



Sea Grill

CENA | MOMENTOS MEDITERRÁNEOS



ENTRANTES FRÍOS

OSTRA GILLARDEAU Nº2 por unidad	10
ÁNCHOAS DEL CANTÁBRICO pan de ajo & perejil	29
GAZPACHO ANDALUZ	14
SALMOREJO CORDOBÉS con tartar de carabinero	29
PIPIRRANA PICANTE mango verde encurtido	18
TABBOULEH DE QUINOA hierbas, arándanos secos & avellanas	18
BURRATA TRUFADA tomates cherry & albahaca	29
ENSALADA DE BERENJENA tomate, aceite & vinagre balsámico blanco	21
ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRO HUERTO cebolla roja, cebollino, albahaca & vinagreta de Jerez	26
ENSALADA CÉSAR AÑÁDELE: bogavante 62 pollo de corral 38 atún confitado 50 langostino tigre 50	26
GUACAMOLE HECHO EN CASA totopos de maíz amarillo & azul	22
ENSALADA COBB aderezo de mostaza & arce	32
CARPACCIO DE TERNERA alcachofa, trufa negra & parmesano	30
TARTAR DE SALMÓN aguacate aliñado con soja, jalapeño & cítricos	31
STEAK TARTAR CLÁSICO	31
ENSALADA DE CENTOLLA guacamole, mayonesa de hierbas & micro brotes	39

EMBUTIDO NACIONAL

JAMÓN IBÉRICO 'CEBO DE CAMPO'	34
JAMON IBÉRICO 100%	46
JAMÓN IBÉRICO 'D.O JABUGO'	58
LOMO ALTO DE VACA VIEJA AL CORTE	25

PASTA

CAPELLINI Caviar Oscietra, 30 g	65
PAPPARDELLE con salsa de trufa negra	34
GNOCCHI AL PARMESANO salsa de tomates cherry y albahaca	25
LINGUINI NEGRO a la crema de carabinero	39

CAVIAR

OSCIETRA, 30 g	90
OSCIETRA, 50 g	150
KALUGA, 125 g	650
BELUGA, 125 g	1150

TORRE DE MARISCO

para uno / para dos

CON OSTRAS GILLARDEAU Nº2,	90 / 150
BOGAVANTE Y LANGOSTINOS TIGRE AÑÁDELE CAVIAR OSCIETRA, 30 g	240

ENTRANTES CALIENTES

SOPA ANDALUZA DE MARISCO	24
TORTILLA ESPAÑOLA con chistorra	18
CROQUETAS: por unidad	7
Trufa carabinero jamón ibérico cangrejo	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 o 12 piezas	18 / 33
MEJILLONES con limón & finas hierbas	24
ESPETO DE SARDINAS	18
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	28
CALAMAR FRITO PICANTE	26
CALAMAR ANDALUZA	26
GAMBAS PIL-PIL	28
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO	42

BURGERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" queso vegano, aguacate & tomate	27
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA queso Emmental, lechuga, tomate & pepinillos encurtidos	32
HAMBURGUESA DE WAGYU cecina de wagyu, trufa & mayonesa de trufa	47
AÑÁDELE: Huevo frito 4 Aguacate 4 Bacon 4 Pepinillo 2	

FRUIT DE MER		p/100gr	PESCADO FRESCO		p/100g
ALMEJAS		15	De la vitrina		
CARABINEROS		32	LUBINA		14
BOGAVANTE NACIONAL		25	DORADA		14
BOGAVANTE CANADIENSE		14	LENGUADO		14
CIGALAS TRONCO		32	RODABALLO		12
LANGOSTINOS JUMBO por unidad		37	SALMONETES		16
			Preparado al grill, a la sal, al espeto o a la meunière. Pregunte a su camarero por la sugerencias del día.		

AL JOSPER

FILETE DE SALMÓN NORUEGO	27
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA	42
FILETE DE RODABALLO	37
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN	33
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	79
SOLOMILLO DE GALICIA	46
FILETE A LA PIMIENTA	46
SOLOMILLO AUSTRALIANO	74
ENTRECÔTE DE WAGYU CHILENO	76
CHULETÓN DE GALICIA 1 kg para compartir	150

AL TANDOOR

POLLO TIKKA setas shiitake & salsa de yogur y menta	33
LANGOSTINO JUMBO jengibre & chile del tandoor	40
MEDALLONES DE RAPE marinado con cilantro & pimienta negra	34

GUARNICIONES

RÚCULA, TOMATE DE CAMPO & PARMESANO	12	AGUACATE DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	12
PAN NAAN CON AJO & CILANTRO	12	CRUJIENTES DE HINOJO & CALABACÍN CON PARMESANO	12
PATATAS FRITAS CASERAS · PATATAS GRATINADAS · PURÉ DE PATATAS	12	ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	12
ESPINACAS SALTEADAS CON AJO & LIMÓN	12	PARRILLADA DE VERDURAS	12



Sea Grill

DINNER | MEDITERRANEAN MOMENTS



COLD STARTERS

GILLARDEAU N°2 OYSTER per piece	10
CANTABRIAN ANCHOVIES flatbread with garlic & parsley	29
ANDALUSIAN GAZPACHO	14
SALMOREJO CORDOBÉS with scarlet prawn tartar	29
SPICY 'PIPIRRANA' pickled green mango	18
QUINOA TABBOULEH herbs, dried cranberries & hazelnuts	18
TRUFFLED BURRATA cherry tomatoes & basil	29
AUBERGINE SALAD tomato, olive & white balsamic	20
OUR GARDEN TOMATOES SALAD red onion, chives, basil & Sherry vinaigrette	26
CAESAR SALAD	26
ADD:	
lobster 62 free-ranged chicken 38	
confited tuna 50 tiger prawn 50	
HOME-MADE GUACAMOLE yellow & blue corn chips	22
COBB SALAD maple mustard dressing	32
BEEF CARPACCIO artichoke, black truffle & Parmesan	30
SALMON TARTARE avocado, jalapeño & citrus soy dressing	32
CLASSIC STEAK TARTARE	32
SPIDER CRAB SALAD guacamole, herbs mayonnaise & micro sprouts	39

NATIONAL CHARCUTERIE

'CEBO DE CAMPO' IBERIAN HAM	34
100% IBERIAN HAM	46
'D.O JABUGO' IBERIAN HAM	58
HAND - CUT GALICIAN CURED BEEF	25

PASTA

ANGEL HAIR PASTA Oscietra Caviar, 30 g	65
PAPPARDELLE with black truffle sauce	34
PARMESAN GNOCCHI cherry tomato sauce	25
BLACK LINGUIN red scarlet cream	39

CAVIAR

OSCIETRA, 30 g	90
OSCIETRA, 50 g	150
KALUGA, 125 g	650
BELUGA, 125 g	1150

SEAFOOD TOWER

serves one / serves two

GILLARDEAU N°2 OYSTERS,	90 / 150
LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	
ADD OSCIETRA CAVIAR, 30 g	240

HOT STARTERS

ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP	24
SPANISH OMELETTE with chistorra	18
CROQUETTES: per piece	7
Truffle Red scarlet prawn Iberian ham Spicy crab	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 or 12 pieces	18 / 33
MUSSELS with lemon & herbs	24
SARDINE "ESPETO"	18
WARM GARRUCHA PRAWNS with olive oil & lemon	28
FRIED CHILLI SQUID	26
ANDALUSIAN CALAMARI	26
PRAWNS PIL PIL	28
HALF- LOBSTER GRATIN	42

BURGERS

"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER vegan cheese, avocado & tomato	27
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER Emmental cheese, lettuce, tomato & pickles	32
WAGYU BURGER Wagyu beef jerky, truffle & truffle mayonnaise	47
EXTRA TOPPINGS:	
Fried egg 4 Avocado 4 Bacon 4 Pickle 2	

FRUIT DE MER		FRESH FISH	
	p/100gr	From the counter	p/100g
CLAMS	15	SEA BASS	14
GIANT SCARLET PRAWNS	32	SEA BREAM	14
NATIONAL LOBSTER	25	SOLE	14
CANADIAN LOBSTER	14	TURBOT	12
GIANT SCAMPI	32	RED MULLET	16
JUMBO KING PRAWNS per piece	37		
		Grilled, salt crust, espeto or Meunière.	
		Ask your waiter for daily suggestions.	

JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON FILLET	27
ATLANTIC SEA BASS FILLET	42
TURBOT FILET	37
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON	33
MILK FED LAMB SHOULDER	79
GALICIAN TENDERLOIN	46
STEAK AU POIVRE	46
AUSTRALIAN TENDERLOIN	74
CHILEAN WAGYU BEEF ENTRECÔTE	76
GALICIAN RIB-EYE STEAK 1 kg for sharing	150

TANDOOR

CHICKEN TIKKA shiitake mushrooms & yoghurt and mint sauce	33
TANDOORI JUMBO PRAWN ginger & chilli	40
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS coriander & black pepper	34

SIDES

RROCKET, FIELD TOMATO & PARMESAN	12	JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA MALAGUEÑA	12
GARLIC NAAN WITH CORIANDER	12	CRISPY FENNEL & COURGETTE WITH PARMESAN	12
FRENCH FRIES · POTATOES AU GRATIN · MASHED POTATOES	12	GRILLED GREEN ASPARAGUS	12
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC & LEMON	12	GRILLED VEGETABLES	12