



# Sea Grill

CENA | MOMENTOS MEDITERRÁNEOS



## ENTRANTES FRÍOS

OSTRA GILLARDEAU Nº2 <b>por unidad</b>	10
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO <b>pan de ajo &amp; perejil</b>	29
GAZPACHO ANDALUZ	14
SALMOREJO CORDOBÉS <b>con tartar de carabinero</b>	29
PIPIRRANA PICANTE <b>mango verde encurtido</b>	22
TABBOULEH DE QUINOA <b>hierbas, arándanos secos &amp; avellanas</b>	24
BURRATA TRUFADA <b>tomates cherry &amp; albahaca</b>	29
ENSALADA DE BERENJENA <b>tomate, aceite &amp; vinagre balsámico blanco</b>	24
ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRO HUERTO <b>cebolla roja, cebollino, albahaca &amp; vinagreta de Jerez</b>	26
ENSALADA CÉSAR AÑÁDELE: <b>bogavante 62   pollo de corral 38 atún confitado 50   langostino tigre 50</b>	26
GUACAMOLE HECHO EN CASA <b>totopos de maíz amarillo &amp; azul</b>	24
ENSALADA COBB <b>aderezo de mostaza &amp; arce</b>	32
CARPACCIO DE TERNERA <b>alcachofa, trufa negra &amp; parmesano</b>	32
TARTAR DE SALMÓN <b>aguacate aliñado con soja, jalapeño &amp; cítricos</b>	34
STEAK TARTAR CLÁSICO	34
ENSALADA DE CENTOLLA <b>guacamole, mayonesa de hierbas &amp; micro brotes</b>	42

## EMBUTIDO NACIONAL

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

## PASTA

CAPELLINI <b>Caviar Oscietra, 30 g</b>	65
PAPPARDELLE <b>con salsa de trufa negra</b>	34
GNOCCHI AL PARMESANO <b>salsa de tomates cherry y albahaca</b>	26
LINGUINI NEGRO <b>a la crema de carabinero</b>	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,	95 / 150
BOGAVANTE Y LANGOSTINOS TIGRE AÑÁDELE CAVIAR OSCIETRA, 30 g	240

## ENTRANTES CALIENTES

SOPA ANDALUZA DE MARISCO	26
TORTILLA ESPAÑOLA <b>con chistorra</b>	18
CROQUETAS: <b>por unidad</b>	8
<b>Trufa   carabinero   jamón ibérico   cangrejo</b>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <b>6 o 12 piezas</b>	22 / 36
MEJILLONES <b>con limón &amp; finas hierbas</b>	26
ESPETO DE SARDINAS	18
GAMBAS DE GARRUCHA TEMPLADAS	28
CALAMAR FRITO PICANTE	26
CALAMAR ANDALUZA	26
GAMBAS PIL-PIL	29
MEDIO BOGAVANTE GRATINADO	44

## BURGERS

HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" <b>queso vegano, aguacate &amp; tomate</b>	34
HAMBURGUESA DE RES RUBIA GALLEGA <b>queso Emmental, lechuga, tomate &amp; pepinillos encurtidos</b>	34
HAMBURGUESA DE WAGYU <b>cecina de Wagyu, trufa &amp; mayonesa de trufa</b>	48
AÑÁDELE: <b>Huevo frito 4   Aguacate 4   Bacon 4   Pepinillo 2</b>	

**FRUIT DE MER**

	p/100gr
ALMEJAS	15
CARABINEROS	34
BOGAVANTE NACIONAL	25
BOGAVANTE CANADIENSE	14
CIGALAS TRONCO	32
LANGOSTINOS JUMBO <b>por unidad</b>	37

**PESCADO FRESCO**

<b>De la vitrina</b>	p/100g
LUBINA	14
DORADA	14
LENGUADO	14
RODABALLO	12
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	29
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA	44
FILETE DE RODABALLO	38
COQUELET DE CORRAL AL LIMÓN	34
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	80
SOLOMILLO DE GALICIA	46
FILETE A LA PIMIENTA	46
SOLOMILLO AUSTRALIANO	74
ENTRECÔTE DE WAGYU CHILENO	76
CHULETÓN DE GALICIA <b>1 kg para compartir</b>	150

**AL TANDOOR**

POLLO TIKKA <b>setas shiitake &amp; salsa de yogur y menta</b>	34
LANGOSTINO JUMBO <b>jengibre &amp; chile del tandoor</b>	44
MEDALLONES DE RAPE <b>marinado con cilantro &amp; pimienta negra</b>	36

**GUARNICIONES**

RÚCULA, TOMATE DE CAMPO & PARMESANO	14	AGUACATE DE LA AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	14
PAN NAAN CON AJO & CILANTRO	14	CRUJIENTES DE HINOJO & CALABACÍN CON PARMESANO	14
PATATAS FRITAS CASERAS · PATATAS GRATINADAS · PURÉ DE PATATAS	14	ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	14
ESPINACAS SALTEADAS CON AJO & LIMÓN	14	PARRILLADA DE VERDURAS	14



# Sea Grill

DINNER | MEDITERRANEAN MOMENTS



## COLD STARTERS

GILLARDEAU N°2 OYSTER <b>per piece</b>	10
CANTABRIAN ANCHOVIES <b>flatbread with garlic &amp; parsley</b>	29
ANDALUSIAN GAZPACHO	14
SALMOREJO CORDOBÉS <b>with scarlet prawn tartar</b>	29
SPICY 'PIPIRRANA' <b>pickled green mango</b>	22
QUINOA TABBOULEH <b>herbs, dried cranberries &amp; hazelnuts</b>	24
TRUFFLED BURRATA <b>cherry tomatoes &amp; basil</b>	29
AUBERGINE SALAD <b>tomato, olive &amp; white balsamic</b>	24
OUR GARDEN TOMATOES SALAD <b>red onion, chives, basil &amp; Sherry vinaigrette</b>	26
CAESAR SALAD	26
ADD: <b>lobster 62   free-ranged chicken 38</b> <b>confited tuna 50   tiger prawn 50</b>	
HOME-MADE GUACAMOLE <b>yellow &amp; blue corn chips</b>	24
COBB SALAD <b>maple mustard dressing</b>	32
BEEF CARPACCIO <b>artichoke, black truffle &amp; Parmesan</b>	32
SALMON TARTARE <b>avocado, jalapeño &amp; citrus soy dressing</b>	34
CLASSIC STEAK TARTARE	34
SPIDER CRAB SALAD <b>guacamole, herbs mayonnaise &amp; micro sprouts</b>	42

## 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 <b>Oscietra Caviar, 30 g</b>	65
PAPPARDELLE <b>with black truffle sauce</b>	34
PARMESAN GNOCCHI <b>cherry tomato sauce</b>	26
BLACK LINGUIN <b>red scarlet cream</b>	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	26
SPANISH OMELETTE <b>with chistorra</b>	18
CROQUETTES: <b>per piece</b>	8
<b>Truffle   Red scarlet prawn   Iberian ham   Spicy crab</b>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <b>6 or 12 pieces</b>	22 / 36
MUSSELS <b>with lemon &amp; herbs</b>	26
SARDINE "ESPETO"	18
WARM GARRUCHA PRAWNS <b>with olive oil &amp; lemon</b>	28
FRIED CHILLI SQUID	26
ANDALUSIAN CALAMARI	26
PRAWNS PIL PIL	29
HALF- LOBSTER GRATIN	44

## BURGERS

"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER <b>vegan cheese, avocado &amp; tomato</b>	34
GALICIAN BLONDE BEEF HAMBURGER <b>Emmental cheese, lettuce, tomato &amp; pickles</b>	34
WAGYU BURGER <b>Wagyu beef jerky, truffle &amp; truffle mayonnaise</b>	48
EXTRA TOPPINGS: <b>Fried egg 4   Avocado 4   Bacon 4   Pickle 2</b>	

FRUIT DE MER	p/100gr	FRESH FISH	p/100g
CLAMS	15	<b>From the counter</b>	
GIANT SCARLET PRAWNS	34	SEA BASS	14
NATIONAL LOBSTER	25	SEA BREAM	14
CANADIAN LOBSTER	14	SOLE	14
GIANT SCAMPI	32	TURBOT	12
JUMBO KING PRAWNS <b>per piece</b>	37	RED MULLET	16
		<b>Grilled, salt crust, espeto or Meunière.</b>	
		<b>Ask your waiter for daily suggestions.</b>	

## JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON FILLET	29
ATLANTIC SEA BASS FILLET	44
TURBOT FILET	38
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON	34
MILK FED LAMB SHOULDER	80
GALICIAN TENDERLOIN	46
STEAK AU POIVRE	46
AUSTRALIAN TENDERLOIN	74
CHILEAN WAGYU BEEF ENTRECÔTE	76
GALICIAN RIB-EYE STEAK <b>1 kg for sharing</b>	150

## TANDOOR

CHICKEN TIKKA <b>shiitake mushrooms &amp; yoghurt and mint sauce</b>	34
TANDOORI JUMBO PRAWN <b>ginger &amp; chilli</b>	44
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS <b>coriander &amp; black pepper</b>	36

## SIDES

ROCKET, FIELD TOMATO & PARMESAN	14	JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA MALAGUEÑA	14
GARLIC NAAN WITH CORIANDER	14	CRISPY FENNEL & COURGETTE WITH PARMESAN	14
FRENCH FRIES · POTATOES AU GRATIN · MASHED POTATOES	14	GRILLED GREEN ASPARAGUS	14
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC & LEMON	14	GRILLED VEGETABLES	14

