



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

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



SATAY DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETES [4U]. | 5€



PASTA WANTON FRITA RELLENA DE SURIMI, CREMA DE QUESO Y SALSA DE CIRUELAS AMARILLAS [4U]. | 6€



CROQUETAS DE LANGOSTINOS AL PIL PIL Y MAYO-JAPONESA [4U]. | 5€



CROQUETAS DE QUESO BRIE, SETAS Y TRUFA CON MIEL DE CAÑA [4U]. | 5€



HUEVO ESCALFADO CON CREMA DE CHAMPIÑONES TRUFADA. | 6€



PAN BAO NEGRO CON SAN PEDRO REBOZADO EN PANKO, LECHUGA Y CHUTNEY DE MANGO. | 8€



PAN BRIOCHE CON SALMON AHUMADO, GUASACACA Y HUEVO DE CODORNIZ A LA PLANCHA. | 8€



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



MINI-BURGER CON COSTILLAS DE CERDO DESMENUZADA, SALSA BBQ, QUESO CHEDAR Y CEBOLLA FRITA. | 4€



MINI-BURGER DE TERNERA CON QUESO CHEDAR, CEBOLLA CRUJIENTE, RUCULA. | 4€



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

SOPAS & CREMAS

SOPA DE MARISCOS PERFUMADA AL PERNOD CON LANGOSTINOS AL GRILL Y VIEIRAS. | 14€ | 8€



CREMA DE VERDURAS CON CURRY, COCO RAYADO Y LANGOSTINOS AL GRILL. | 9€ | 5€



CREMA DE CALABAZA CON CROUTONS DE HOJALDRE Y SESAMO TOSTADO. | 9€ | 5€



ENSALADAS

ENSALADA DE CANGREJO REAL, CREMOSO DE AGUACATE CON VINAGRETA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASION. | 24€ | 14€



ENSALADA DE LANGOSTINOS AL GRILL CON VERDURAS, FRUTA TROPICAL Y VINAGRETA THAI. | 11€ | 7€



ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON MANZANA UVAS, VINAGRETA DE MODENA Y FRAMBUESA. | 10€ | 6€



ENSALADA THAI DE TERNERA Y ADEREZO BENISTY. | 13€ | 7€



ENSALADA DE POLLO ESPECIADO CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL CEBOLLA CRUJIENTE Y BACON. | 10€ | 6€



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. | 16€



CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON JENGIBRE ROSA, MAYONESSA DE WASABI, ALGA WAKAME Y SALSA THAI. | 16€



TATAKI DE ATÚN ROJO, ALGA WAKAME, JENGIBRE ROSA CON SALSA DE SOJA, MOSTAZA Y MIEL. | 16€



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



TATAKI DE SALMÓN CON ALGA WAKAME, SALSA TERIYAKI Y MAYONESA DE WASABI. | 13€



TARTAR DE SALMÓN, ACEITE DE OLIVA AHUMADO Y CREMOSO DE AGUACATE. | 13€



CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON PANKO, AROMATIZADOS CON ALBAHACA FRESCA Y SALSA CHILI-SWEET. | 11€



CALAMAR FRITO MACERADO EN ESPECIAS Y KIMCHI-MAYO. | 14€



SPRING ROLL VIETNAMITA DE POLLO Y VERDURAS CON SALSA CHILLI-SWEET. | 7€



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

ENTRADAS

POKÉ DE ATUN ROJO. | 13€



POKÉ DE SALMON. | 12€



CAZUELA DE GAMBAS AL AJILLO CON CAYENA FRESCA,
TOMATE CHERRY Y BRANDY. | 12€



VOL AU VENT RELLENO DE CREMA DE PUERROS Y
LANGOSTINOS. | 11€



STICKS DE SAN PEDRO EN KATAIFI CON MIEL,
SOJA Y SESAMO. | 11€



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



FOIE FRESCO A LA PLANCHA, MANZANA CARAMELIZADA,
MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y COULIS DE MANGO. | 14€ | 8€



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

SABOR ITALIANO

RAVIOLIS DE ESPINACAS Y LANGOSTINOS CON SALSA DE TOMATE Y PIQUILLO. | 21€ | 13€



SORRENTINOS DE ESPINACAS, PERA DULCE Y NUECES CON SALSA DE PARMESANO. | 18€ | 11€



FETTUCINI FRESCOS CON NATA SALMON Y PERNOD. | 14€ | 8€



FETTUCINI FRESCOS A LA CREMA CON POLLO, SETAS Y BROCOLI. | 13€ | 8€



MENU INFANTIL

ESPAGUETIS CON SALSA QUESO, CARBONARA O TOMATE. | 6€



PESCADO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | 7€



TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | 6€



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

SABOR THAI

FIDEOS DE ARROZ CON VERDURAS AL ESTILO THAI. | 12€ | 7€



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



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



LANGOSTINOS CON VERDURITAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y NODDLES DE ARROZ. | 16€ | 9€



LANGOSTINOS O POLLO AL CURRY AMARILLO. | 13€ | 8€



PAD KA PRAO DE TERNERA. | 15€ | 9€



PLUMA IBERICA DE BELLOTA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE TERIYAKI AHUMADA. | 21€ | 12€



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

PESCADOS

LOMO DE SAN PEDRO A LA NARANJA. | 19€ | 11€



LENGUADO AL GRILL CON SALSA ESPECIAL DEL CHEF ALBERT BENISTY. | 23€



LANGOSTINOS TIGRES SALVAJE A LA CREMA Y PERNOD. | 25€ | 16€



CARNES

RACK DE CORDERO CON MOSTAZA, HIERBAS PROVENZAL Y SALSA GRAVY. | 25€



CONFIT DE PATO CON SALSA DE OPORTO AROMATIZADO A LA FRAMBUESA. | 19€



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



SOLOMILLO DE TERNERA CON MEDALLON DE FOIE CAMELIZADO Y SALSA DE VINO TINTO. | 29€



SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA O PIMIENTA. | 25€



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

POSTRES

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



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



COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y
SORBETE DE FRAMBUESA. | 7€



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



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



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



HELADOS Y SORBETES CON FRUTOS ROJOS. | 5€



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

