO MARINADO EN ESPECIAS MEXICANAS, GUACAMOLE, TOMATE PICANTE Y CILANTRO. | **6,40€**



PAN BAO CON PATO SALSA HOISIN, PEPINO Y CEBOLLETA. | **6,50€**



PAN BAO NEGRO CON SAN PEDRO REBOZADO EN PANKO, LECHUGA Y CHUTNEY DE MANGO. | **7,90€**



PAN BRIOCHE CON SALMON AHUMADO, GUASACACA Y HUEVO DE CODORNIZ A LA PLANCHA. | **7,60€**



PAN BRIOCHE CON COSTILLAS DE CERDO DESMENUZADA, SALSA BBQ, QUESO CHEDAR Y CEBOLLA FRITA. | **6,90€**



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

# SOPAS & CREMAS

SOPA DE MARISCOS PERFUMADA AL PERNOD CON LANGOSTINOS AL GRILL Y VIEIRAS. | **13,90€**



CREMA DE VERDURAS CON CURRY, COCO RAYADO Y LANGOSTINOS AL GRILL. | **11,90€**



CREMA DE CALABAZA CON CROUTONS DE HOJALDRE Y SESAMO TOSTADO. | **10,90€**



# ENSALADAS

ENSALADA DE CANGREJO REAL, CREMOSO DE AGUACATE CON VINAGRETA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASION. | **23,90€**



ENSALADA DE LANGOSTINOS AL GRILL CON VERDURAS, FRUTA TROPICAL Y VINAGRETA THAI. | **13,90€**



ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON MANZANA UVAS, VINAGRETA DE MODENA Y FRAMBUESA. | **11,90€**



ENSALADA THAI DE TERNERA Y ADEREZO BENISTY. | **12,90€**



ENSALADA DE POLLO ESPECIADO CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL CEBOLLA CRUJIENTE Y BACON. | **9,70€**



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

# SABOR ASIATICO

TARTAR DE ATÚN ROJO Y CEBOLLA MORADA CON VIRUTAS CRUJIENTES DE ALGA NORI Y CHIPS DE PLATANO MACHO. | **15,90€**



CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON JENGIBRE ROSA, MAYONESSA DE WASABI, ALGA WAKAME Y SALSA THAI. | **15,90€**



TATAKI DE ATÚN ROJO, ALGA WAKAME, JENGIBRE ROSA CON SALSA DE SOJA, MOSTAZA Y MIEL. | **15,90€**



SASHIMI DE ATUN ROJO CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS. | **16,90€**



TATAKI DE SALMÓN CON ALGA WAKAME, SALSA TERIYAKI Y MAYONESA DE WASABI. | **12,90€**



TARTAR DE SALMÓN, ACEITE DE OLIVA AHUMADO Y CREMOSO DE AGUACATE. | **12,90€**



CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON PANKO, AROMATIZADOS CON ALBAHACA FRESCA Y SALSA CHILI-SWEET. | **12,90€**



CALAMAR FRITO MACERADO EN ESPECIAS Y KIMCHI-MAYO. | **16,90€**



SPRING ROLL VIETNAMITA DE POLLO Y VERDURAS CON SALSA CHILLI-SWEET. | **6,50€**



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

# ENTRADAS

POKÉ DE ATUN ROJO. | 13,50€



POKÉ DE SALMON. | 11,50€



CAZUELA DE GAMBAS AL AJILLO CON CAYENA FRESCA,  
TOMATE CHERRY Y BRANDY. | 13,90€



VOL AU VENT RELLENO DE CREMA DE PUERROS Y  
LANGOSTINOS. | 12,90€



STICKS DE SAN PEDRO EN KATAIFI CON MIEL,  
SOJA Y SESAMO. | 12,90€



PIRULETAS DE QUESO DE CABRA REBOZADA EN FRUTOS SECOS  
CON MERMELADA DE FRUTOS SILVESTRES. | 10,90€



FOIE FRESCO A LA PLANCHA, MANZANA CARAMELIZADA,  
MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y COULIS DE MANGO. | 15,90€



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

# SABOR ITALIANO

RAVIOLIS DE ESPINACAS Y LANGOSTINOS CON SALSA DE TOMATE Y PIQUILLO. | **21,90€**



SORRENTINOS DE ESPINACAS, PERA DULCE Y NUECES CON SALSA DE PARMESANO. | **17,90€**



FETTUCINI FRESCOS CON NATA SALMON Y PERNOD. | **15,90€**



FETTUCINI FRESCOS A LA CREMA CON POLLO, SETAS Y BROCOLI. | **14,90€**



# MENU INFANTIL

ESPAGUETIS CON SALSA QUESO, CARBONARA O TOMATE. | **9€**



PESCADO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | **9€**



TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | **9€**



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

# SABOR THAI

FIDEOS DE ARROZ CON VERDURAS AL ESTILO THAI. | 13,90€



LUBINA CON VERDURAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y FIDEOS DE SOJA. | 21,90€



LUBINA CRUJIENTE CON SALSA DE TAMARINDO CÍTRICA Y JENGIBRE. | 21,90€



LANGOSTINOS CON VERDURITAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y NODDLES DE ARROZ. | 19,90€



LANGOSTINOS O POLLO AL CURRY AMARILLO. | 15,90€



PAD KA PRAO DE TERNERA. | 17,90€



PLUMA IBERICA DE BELLOTA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE TERIYAKI AHUMADA. | 21,90€



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

# PESCADOS

LOMO DE SAN PEDRO A LA NARANJA. | 21,90€



LENGUADO AL GRILL CON Salsa ESPECIAL DEL CHEF ALBERT BENISTY. | 24,90€



RODABALLO Salsa DE PIMIENTA NEGRA Y VERDURA EN TEXTURA. | 29,90€



LANGOSTINOS TIGRES SALVAJE A LA CREMA Y PERNOD. | 24,90€



# CARNES

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CHEDAR, AROS DE CEBOLLA FRITOS, BACON Y JALAPEÑOS VERDES. | 13,50€



RACK DE CORDERO CON MOSTAZA, HIERBAS PROVENZAL Y Salsa GRAVY. | 24,90€



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON SEMOLA DE TRIGO Y CREMA DE GORGONZOLA. | 19,90€



CONFIT DE PATO CON Salsa DE OPORTO AROMATIZADO A LA FRAMBUESA. | 19,90€



ENTRECÔTE DE ANGUS A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE HIERBAS. | 25,90€



SOLOMILLO DE TERNERA CON MEDALLON DE FOIE CARAMELIZADO Y Salsa DE VINO TINTO. | 31€



SOLOMILLO DE TERNERA CON Salsa DE QUESO GORGONZOLA O PIMIENTA. | 24,90€



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

# POSTRES

CANUTILLOS CRUJIENTE DE NUTELLA CON CREMA INGLESA  
A LA NARANJA Y HELADODE VAINILLA. | **6,90€**



DECONSTRUCCION DE CHEESECAKE A LA VAINILLA,  
POLVO DE GALLETA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS. | **6,90€**



COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y  
SORBETE DE FRAMBUESA. | **6,90€**



TARTA FINA DE MANZANA Y CANELA CON  
HELADO DE VAINILLA. | **7,90€**



CRÈME BRÛLÉE CON BAILEY'S Y  
CHOCOLATE BLANCO. | **6,90€**



FRUTAS ROJAS CON SORBETE Y  
ESPUMA DE MARACUYA. | **7,90€**



HELADOS Y SORBETES CON FRUTOS ROJOS. | **5,90€**



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

MENU CREADO POR VANESSA BENISTY &  
DISEÑADA POR DAVID BENISTY

-----

CREATED MENU BY VANESSA &  
DESIGN BY DAVID BENISTY

