



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

# ENSALADAS

ENSALADA DE LANGOSTINOS AL GRILL CON VERDURAS,  
FRUTA TROPICAL Y VINAGRETA THAI. | 12€



ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON MANZANA  
UVAS, VINAGRETA DE MODENA Y FRAMBUESA. | 12€



ENSALADA THAI DE TERNERA Y ADEREZO BENISTY. | 15€



ENSALADA DE POLLO ESPECIADO CON VINAGRETA DE MOSTAZA  
Y MIEL CEBOLLA CRUJIENTE Y BACON. | 12€



# SABOR JAPO

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, MAYONESA  
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€



# SABOR ASIATICO

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



SATAY DE LANGOSTINOS CON SALSA  
DE CACAHUETES [8U]. | 12€



CALAMAR FRITO MACERADO EN ESPECIAS Y  
KIMCHI-MAYO. | 15€



CROQUETAS DE LANGOSTINOS AL PIL PIL  
Y MAYO-JAPONESA [8U]. | 11€



PASTA WANTON FRITA RELLENA DE SURIMI, CREMA  
DE QUESO Y SALSA DE CIRUELAS AMARILLAS [4U]. | 7€



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



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



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

# ENTRADAS

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



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



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



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



HUEVO ESCALFADO CON CREMA DE  
CHAMPIÑONES TRUFADA. | 7€



CROQUETAS DE QUESO BRIE, SETAS Y TRUFA  
CON MIEL DE CAÑA [8U]. | 12€



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. | 15€



CANELON DE COSTILLAS DE CERDO MARINADO EN ESPECIAS  
MEXICANAS, GUACAMOLE, TOMATE PICANTE Y CILANTRO. | 7€



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

# SABOR ITALIANO

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



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



FETTUCINI FRESCOS CON NATA SALMON Y PERNOD. | 14€



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



# MENU INFANTIL

ESPAGUETIS CON SALSA QUESO, CARBONARA O TOMATE. | 7€



PESCADO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | 7€



TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | 7€



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

# SABOR THAI

FIDEOS DE ARROZ CON VERDURAS AL ESTILO THAI. | 14€



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. | 17€



LANGOSTINOS O POLLO AL CURRY AMARILLO. | 15€



PAD KA PRAO DE TERNERA. | 17€



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



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

# PESCADOS

LOMO DE SAN PEDRO A LA NARANJA. | 21€



LENGUADO AL GRILL CON SALSA ESPECIAL DEL CHEF ALBERT BENISTY. | 25€



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



# 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€



BURGER DE COSTILLAS DE CERDO DESMENUZADA, SALSA BBQ, QUESO CHEDAR Y CEBOLLA FRITA. | 15€



BURGER DE TERNERA CON QUESO CHEDAR, CEBOLLA CRUJIENTE, RUCULA. | 15€



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

