

Bon appétit mes amours



FIRST KISS

Caviar Kaviari Kristal

50 g · 190€

100 g · 350€

Brioche japonés de miso y furikake con mantequilla de trufa · 19€

Japanese miso and furikake brioche with truffle butter

Pan Tandoori · 17€

Tandoori bread

Naan de queso · 19€

Cheese Naan

Hummus Zaatar · 22€

Crema de garbanzos, tahini, especias árabes

Chickpeas dip, arabic spices

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 2025 / These prices are valid during the season 2025

SUSHI

Uramaki de atún picante . 45€

Spicy tuna uramaki

Uramaki california de cangrejo, aguacate y tomillo . 45€

California crab uramaki, avocado and thyme

Uramaki de bogavante en tempura y mayonesa kimchi . 50€

Tempura lobster uramaki and Kimchi mayonnaise

Uramaki vegano . 40€

Vegan uramaki

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 2025 / These prices are valid during the season 2025

COLD STARTERS

Ensalada de espinacas y miso . 29€

Aguacate, trufa y pecorino

Avocado, truffle & pecorino cheese

Burrata estilo mejicano . 32€

Chipotle, cebolla confitada, sumac

Chipotle, caramelised onion, sumac

Ensalada de bogavante . 49€

Mango, mizuna, vinagreta de sésamo

Lobster, mango, mizuna greens & sesame vinaigrette

Carpaccio de ternera a la trufa . 32€

Vinagreta de ponzu y aguacate, mizuna, pistachos

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

Carpaccio de berenjena . 22€

Aubergine carpaccio

Tiradito de vieiras . 30€

Aliño de trufa, salsa ponzu

Scallops tiradito, truffle dressing, ponzu sauce

Taco de atún . 29€

Atún rojo de almadraba, 3 unidades

Almadraba bluefin tuna, 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 2025 / These prices are valid during the season 2025

WARM STARTERS

Bao de cangrejo en tempura . 32€

Mayonesa de kimchi, shiso. 2 unidades

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

Nems Vietnamita . 29€

Rollitos rellenos de pollo y gambas al estilo vietnamita

Chicken & prawns Vietnamese spring rolls

Gyozas . 25€

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

Grilled Japanese dumplings with chicken and vegetables. 6 units

Kofta . 25€

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

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

Taco crujiente de Black Angus . 27€

3 unidades

Crispy Black Angus taco, 3 units

Bao Wagyu burger . 25€

2 unidades

Beef mayo. 2 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 2025 / These prices are valid during the season 2025

PESCADOS

Lubina Saigón . 45€

Ensalada de hierbas façon Vietnam

Saigon sea bass, herbs salad façon Vietnam

Curry tailandés . 46€

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

Bogavante gratinado kimchi . 59€

Kimchi gratinated lobster

Todos nuestros pescados están cocinados en un horno de brasa Jospier

All our fishes are cooked in a Jospier charcoal oven

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2025 / These prices are valid during the season 2025

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

Lomo de Wagyu chileno . 140€

Wagyu chileno, 500 g

Chilean Wagyu, 500 g

Entraña a la criolla . 50€

Black Angus de Nebraska

Nebraska Black Angus

Solomillo de Black Angus . 55€

Sésamo tostado, chips de ajo

Black Angus sirloin steak, toasted sesame seeds, garlic chips

Paletilla de cordero . 48€

Cocinada 24h

Shoulder of suckling lamb cooked for 24 hours

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2025 / These prices are valid during the season 2025

WOK

Arroz chaufa de pato Pekin . 40€

Arroz rojo salteado con verduras

Sauteed red rice, Pekin duck, vegetables

Arroz chaufa vegano . 38€

Cheesecake

SIDES

Patatas fritas . 12€

French chips

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 2025 / These prices are valid during the season 2025

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, Coco Mamzel, panna cotta, bésame mucho, mochis, helado
Fruits, Coco Mamzel, 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 2025 / These prices are valid during the season 2025