



APIO

APIO – CELERY – CELERY



ALTRAMUCES

ALTRAMUCES – LUPINE – LUPINS



CACAHUETES

CACAHUETES – PEANUTS – CACAHUÈTES



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

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



GRANOS DE SÉSAMO

GRANO DE SESAMO
SESAME
GRAINS DE SESAME



FRUTOS DE CÁSCARA

FRUTOS DE CASCARAS
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

MENU DEGUSTACION | TASTING MENU 55€
CUBIERTO & PAN | COVER AND BREAD. 2€

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

ENSALADAS

ENTRADAS

ENSALADA DE LANGOSTINOS AL GRILL CON VERDURAS,
FRUTA TROPICAL Y VINAGRETA THAI. | 15€



ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON MANZANA
UVAS, VINAGRETA DE MODENA Y FRAMBUESA. | 14€



ENSALADA THAI DE SOLOMILLO DE TERNERA Y ADEREZO BENISTY. | 17€



SABOR JAPO

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN ROJO Y CEBOLLA MORADA CON VIRUTAS
CRUJIENTES DE ALGA NORI Y CHIPS DE PLATANO MACHO. | 21€



CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON JENGIBRE ROSA, MAYONESA
DE WASABI, ALGA WAKAME Y SALSA THAI. | 21€



TATAKI DE ATÚN ROJO, ALGA WAKAME, JENGIBRE
ROSA CON SALSA DE SOJA, MOSTAZA Y MIEL. | 21€



TATAKI DE SALMÓN CON ALGA WAKAME, SALSA TERIYAKI
Y MAYONESA DE WASABI. | 17€



TARTAR DE SALMÓN, ACEITE DE OLIVA AHUMADO Y
CREMOSO DE AGUACATE. | 17€



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

SABOR ASIATICO

ENTRADAS

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



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



CALAMAR FRITO MACERADO EN ESPECIAS Y
KIMCHI-MAYO. | 18€



STICKS DE SAN PEDRO EN KATAIFI CON MIEL,
SOJA Y SESAMO. | 14€



SPRING ROLL VIETNAMITA DE POLLO Y VERDURAS
CON SALSA CHILLI-SWEET. | 10€



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

ENTRADAS

SOPA DE MARISCOS PERFUMADA AL PERNOD CON
LANGOSTINOS AL GRILL Y VIEIRAS. | 15€



VIEIRA CRUJIENTE CON SALSA DE MANZANA A LA
SIDRA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA [UNIDAD]. | 8€



CAZUELA DE GAMBAS AL AJILLO CON CAYENA FRESCA,
TOMATE CHERRY Y BRANDY. | 15€



VOL AU VENT RELLENO DE CREMA DE PUERROS Y
LANGOSTINOS. | 13€



HUEVO ESCALFADO CON CREMA DE
CHAMPIÑONES TRUFADA. | 9€



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



FOIE FRESCO A LA PLANCHA, MANZANA CAMELIZADA,
MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y COULIS DE MANGO. | 20€



CANELON DE COSTILLAS DE CERDO MARINADO EN ESPECIAS
MEXICANAS, GUACAMOLE, TOMATE PICANTE Y CILANTRO. | 8€



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

SABOR ITALIANO

FETUCCINI A LA CREMA DE TRUFA NEGRA. | 18€



FETUCCINI CON NATA SALMON Y PERNOD. | 18€



FETUCCINI A LA CREMA CON POLLO,
SETAS Y BROCOLI. | 16€



MENU INFANTIL

ESPAGUETIS CON SALSAS QUESO, CARBONARA O TOMATE. | 10€



PESCADO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | 10€



TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS. | 10€



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

SABOR THAI

FIDEOS DE ARROZ CON VERDURAS AL ESTILO THAI. | 15€



LUBINA CON VERDURAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y FIDEOS DE SOJA. | 24€



LUBINA CRUJIENTE CON SALSAS DE TAMARINDO CÍTRICA Y JENGIBRE. | 24€



LANGOSTINOS CON VERDURITAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y NODDLES DE ARROZ. | 20€



LANGOSTINOS O POLLO AL CURRY AMARILLO. | 18€



PAD KA PRAO DE SOLOMILLO DE TERNERA. | 20€



PLUMA IBERICA DE BELLOTA AL GRILL CON SALSAS DE TERIYAKI AHUMADA. | 24€



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

PESCADOS

LOMO DE SAN PEDRO A LA NARANJA. | 23€



LANGOSTINOS TIGRES SALVAJE A LA
CREMA Y PERNOD. | 27€



CARNES

RACK DE CORDERO CON MOSTAZA,
HIERBAS PROVENZAL Y SALSAS GRAVY. | 27€



CONFIT DE PATO CON SALSAS DE OPORTO
AROMATIZADO A LA FRAMBUESA. | 23€



ENTRECÔTE DE ANGUS A LA PARRILLA CON
MANTEQUILLA DE HIERBAS 400GR. | 30€



SOLOMILLO DE TERNERA CON MEDALLON DE FOIE
CARMELIZADO Y SALSAS DE VINO TINTO. | 34€



SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAS DE QUESO
GORGONZOLA O PIMIENTA. | 29€



BURGER DE COSTILLAS DE CERDO DESMENUZADA,
SALSAS BBQ, QUESO CHEDAR Y CEBOLLA FRITA. | 19€



BURGER DE TERNERA CON QUESO CHEDAR,
CEBOLLA CRUJIENTE, RUCULA. | 20€



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

POSTRES

CANUTILLOS CRUJIENTE DE NUTELLA CON CREMA INGLESA
A LA NARANJA Y HELADODE VAINILLA. | 7€



DECONSTRUCCION DE CHEESECAKE A LA VAINILLA,
POLVO DE GALLETA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS. | 7€



COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y
SORBETE DE FRAMBUESA. | 8€



TARTA FINA DE MANZANA Y CANELA CON
HELADO DE VAINILLA. | 9€



CRÈME BRÛLÉE CON BAILEY'S Y
CHOCOLATE BLANCO. | 8€



FRUTAS ROJAS CON SORBETE Y
ESPUMA DE MARACUYA. | 8€

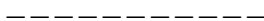


HELADOS Y SORBETES CON FRUTOS ROJOS. | 6€



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

