

ENTRADAS FRÍAS

Cold Starters

Jamón ibérico de bellota D.O.	34,00 €
<i>Acorn fed iberian ham D.O.</i>	
<i>Iberischer eichelschinken D.O.</i>	
Pan de cristal con tomate, aceite de olive y sal de escamas	8,50 €
<i>“Cristal bread” with tomato, olive oil and salt flakes</i>	
<i>“Cristal brot” mit geriebenen tomaten, olivenöl und salzflocken</i>	
Ensalada de espinacas, rúcula, escarola con nuez pecan, frambuesas y aceite de avellana	19,00 €
<i>Fresh spinach salad, rocket lettuce, scarlet lettuce with pecan walnut, raspberry and hazelnut oil</i>	
<i>Salat von spinat, rauke und frisée mit himbeeren pecannüssen und haselnüssen öl</i>	
Ensalada de judías verdes con foie gras de pato a la plancha, virutas de trufas vinagreta de Jerez	28,00 €
<i>Green bean salad with grilled duck foie gras, truffle shavings and sherry vinaigrette</i>	
<i>Salat von grünen bohnen mit trüffeln und gebratener entenstopfleber</i>	
“Mi vitello tonnato” tartar de solomillo de ternera blanca con salsa tonnata, anchoas y alcaparras fritas	29,00 €
<i>“My vitello tonnato” veal tenderloin tartar with tonnato sauce, anchovies and deep fried capers</i>	
<i>“Mein Vitello Tonnato” tartar vom kalbsfilet mit tonnatosauce, sardellen und fritierten kapern</i>	
Lascas de salmón con caviar de esturión de Rio Frio, rábano blanco y jengibre encurtido	38,00 €
<i>Sliced salmon with sturgeon Rio Frio caviar, white radish and pickled ginger</i>	
<i>Lachsstreifen mit störkaviar, frischer meerrettich und eingelegten ingwer</i>	
Vieiras con calabacín, salsa Ravigote y salmorejo braseado al “BBQ Monolith”	27,00 €
<i>Scallops with zucchini, Ravigote sauce and “BBQ Monolith” roasted salmorejo</i>	
<i>Jacobsmuscheln mit zucchini, Ravigotesauce und salmorejo vom BBQ Monolith</i>	
“Bullshot” de carpaccio de solomillo de Angus, aguacate, avellana, cilantro y queso parmesano	26,00 €
<i>Angus beef carpaccio with avocado, hazelnuts, coriander and parmesan cheese</i>	
<i>“Bullshot” Carpaccio vom angusrind gefüllt mit avocados und haselnüssen, koriander und parmesankäse</i>	

IVA incluido / VAT included

SOPAS Y CREMAS

Soups

Crema de galeras con bogavante y albahaca	22,00 €
<i>Mantis shrimp cream soup with lobster and basil</i>	
<i>"Bisque" aus heuschreckenkrebsen mit hummer und basilikum</i>	
Gazpacho de remolacha con caviar de esturión de "Rio Frio", aguacate y avellanas	22,00 €
<i>Beetroot Gazpacho with sturgeon "Rio Frio" caviar with avocado and hazelnuts</i>	
<i>Gazpacho aus rote beete mit stör-Kaviar aus Riofrio, avocados und hasselnüssen</i>	
Gazpacho "Casareño" de tomatitos, orégano melón y jamon ibérico	18,00 €
<i>"Casareño" Gazpacho with tomatoes, oregano, melón and iberian ham</i>	
<i>Gazpacho "Casareño", aus kirschtomaten mit oregano, melone und iberischem schinken</i>	

ENTRADAS CALIENTES CON HUEVO

Hot starters with eggs

Bogavante al ajillo con huevo frito y patatas con umami de ostra	62,00€
<i>Garlic style lobster with fried egg and potatoes with oyster umami</i>	
<i>Hummer al ajillo mit fritiertem ei, kartoffeln und umami von austern</i>	
Chanquetes de la huerta con huevo frito de corral y virutas de trufas	32,00 €
<i>Garden "Chanquetes" with farm fried egg and truffle shavings</i>	
<i>Gemüsestreifen in tempura mit spiegelei und trüffeln</i>	
Linguini de calamares y calabacines en su carbonara ibérica	27,00 €
<i>Squid and zucchini linguini with its own iberian carbonara</i>	
<i>Nudeln aus kalamaren und zucchiniin schwarzer iberischer carbonarasauce</i>	

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

MARISCOS Y PESCADOS

Fish and Seafood

Tallarines con bogavante salteado, ragout de tomate y albahaca	62,00 €
<i>Sauteed lobster tallarines pasta with tomato ragout and basil</i>	
<i>Bandnudeln mit sautiertem hummer, tomatenragout und basilikum</i>	
Suprema de rodaballo poché, puerros y emulsion de foie gras de pato	42,00 €
<i>Poached turbot fillet with leeks and duck foie gras emulsion</i>	
<i>Steinbutt filet pochiert auf lauchgemüse mit emulsion aus entenstopfleber</i>	
Lubina al horno con sofrito andaluz y patatas marineras (Minimo 2 pers.)	44,00 € p/p
<i>Oven roasted seabass with Andalusian stir-fry and "Marinera Potatoes" (Min. 2 people)</i>	
<i>Wolfsbarsch aus dem ofen auf andalusischer art mit kartoffeln (Mindestens 2 Personas)</i>	
Lubina a la sal con verduras y patatas (Min. 2 pers)	44,00 € p/p
<i>Oven salt crusted seabass with vegetables and potatoes (Min, 2 people)</i>	
<i>Wolfsbarsch in der salzkruste (Mindestens 2 Personas)</i>	

IVA incluido / VAT included

CARNES Y AVES

Meats and Poultry

Canelón de rabo de toro con salsa de vino oloroso y trufas	36,00 €
<i>Bull tail cannelloni with sweet wine and Truffles</i>	
<i>Canelonis von ochsenschwanz an olorossoweinsauce mit trüffeln</i>	
Pechuga de pintada con salsa de colmenillas, bimi y pure de patatas	43,00 €
<i>Guinea fowl breast with morel mushrooms sauce, bimi and mashed potatoes</i>	
<i>Perlhuhnbrust an morchelcremesauce, wilder broccoli und kartoffelpüree</i>	
Lechón confitado al horno con salsa de miel de flor de romero	37,00 €
<i>Oven confit suckling pig with rosemary blossom honey</i>	
<i>Gebratenes, ausgelöstes spanferkel aus dem ofen mit rosmarinhonig-sauce</i>	
Tiras de ternera Angus “Sous Vide” con salsa Perigord y pure de patatas	39,00 €
<i>Angus beef stripes “Sous Vide” with Perigord sauce and mashed potatoes</i>	
<i>Angusrind in niedrigtemperatur geschmort mit trüffelsauce und kartoffelpüree</i>	
Steak tartar de solomillo de ternera aliñado con yema orly (120 gr)	39,00 €
<i>Beef tenderloin tartar with orly egg yolk (120 gr)</i>	
<i>Angemachtes tartar vom rinderfilet , mit eigelb "Orly " (120 gr)</i>	
Mignon de solomillo de ternera blanca con trufas y emulsión de jugo de carne	49,00 €
<i>Veal tenderloin mignon with truffles and meat jus emultion</i>	
<i>Mignones von kalbsfilet mit trüffeln und fuyot sauce</i>	
Solomillo de ternera y foie gras de pato a la plancha con salsa de pimienta negra	47,00 €
<i>Beef sirloin steak with grilled duck foie gras and black pepper sauce</i>	
<i>Rinderfilet mit gebratener entenstopfleber und schwarzem pfeffer</i>	
Chateaubriand de Solomillo de Buey con salsa Bearnesa (min. 2 pers)	55,00 € p/p
<i>Beef chateaubriand with Bearnaise sauce (min. 2 people)</i>	
<i>Chateaubriand vom rinderfilet mit sauce Bearnaise (Min. 2 pers.)</i>	
Pierna de cordero lechal relleno de higos al romero	40,00 €
<i>Leg of suckling lamb stuffed with rosemary figs</i>	
<i>Gebratene milchlammkeule gefüllt mit feigen und rosmarin aus unserem garten</i>	

IVA incluido / VAT included