



ENTRADAS



STARTERS

Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo Hand-sliced, acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo	26€
Lomito Ibérico Curado D.O Guijuelo, Pan cristal, Nube de Queso Curado y Puré de Castañas D.O Guijuelo cured Ibérico Pork Loin, crystal Bread, cloud of Cured Cheese and Chestnut Purée	22€
Queso tierno de Leche de Oveja y Trufa negra en su interior D.O Pascualete, Compota de Naranja y Guindilla Soft Sheep's Cheese filled with black Truffle (D.O Pasqualeta), Orange and Chilli Compote	20€
Crema de Salmorejo de Naranja, Tierra de Aceitunas negras y Brandada de Bacalao Cream of Orange salmorejo, black Olive Soil and Cod Brandade	16€
Ensalada de Mozzarella, semi-Mojama de Caballa, Mango Caramelizado y Vinagreta de Fresillas Mozarella salad, semi-Dried Mackerel, caramelised Mango and Wild Strawberry Vinaigrette	16€
Huevos de Corral Estrellados con Salmón fresco, Gulas y patatas Tartaras Fried free-range Eggs with fresh Salmon, Gulas and potato Tartar	18€
Poke de Langostinos macerados, Huevo Thay, Quinoa roja, Chutney de Manzana ácida, Aguacate, Cherrys semi asados y su aderezo Agridulce Poke with marinated Prawns, Thai Egg, red Quinoa, Tangy apple Chutney, Avocado, semi-roasted cherry tomatoes in their Sauce	18€
Dados de Foie de Pato, Aéreo de Cacao, confitura de Dátiles, Caviar de P.X. y Torta de Aceite Dices Duck Foie gras, Cacao dust, Date confit, Pedro Ximénez Caviar and Seville olive-oil wafers	20€
Croquetas de Boletus, Almejas y Langostinos, mahonesa de Leche de Tigre(y nuestra Tierra de Playa) Boletus Croquettes, Clams and Prawns, Tigernut Mayonnaise (and our Beach Sand)	16€
Selección de Verduras de temporada con Hummus de Aguacate ahumado Selection of seasonal Vegetables with roasted Avocado Hummus	17€
Arroz Cremoso de Picantón estofado y Sepia con su Jugo de su cocción Creamy Rice with braised Poussin and Cuttlefish in its Jus	22€
Curry rojo de Gambones, Salteado de arroz Jazmín con Verduritas y Pak Choi Red Prawn curry, Sautéed Jasmine rice with baby Vegetables and Pak Choi	20€
Pulpo braseado sobre Parmentier de Batata, crujiente de Tinta, Praliné de Ajo y Ahumado Grilled Octopus on Sweet Potato parmentier, Ink crisp, Smoked Garlic praline	25€










	GLUTEN / GLUTEN		HUEVO / EGGS		SÉSAMO / SESAME		MOSTAZA / MUSTARD
	LACTOSA / MILK		SULFITOS / SULPHITE		PESCADO / FISH		CRUSTÁCEOS / SHELFISH
	FRUTOS SECOS / NUTS		SOJA / SOYA		MARISCO / CRUSTACEAN		CACAHUETES / PEANNTS



ENTRADAS



















STARTERS

Taglioline de Pasta fresca con boloñesa de Atún rojo y Setas Shitakes Fresh Tagliolini with red Tuna and Shitake mushroom Bolognese	18€
    	
Gambas Blancas a la parrilla o cocidas Grilled or boiled Prawns	36€
	
Caviar de Beluga	50€
	
Caviar de Beluga maridado con Vodka Grey Goose	60€
	
Caviar de Beluga maridado con Champán Mumm 0,375ml	75€
	

PESCADOS



FISH DISHES

Bacalao selecto Confitado en Aceite de especias, dúo de Espárragos blanco y triguero, lasca de Parmesano y AOVE Select confit Cod in spice Oil, white and wild Asparagus duo, Parmesan and extra Virgin Olive Oil crisp	24€
  	
Rodaballo a la parrilla, salteado de setas Shitake, Boletus y Solanas, fideos Soba y salsa de Piña Ácida Grilled Turbot, sautéed Shitake, wild Mushrooms, Soba noodles and Tangy Pineapple sauce	26€
  	
Lomo de Lubina sobre Risotto de trigo Sarraceno, Vieiras, Tirabeques y salsa de Manzanilla Sea Bass on Buckwheat risotto, Scallops, Snap Peas and Chamomile sauce	27€
    	
Atún Rojo de Almadraba, causa Limeña y Chimichurri de Mango Almadraba red Tuna, causa Limeña and mango Chimichurri	26€
   	
Pescado a la sal y Ratatouille de verduras (para dos personas, precio por persona) Salt-baked fish and Vegetable Ratatouille (minimum two people, price per person)	28€
	

 GLUTEN / GLUTEN	 HUEVO / EGGS	 SÉSAMO / SESAME	 MOSTAZA / MUSTARD
 LACTOSA / MILK	 SULFITOS / SULPHITE	 PESCADO / FISH	 CRUSTÁCEOS / SEAFISH
 FRUTOS SECOS / NUTS	 SOJA / SOYA	 MARISCO / CRUSTACEAN	 CACAHUETES / PEANNNUTS

CARNE



MEAT DISHES

Carrillada de Ternera estofada a nuestro estilo sobre salteado de Tallarines de arroz, Gambones, Edamme y salsa Kimchee House Beef Cheek served on sautéed rice Tagliatelle, king Prawns, Edamame beans and Kimchee sauce	22€
Presa Ibérica a la parrilla, Ketchup de Frutos rojos, Hummus de garbanzos sobre Migas crujientes de Piña-piñón Grilled Iberian Pork, red fruit Ketchup, Chickpea hummus on Crunchy Pineapple and pine nut Crumb	24€
Solomillo Ibérico braseado, tabulé de Jamón Ibérico y salsa de Cacahuètes, Mostaza y Miel Iberian Pork tenderloin, Ibérico ham Tabbouleh and Peanut, Mustard and Honey sauce	23€
Solomillo de Buey sobre Ragout de tomate Kumato, Berenjena asada, Nueces al Curry y Vinagre dulce Beef Sirloin on Ragout of Kumato tomato, roast Aubergine, Curried walnuts and Sweet vinegar	26€
Villagodio a la brasa con su perolada de Patatas Asadas, Tomate y Pimientos acompañado de Salsa Chimichurri Grilled Villagodio steak with Roasted Potatoes, Tomato and Peppers with Chimichurri Sauce	62€
T-bone de Vaca Madurada Dried aged T-bone steak	72€

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación. Consulte nuestros menús especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis.

Prices per person. Prices include 10% VAT and are valid unless there is a typographical error. The final number of guests must be confirmed prior to the event; this will represent the minimum number for billing purposes. Check our special menus. All raw fish products served at our premises comply with current legislation on prevention of Anisakis.