

Bon appétit mes amours



FIRST KISS

Caviar Kaviari Beluga

100 g · 950€

Servido con shots de Beluga

Served with Beluga shots

Caviar Kaviari Kristal

50 g · 350€

100 g · 600€

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, granadas

Braised eggplants dip, pomegranates

Tarama · 22€

Dip de huevas de bacalao

Cod roe



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023

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 cherry confitados , olivas negras deshidratadas

Confit cherry tomatoes , dried black olives

Ensalada de bogavante . 49€ 

Mango, mizuna, vinagreta de sésamo

Lobster, mango, mizuna greens & sesame vinaigrette



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy




E-X
Sulphites


IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €


Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023

WARM STARTERS

Bao de langostino en tempura . 29€ 
Mayonesa de kimchi, shiso. 2 unidades
Tempura prawn bao, kimchi mayonnaise, shiso. 2 units

Nems vietnamita . 28€ 
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

Pastela marroquí al tandoori . 27€ 
Rollito de pollo, salsa de yogur y harissa. 3 unidades
Moroccan chicken pastelas, yogurt and harissa sauce. 3 units

Bao Wagyu burger . 32€ 
2 unidades
Beef mayo. 2 units

Taco crujiente de Black Angus . 29€ 
3 unidades
Crispy Black Angus taco, 3 units



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



E-X
Sulphites

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023

CRUDO BITES

Tiradito de Hamachi . 29€ 
Salsa de ponzu, jalapeños
Ponzu sauce, jalapeños

Tartar de atún . 32€ 
Atún rojo de Almadraba al toque de nuestro Chef Fabi
Almadraba Tuna tartar, Chef Fabián style

Ostras nº3 «Spéciales» Gillardeau . 58€ 
Vinagreta Mignonette. 6 unidades
Mignonette sauce. 6 units

Cecina . 20€
Jamón de ternera ahumado.
Smooked beef charcuterie.

Taco crujiente de salmón . 29€ 
Tartar de salmón, yogurt de jalapeño
Salmon tartare, crispy taco, jalapeño yoghurt



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy




E-X
Sulfitos
Sulphites


IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED


CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €


Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023

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

Salmón miso . 43€ 
Vinagreta japonesa de tomate y granada
Japanese tomato and pomegranate vinaigrette

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

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

Bogavante Shangai . 55€ 
A la brasa, sriracha y kimchee
Grilled lobster, sriracha & kimchee

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



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



Sulfitos
Sulphites









IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED









CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023

CARNES A LA PARRILLA






Lomo alto de Black Angus americano (500 gr.) . 90€  
American Black Angus ribeye (500 g.)

Beef tartar Osaka style . 42€        
Patata gofre
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 jalapeño yoghurt

Entraña de Angus americana . 46€        
American beef skirt

Solomillo yuzu ponzu . 45€        
A la parrilla, sésamos blanco, chips de ajos
Grilled beef tenderloin yuzu ponzu, white sesame, garlic chips

Paletilla de cordero . 48€     
Cocinado 24 horas.
Baby lamb shoulder, cooked 24 hours

Todas las carnes salen con salsa chimichurri.
All our meats are served with chimichurri sauce.



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



E-X
Sulfitos
Sulphites

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023

PASTAS FRESCAS Y ARROZ

Curry tailandés vegano de tofu . 36€       

Con vegetales

Vegan Thai curry, tofu & mix vegetables

Arroz chaufa de pato Pekin . 38€        

Arroz rojo salteado con verduras

Sauteed red rice, Pekin duck, vegetables

Garganelli casero al tartufo . 44€       

Salsa de parmesano y Tartufata

Homemade garganelli, truffle and parmesan sauce

SIDES

Patatas fritas . 12€  

French fries

Arroz basmati . 12€     

Basmati rice

Puré de boniato al Josper . 12€ 

Josperised mashed sweet potatoes

Bimis salteados . 12€   

Sauteed baby broccoli

Ensalada verde . 12€    

Green salad



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



E-X
Sulfitos
Sulphites

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023

DESSERTS

16€

Coco Mamzel N°5

Mousse de coco, fruta de la pasión y dulce de leche

Coconut mousse, passion fruit & dulce de leche

Crema de limón y merenge

Sablé breton y zest de lima

Lemon meringue cream, sablé breton & lime zest

Bésame mucho

Cremoso de chocolate con Malibú, galleta de chocolate con sal y cobertura de frambuesa

Malibú chocolate cream, salted chocolate cookie and raspberry topping

Tarta de queso

Galleta de pistacho, frutos rojos

Cheesecake, pistachio cookie, red berries

Helados

Chocolate, vainilla, limón . 3 unidades

Chocolate, vanilla, lemon . 3 units

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1420/2006), 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.



Altramuz
Lupine



Apio
Celery



Cacahuete
Peanuts



Crustáceo
Shellfish



F. Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Cilantro
Coriander



Lácteos
Lactose



Moluscos
Mollusc



Mostaza
Mustard



Pescado
fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



E-X
Sulphites

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

CUBIERTO 4.50 € - COVER CHARGE 4.50 €

Precios válidos durante la temporada 2023 / These prices are valid during the season 2023