



MENU

10% IVA incluido | VAT included

ENTRANTES - STARTERS

CARPACCIO DE ATÚN con guacamole	32	TUNA CARPACCIO with guacamole
ENSALADA DE REMOLACHA Con queso feta ahumado y vinagreta de naranja	26	BEETROT SALAD With Smoked feta cheese and orange dressing
BURRATA con tomates cherry y albahaca	27	BURRATA with cherry tomatoes and basil
CARPACCIO DE TERNERA pimientos confitados y queso parmesano	27	BEEF CARPACCIO confit peppers and parmesan cheese
TABBOULEH DE QUINOA con naranja y limon, pasas y perejil	25	QUINOA TABBOULEH with orange and lemon, raisins and parsley
BERENJENA AHUMADA AL JOSPER Con tahini, pesto y almendras	25	SMOKED AUBERGINE With tahini, pesto and almonds
CALAMAR FRITO PICANTE	22	FRIED CHILLI SQUID
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS con aceite de oliva y limón	34	WARM GARRUCHA PRAWNS with olive oil and lemon
CAVIAR Attilus Royal Oscietra 50 g	120	CAVIAR Attilus Royal Oscietra 50 g
CAVIAR Caspian Pearl, Kaluga Imperial Iraní 100 g	700	CAVIAR Iranian Kaluga Imperial Caviar, Caspian Pearl 100 g
CAVIAR Caspian Pearl, Beluga Imperial Irani 100 g	1200	CAVIAR Iranian Beluga Imperial Caviar, Caspian Pearl 100 g

PRINCIPALES - MAINS

LUBINA A LA SAL con alcachofas fritas y calabacín	40	SEABASS COOKED IN SALT CRUST with fried artichokes and zucchini
PATA DE CANGREJO REAL gratinado, con salsa kimuchi	48	KING CRAB'S LEG au gratin with kimchi sauce
BACALAO PROVENZAL pimientos rojos y amarillos	38	COD PROVENÇAL red and yellow bellpeppers
GNOCCHI SOUFLÉ AL PARMESANO con tomate	30	PARMESAN GNOCCHI SOUFLÉ with tomato
ENTRECÔTE DE GALICIA 300 G con mantequilla de hierbas	42	GALICIAN BEEF ENTRECÔTE 300 G with herb butter
CHULETAS DE CORDERO con aceite de oliva y berenjena ahumada	40	LAMB CUTLETS with olive oil and smoked aubergine
COQUELET DE CORRAL al limón	34	FREE RANGE COQUELET au citron
LUBINA AL JOSPER PARA COMPARTIR con chile y gambas	240	JOSPER - GRILLED SEABASS TO SHARE with chile & prawns
MAFALDE con bogavante, tomate y estragón	120	MAFALDE with lobster, tomato & estragon
GRATINADO DE PATATA	22	POTATO GRATIN
VEGETALES ASADOS con aguacate	22	ROASTED VEGETABLES with avocado

POSTRES - DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE CALIENTE con helado de Vainilla	16	HOT COCOA MOUSSE and vanilla ice cream
TARTA DE QUESO con fresas	16	CHEESECAKE with strawberries
PROFITEROLES con crema de cacahuete, cremoso de chocolate y caramelo salado	16	PROFITEROLES with peanut butter, creamy chocolate and salted caramel
CRÈME BRÛLÉE de vainilla	16	VANILLA Crème Brûlée
CARPACCIO DE PIÑA con mora y arandanos	16	PINEAPPLE CARPACCIO with black and blueberries

LOUIS XIII 650

BAKED ALASKA EXPERIENCE

Deleita tu paladar con nuestra exquisita veresión de la célebre tarta Alaska, elaborada con una base de plátano y nueces con sorbete de frambuesa y helado de vainilla, acabada con una esponjosa capa exterior de merengue flambeada con 4 cl. de Louis XIII, el cognac de los reyes.

Maridado con 2cl de Louis XIII para cada comensal.

LOUIS XIII

BAKED ALASKA EXPERIENCE

Delight your palate with our exquisite version of the famous Alaska cake, made with a base of banana and walnuts with raspberry sorbet and vanilla ice cream, finished with a fluffy outer layer of meringue flambéed with 4 cl. of Louis XIII, the cognac of kings.

Paired with 2 cl. of Louis XIII for each diner.