

Bon appétit mes amours



FIRST KISS

Caviar del Tibet Imperial

50 g · 190€

100 g · 350€

Pan Tandoori · 17€

Tandoori bread

Naan de queso · 19€

Cheese Naan

Hummus Zaatar · 22€

Crema de garbanzos, tahini, especias árabes

Chickpeas dip, arabic spices

Baba Ganoush · 22€

Dip de berenjenas asadas, granada

Braised eggplants dip, pomegranate

Tarama · 22€

Dip de bacalao ahumado

Cod roe

Los entrantes están diseñados para ser compartidos y serán servidos al ritmo que el chef disponga.
Starters are designed to be shared and will be served at the chef's discretion.

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2024 / These prices are valid during the season 2024

COLD STARTERS

Ensalada Mamzel . 29€      
Algas, tofu, kale, aguacate, vinagreta de jengibre
Wakame, tofu, kale, avocado, ginger dressing

Ensalada de espinacas y miso . 29€  
Aguacate, trufa y pecorino
Avocado, truffle & pecorino cheese

Burrata . 32€      
Tomates confitados , chipotle, sumac
Confit tomatoes, chipotle, sumac

Ensalada de bogavante . 49€      
Mango, mizuna, vinagreta de sésamo
Lobster, mango, mizuna greens & sesame vinaigrette

Los entrantes están diseñados para ser compartidos y serán servidos al ritmo que el chef disponga.
Starters are designed to be shared and will be served at the chef's discretion.

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED
CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2024 / These prices are valid during the season 2024

WARM STARTERS

Bao de cangrejo en tempura . 32€          

Mayonesa de kimchi, shiso. 2 unidades

Tempura soft shell crab bao, kimchi mayonnaise, shiso. 2 units

Bao Wagyu burger . 32€        

2 unidades

Beef mayo. 2 units

Nems Vietnamita . 29€      

Rollitos rellenos de pollo y gambas al estilo vietnamita

Chicken & prawns Vietnamese spring rolls

Gyozas . 28€      

Empanadillas japonesas de pollo y verduras a la plancha. 6 unidades

Grilled Japanese dumplings with chicken and vegetables. 6 units

Kofta . 28€      

De cordero al horno Tandoori, tzatziki, piñones. 3 unidades

Tandoori oven baked lamb kofta, tzatziki, pine nuts. 3 units

Taco crujiente de Black Angus . 31€        

3 unidades

Crispy Black Angus taco, 3 units

Los entrantes están diseñados para ser compartidos y serán servidos al ritmo que el chef disponga.
Starters are designed to be shared and will be served at the chef's discretion.

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2024 / These prices are valid during the season 2024

CRUDO BITES

Carpaccio de ternera a la trufa . 32€      

Vinagreta de ponzu y aguacate, mizuna, pistachos

Beef carpaccio with truffle ponzu vinaigrette and avocado, mizuna, pistachios

Tartar de atún . 32€       

Atún rojo de Almadraba al toque de nuestro Chef Fabián

Almadraba Tuna tartar, Chef Fabián style

Tiradito de hamachi . 30€      

Salsa de ponzu, jalapeños

Ponzu sauce, jalapenos

Tiradito de vieiras . 30€        

Aliño de trufa, salsa ponzu

Scallops tiradito, truffle dressing, ponzu sauce

Cecina . 24€

Jamón de ternera ahumado

Los entrantes están diseñados para ser compartidos y serán servidos al ritmo que el chef disponga
Starters are designed to be shared and will be served at the chef's discretion.

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2024 / These prices are valid during the season 2024

PESCADOS

Lubina Saigón . 45€   
Ensalada de hierbas façon Vietnam
Saigon sea bass, herbs salad façon Vietnam

Pulpo a la brasa . 43€    
Hummus de cilantro, tomates cherry.
Grilled octopus, coriander hummus, cherry tomatoes

Curry tailandés . 45€         
Curry verde, gambas, vieiras y merluza negra
Thai green curry, prawns, scallops & Chilean sea bass

Bacalao Miso . 49€     
Trufa y champiñón
Black cod, truffle & mushrooms

Todos nuestros pescados están cocinados en un horno de brasa Jospier
All our fishes are cooked in a Jospier charcoal oven

CARNES A LA PARRILLA

Steak tartar de Black Angus . 42€ 

Patata gofre

Black angus beef tartare, waffle potato

Con caviar Kaviari Kristal, 30 g · 180€

With Kaviari Kristal caviar, 30 g

Pollo asado peruano . 42€ 

Con yogurt de jalapeños y marinada Nikkei

Nikkei marinated with jalapeno yoghurt

Entraña a la criolla . 48€ 

Black Angus de Nebraska

Nebraska Black Angus

Paletilla de cordero lechal . 48€

Cocinada 24h

Shoulder of suckling lamb cooked for 24 hours

Solomillo de Black Angus . 58€ 

Sésamo tostado, chips de ajo

Black Angus sirloin steak, toasted sesame seeds, garlic chips

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2024 / These prices are valid during the season 2024

WOK

Curry tailandés vegano . 38€       

Con vegetales a la parrilla

Vegan Thai curry & mix grilled vegetables

Arroz chaufa vegano . 38€      

Arroz rojo salteado con verduras

Sauteed red rice, vegetables

Arroz chaufa de pato Pekin . 40€      

Arroz rojo salteado con verduras

Sauteed red rice, Pekin duck, vegetables

SIDES

Patatas baby asadas . 12€     

Roast baby potatoes

Arroz basmati . 12€  

Basmati rice

Puré de boniato al Josper . 12€ 

Josperised mashed sweet potatoes

Bimis salteados . 12€   

Sauteed baby broccoli

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2024 / These prices are valid during the season 2024

DESSERTS

Bésame mucho . 17€ 
Mousse de chocolate, dulce de leche, nueces
Chocolate mousse, dulce de leche, nuts

Tarta de queso . 17€ 
Cheesecake

Helados . 17€ 
Ice creams

El gran plato Mamzel . 125€ 
Frutas, pastelito de chocolate, panna cotta, bésame mucho, mochis, helado
Fruits, chocolate cake, panna cotta, bésame mucho, mochis, ice cream



En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1021/2022), este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo (o los que por su proceso de laboración no han recibido un calentamiento superior a 60º C en el centro del producto), se han congelado a -20º C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.

Este establecimiento tiene a disposición del consumidor información sobre los ingredientes alérgenos de sus productos elaborados, de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2024 / These prices are valid during the season 2024