



Bon appétit mes amours



## COLD STARTERS

**Hummus Zaatar** · 26€ 🌿 🌱 🌾 🍷  
Crema de garbanzos, tahini, especias árabes  
Chickpeas dip, tahini, arabic spices

**Babaganoush** · 28€ 🍷 🌿 🍷  
Berenjena asada, yogurt, granada y tomate  
Roasted eggplant, yogurt, pomegranate & tomato

**Burrata estilo mexicano** · 36€ 🍷 🌿  
Chipotle, cebolla encurtida y cilantro  
Chipotle, pickled onion & coriander

**Ensalada de espinacas y miso** · 32€ 🍷 🌿 🍷  
Aguacate, trufa y queso pecorino  
Avocado, truffle & pecorino cheese

**Taco de atún** · 36€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷  
Atún rojo de Almadraba · 3 unidades  
Almadraba bluefin tuna · 3 units

**Carpaccio de ternera** · 39€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷  
Trufado con mizuna, pistachos y parmesano  
Truffled with mizuna, pistachios & parmesan



## WARM STARTERS

🍷 🌿 🍷 22€ · **Naan de queso**  
Cheese Naan

🍷 🌿 🍷 21€ · **Pan Tandoori**  
Tandoori bread

🍷 🌿 🍷 38€ · **Taco crujiente de Black Angus**  
3 unidades  
Crispy Black Angus taco · 3 units

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 32€ · **Mini Wagyu burger**  
2 unidades  
Beef mayo · 2 units

🍷 🌿 🍷 🍷 38€ · **Bao de cangrejo en tempura**  
Mayonesa de kimchi, shiso · 2 unidades  
Tempura soft-shell crab bao, kimchi mayonnaise, shiso · 2 units

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 29€ · **Gyozas**  
Empanadillas japonesas de pollo y verduras a la plancha · 6 unidades  
Japanese grilled dumplings with chicken & vegetables · 6 units

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 32€ · **Nems Vietnamita**  
Rollitos rellenos de ternera al estilo vietnamita · 4 unidades  
Beef Vietnamese spring rolls · 4 units



## CAVIAR AND SUSHI

**Caviar Real amour oscetra** 🍷  
30 g · 150€  
50 g · 250€  
100 g · 500€

**Uramaki de atún picante** · 55€ 🍷 🌿 🍷 🍷  
Spicy tuna uramaki

**Uramaki de gamba en tempura y mayonesa kimchi** · 60€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷  
Tempura prawn and Kimchi mayonnaise uramaki

**Uramaki california de cangrejo, aguacate y tobiko** · 55€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷  
California crab avocado and tobiko uramaki

**Uramaki vegano** · 50€ 🍷 🌿 🍷 🍷  
Vegan uramaki

**Uramaki de hamachi** · 55€ 🍷 🌿 🍷 🍷  
Yellowtail uramaki

**Nigiri de hamachi con ponzu trufado** · 24€ 🍷 🌿 🍷 🍷  
(2 unidades / 2 units)  
Yellowtail truffled nigiri, ponzu

**Nigiri de gamba blanca y caviar** · 42€ 🍷 🌿 🍷 🍷  
(2 unidades / 2 units)  
White prawn & caviar nigiri

**Nigiri de wagyu y caviar con salsa nikiri** · 48€ 🍷 🌿 🍷 🍷  
(2 unidades / 2 units)  
Wagyu & caviar nigiri, nikiri sauce

**Hamburguesa Sauvage de merluza negra y caviar** · 80€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷  
(2 unidades / 2 units)  
Sauvage Chilean sea bass & caviar burger



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

## FISH AND MEAT

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 52€ · **Salmón miso**  
Salmon miso

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 55€ · **Brochetas de Gambón y Calamares**  
Con aderezo de gochujang  
Prawn and calamari skewers with gochujang dressing

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 54€ · **Curry tailandés**  
Curry verde, gambas, vieiras y salmón  
Thai green curry, prawns, scallops & salmon

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 52€ · **Pollo satay**  
Marinado con salsa de cacahuete  
Satay chicken marinated with peanut sauce

🍷 55€ · **Entraña a la criolla**  
Black Angus de Nebraska  
Nebraska Black Angus skirt steak

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 140€ · **Rib-Eye Black Angus**  
(para compartir 2 pax. / to share 2 pax.)  
Sésamo tostado, chips de ajo  
Black Angus Rib-Eye, toasted sesame seeds, garlic chips

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 55€ · **Arroz chaufa**  
De ternera picante  
Spicy beef chaufa rice

🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 42€ · **Arroz vegano**  
Shitakes y espárragos verdes  
Vegan rice with shiitakes and green asparagus

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

## SIDES

**Patatas fritas** · 15€  
French fries

**Arroz Japo** · 15€ 🍷  
Japanese rice

**Bimis salteados** · 15€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷  
Sautéed baby broccoli



## DESSERTS

🍷 🌿 🍷 🍷 17€ · **Bésame mucho**  
Crema de chocolate y nueces  
Chocolate & walnut mousse

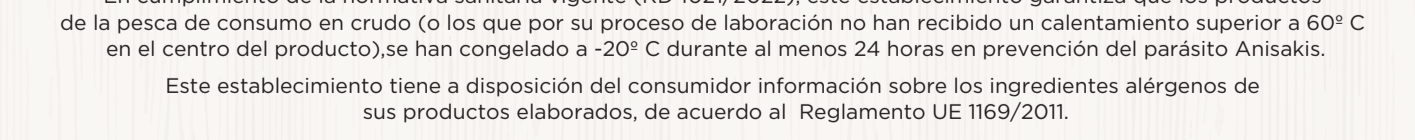
17€ · **Baba au rum**  
Baba au rum

🍷 🌿 17€ · **Tarta de queso**  
Cheesecake

🍷 🌿 34€ · **La gran mousse selva negra**  
(para compartir 2 pax. / to share 2 pax.)  
The great black forest mousse



## ALÉRGENOS / ALLERGENS



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 60° C en el centro del producto), se han congelado a -20° 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 2026 / These prices are valid during the season 2026

