

MENU

Hoy día 28 de Septiembre de 2022

ENTRANTES

ENSALADILLA DE PAPA NEGRA, VENTRESCA Y CARABINERO 20€

TARTAR DE ATÚN 25€

CHORIZO A LA PARRILLA 5€

CECINA PREMIUM 25€

TATAKI DE PRESA IBÉRICA 5J CON

MELOCOTÓN ASADO 25€

PULPO A LA BRASA O CANARIA 20€

ALMEJA 30€

CARABINERO FRESCO 18€ 100GR

TXIPIRÓN FRESCO DE ANZUELO 35€

VIEIRA EN SALSA DE CHAMPAGNE 24€

PESCADO

BESUGO 75€ KG **MIN 2PERS**

RODABALLO SALVAJE 75€ KG **MIN 2PERS**

ALFONSIÑO 65€ KG **MIN 2PERS**

LUBINA SALVAJE 65€ KG **MIN 2PERS**

PESCADO DE LONJA 32€

CARNES

STEAK TARTAR 28€

SOLOMILLO VACA A LA BRASA 26€

SOLOMILLO CHATEAUBRIAN A LA BRASA 60€
(MIN. 2 PERS)

LOMO BAJO DE VACA MADURADA 30€

CHULETA DE VACA MADURADA
A LA BRASA 66€ KG **(MIN 2 PAX)**

LOMO PREMIUM DE VACA
120 DIAS DE MADURACION 90€ KG **(MIN 2 PAX)**

POSTRES

TARTA DE QUESO IDIAZABAL 7,20€ **15MIN**

PIÑA HERREÑA, SORBETE DE MELÓN, ESPUMA
DE COCO Y CREMA PASTELERA DE COCO
16,00€ **(MÍNIMO 2 PERS)**

SOUFLE DE CHOCOLATE TULUKALUM 75%,
HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y PIMIENTA
ROSA 7,20€

MENU DEGUSTACIÓN

MENÚ

CONSOMÉ DE BACALAO Y HUEVO A
BAJA TEMPERATURA

CROISSANT, TARTAR DE CARABINEROS
Y AMERICANA

TATAKI DE PRESA IBÉRICA 5J CON
MELOCOTON ASADO

VIEIRA A LA BRASA EN SALSA DE
CHAMPAGNE

VENTRESCA CONFITADA EN GRASA DE
JAMÓN 5J

CARILLERA DE CERDO IBÉRICO 5J

PRE POSTRE

SOPA PAPAYA, CREMOSO DE ALBAHACA
Y SORBETE DE LIMÓN Y SU CRUJIENTE

POSTRE

FRESAS CON CHOCOLATE Y RON EN
TEXTURAS

60€

MENÚ Y MARIDAJE 100€

MENÚ LARGO
(2 PLATOS EXTRA)

GAMBA BLANCA

TIRAS DE NUESTRA CHULETA
MADURADA

MENÚ LARGO
80€

MENÚ LARGO Y MARIDAJE 130€

** Nuestro menú degustación es
individual y se servirá a mesa completa*

MENU

Today 28th September 2022

STARTERS

- POTATOES SALAD, CARABINERO AND TUNA 20€
- RED TUNA TARTAR 25€
- AIR DRY BEEF **CECINA** 25€
- IBERIAN PRESA TATAKI WITH CHARGRILLED PEACH 25€
- GRILLED OR CANARIAN OCTOPUS 20€
- FRESH RED KING PRAWN 18€ 100GR
- GRILLED CHORIZO 5€
- PAN FRIED CLAMS 30€
- CHARGRILLED FRESH SQUID 35€
- SCALLOPS IN CHAMPAGNE SAUCE 24€

FISH

- SEA BREAM 75€ KG **MIN 2PERS**
- WILD TURBOT 75€ KG **MIN 2PERS**
- WILD SEA BASS 65€ KG **MIN 2PERS**
- ALFONSIÑO 65€ KG **MIN 2PERS**
- GRILLED LOCAL FISH 32€

MEATS

- STEAK TARTAR 28€
- CHARGRILLED* DRY AGED BEEF FILLET 26€
- CHARGRILLED CHATEAUBRIAND (**MIN 2 PAX**) 60€
- DRY AGED SIRLOIN STEAK 30€
- CHARGRILLED* DRY-AGED RIB EYE 66€ KG (**MIN 2 PAX**)
- RUBIA GALLEGA RIB EYE 120 DAYS DRY AGED 90€ KG (**MIN 2 PAX**)

DESSERTS

- IDIAZABAL CHEESE CAKE 7,20€ **15MIN**
- PINEAPPLE FROM EL HIERRO, MELÓN SORBET, COCONUT FOAM AND COCONUT CREAM 16,00€ (**2 PERS**)
- CHOCOLATE SOUFFLE TULUKALUM 75%, WHITE CHOCOLATE ICE CREAM AND PINK PEPPER SAUCE 7,20€

TASTING MENU

MENÚ

- COD CONSOMÉ AND SLOW COOK EGO
- CARABINERO TARTAR IN CROISSANT AND AMERICANA SAUCE
- IBERIAN PRESA TATAKI WITH CHARGRILLED PEACH
- CHARGRILLED SCALLOP IN CHAMPAGNE SAUCE
- TUNA BELLY CONFIT IN LARDO 5J
- IBERIAN PIG CHEECK

PRE DRESSERT

- PAPAYA SOUP, BASIL CREAM AND LEMON SORBET

DESSERT

- STRAWBERRIES WITH CHOCOLATE AND RON

60€

MENU AND PAIRING 100€

LONG MENÚ
(2 EXTRA DISHES)

- CHARGRILLED WHITE PRAWNS
- 60 DAYS CHARGRILLED DRY AGED SIRLOIN

LONG MENÚ

80€

LONG MENÚ AND PAIRING 130€

*** OUR MENÚ IS INDIVIDUAL AND WILL BE SERVED TO THE FULL TABLE**

