



# Sea Grill

ALMUERZO | MOMENTOS MEDITERRÁNEOS



## ENTRANTES FRÍOS

OSTRA GILLARDEAU N°2 🍷 🍴 por unidad	10
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 🍷 🍴 🍴 pan de ajo & perejil	29
GAZPACHO ANDALUZ 🍷	14
SALMOREJO CORDOBÉS 🍷 🍴 pan de ajo & perejil	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 🍴 cebollino, albahaca & vinagreta de Jerez	26
ENSALADA CÉSAR AÑÁDELE: bogavante 36   pollo de corral 12 atún confitado 24   langostino tigre 24	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 & cítricos	32
STEAK TARTAR CLÁSICO 🍴 🍴 🍴 guacamole, mayonesa de hierbas & micro brotes	32
ENSALADA DE CENTOLLA 🍴 🍴	39

## EMBUTIDO NACIONAL

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

## PAELLAS

Mínimo dos personas

VERDURAS 🍴	22
PESCADO 🍴 🍴	35
MARISCO 🍴 🍴 🍴 🍴	38
BOGAVANTE 🍴 🍴 🍴 🍴	55

## PASTA

CAPELLINI 🍴 🍴 🍴 🍴	65
<b>Caviar Oscietra, 30 g</b>	
PAPPARDELLE trufa negra 🍴 🍴 🍴	34
GNOCCHI AL PARMESANO salsa de tomates cherry 🍴 🍴	25

## 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 N°2, 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 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
ALMEJAS 🌱	15
CARABINEROS 🌱	32
BOGAVANTE NACIONAL 🌱	25
BOGAVANTE CANADIENSE 🌱	14
CIGALAS TRONCO 🌱	32
LANGOSTINOS JUMBO <b>por unidad</b> 🌱	37

## PESCADO FRESCO

## De la vitrina

	p/100g
LUBINA 🌱	14
DORADA 🌱	14
LENGUADO 🌱	14
RODABALLO 🌱	12
SALMONETES 🌱	16

**Preparado al grill, a la sal, al espeto o a la meunière.  
Sugerencias del día en pizarra.**

## AL JOSPER

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
SOLOMILLO AUSTRALIANO 🌱 🌾 🌱	74
ENTRECÔTE DE RES WAGYU 🌱 🌾 🌱	76
CHULETÓN DE GALICIA <b>1 kg para compartir</b> 🌱 🌾 🌱	150

## AL TANDOOR

POLLO TIKKA 🌱	33
LANGOSTINO JUMBO <b>jengibre &amp; chile del tandoor</b> 🌱 🌱	40
MEDALLONES DE RAPE <b>marinado con cilantro &amp; pimienta negra</b> 🌱 🌾 🌱 🌱 🌱	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 🌱	12	ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	12
ESPINACAS SALTEADAS CON AJO & LIMÓN	12	PARRILLADA DE VERDURAS	12



# Sea Grill

LUNCH | MEDITERRANEAN MOMENTS



## COLD STARTERS

GILLARDEAU N°2 OYSTER 🍷 🍷 per piece	10
CANTABRIAN ANCHOVY 🍷 🍷 🍷 flatbread with garlic & parsley	29
ANDALUSIAN GAZPACHO 🍷 🍷	14
SALMOREJO CORDOBÉS' 🍷 scarlet prawn tartare	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	21
OUR GARDEN TOMATOES SALAD 🍷 chives, basil & Sherry vinaigrette	26
CAESAR SALAD	26
ADD: mediterranean lobster 36   free-ranged chicken 12 confited tuna 24   tiger prawn 24	
HOME-MADE GUACAMOLE yellow & blue corn chips	22
COBB SALAD 🍷 🍷 🍷 🍷 maple mustard dressing	32
BEEF CARPACCIO 🍷 🍷 🍷 artichoke, black truffle & Parmesan	30
SALMON TARTARE 🍷 🍷 🍷 🍷 avocado & 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
'D.O JABUGO' IBERIAN HAM 🍷	46
100% IBERIAN HAM 🍷	58
HAND - CUT GALICIAN CURED BEEF	25

## PAELLA

Minimum two people

VEGETABLES 🍷	23
FISH 🍷 🍷	35
SEAFOOD 🍷 🍷 🍷 🍷	42
LOBSTER 🍷 🍷 🍷 🍷	58

## 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, 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
LOBSTER, TIGER KING PRAWNS	90 / 150
ADD OSCIETRA CAVIAR, 30 g 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	240

## HOT STARTERS

ANDALUSIAN SEAFOOD SOUP 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	24
SPANISH OMELETTE 🍷 with chistorra	18
CROQUETTES: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 per piece Truffle   Carabinero   Iberian ham   Spicy crab	7
ESCARGOTS DE BOURGOGNE 🍷 🍷 6 or 12 pieces	18 / 33
BAKED 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	

## PASTA

ANGEL HAIR PASTA 🍷 🍷 🍷 🍷 Oscieta Caviar, 30 g	65
PAPPARDELLE black truffle & cream 🍷 🍷 🍷	34
PARMESAN GNOCCHI cherry tomato sauce 🍷 🍷	25

FRUIT DE MER	p/100gr	FRESH FISH	p/100g
CLAMS 🌊	15	<b>From the counter</b>	
GIANT SCARLET PRAWNS 🌊	32	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>Daily suggestion on blackboard.</b>	

## JOSPER-GRILLED

NORWEGIAN SALMON 🌊	27
ATLANTIC SEA BASS 🌊	42
TURBOT FILET 🌊	37
FREE-RANGE BABY CHICKEN WITH PRESERVED LEMON 🌊	33
MILK FED LAMB SHOULDER 🌊	79
GALICIAN BEEF TENDERLOIN 🌊 🌱 🌿	46
AUSTRALIAN TENDERLOIN 🌊 🌱 🌿	74
WAGYU BEEF ENTRECÔTE 🌊 🌱 🌿	76
GALICIAN RIB-EYE STEAK <b>1 kg for sharing</b> 🌊 🌱 🌿	150

## TANDOOR

CHICKEN TIKKA 🌱	33
TANDOORI JUMBO PRAWN <b>ginger &amp; chilli</b> 🌊 🌱	40
TANDOORI MARINATED MONKFISH MEDALLIONS <b>coriander &amp; black pepper</b> 🌊 🌱 🌿 🌊 🌱	34

## SIDES

ROCKET, 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 🌱	12	GRILLED GREEN ASPARAGUS	12
SAUTÉED SPINACH WITH GARLIC & LEMON		GRILLED VEGETABLES	12

