

STARTERS

COLD APPETISERS

- 1.1_Green Salad
- 1.2_Caesar Salad with grilled chicken and Parmessano Reggiano
- 1.3_Andalusi Salad with PineApple,Surimi, Raisins and Balsamic Vinegar
- 1.4_Beef Steak Tartare on Sweet Bread

HOT APPETISERS

- 2.1_Nachos with Cheese, Bacon Jalapeños and Guacamole
- 2.2_Cured Hum Croquettes
- 2.3 Shrimps Twister with Sweet and Sour Sauce
- 2.4_Sautéed Vegetables with Modena Vinegar and Parmesano Reggiano
- 2.5_Organic Eggs with Potatoes and Iberian Manto

COLD MEATS & CHEESES

- 3.1_Iberian Chorizo (140gr)
- 3.2_Iberian Salchichon (140gr)
- 3.3_Manchego's Cheese (140gr)
- 3.4_Premium Iberiam Acorn-fed Cured Ham (150gr)
- 3.5_Iberian Cold Meats Platter (240gr)

MAINS

RICE DISHES

- 4.1_Pork Cheek in Red Wine and Wild Mushroom Rice (mín.2 people)
- 4.2_Lobster Soup Rice (mín.2 people)

FISH

- 5.1_Grilled Prawns with Salad (450gr)
- 5.2_Dorada Grilled with Potatoes and Vegetables
- 5.3_Sautéed Noodles with Vegetbles and Salmon

MEATS

- 6.1_Burguer Red Steak limited edition (200g), with Tomato, Letuce, Onion and Cheese
- 6.2_Iberian Pork Tenderloin with Honey and Blue Cheese Sauce
- 6.3_Pork Cheek in Red Wine
- 6.4_Beef Sirloin 300 gr with Pepper Sauce
- 6.5_Duck Magret 300 gr with Orange Marmalade
- 6.6_Veal Entrecote Tataki, 500 gr, aged at least 30 days
- 6.7_Ox Porterhouse Steak, 1 kg, aged at least 30 days

MEAT COOKING



Rare



Medium



Well Done

Precios con IVA Incluido

ENTRÉES

FROIDES

- 1.1_Salade Verte avec Vinaigre
- 1.2_Salade César avec Poulet Grillé, Parmigiano Reggiano et Sauce César
- 1.3_Salade Andalusí avec vinaigre balsamique, raisins secs, surimi, Noix et Ananas
- 1.4_Tartare de Steak de Boeuf sur Pain Sucré

CHAUDES

- 2.1_Nachos avec Fromage, Bacon, Jalapeños et Guacamole
- 2.2_Croquettes aux Jambon Cru
- 2.3_Twistter des Crevettes avec Sauce Aigre Douce
- 2.4_Légumes Sautés au Vinaigre Balsamique et Parmigiano Reggiano
- 2.5_Oeufs Écologiques air avec pommes de terre et jambon ibérique

CCHARCUTERIES ET FROMAGES

- 3.1_Chorizo Ibérique (140gr)
- 3.2_Saucisson Ibérique (140gr)
- 3.3_Fromage Manchego (140gr)
- 3.4_Jambon de Porc Ibérique nourri aux glans (150gr)
- 3.5_Planche Ibérique (240gr)

PLATS PRINCIPAUX

RIZ

- 4.1_Riz Jou de Porc au Vin Rouge et aux champignons (mín.2 personnes)
- 4.2_Riz dans son jus de cuisson au Homard (mín.2 personnes)

POISSONS

- 5.1_Crevettes grillées avec salade
- 5.2_Daurade grillé avec frites et légumes
- 5.3_Nouilles Sautées avec Légumes et Saumon

VIANDES

- 6.1_Burguer Red Steak limited edition (250g) avec Beacon, Laitou, Oignon, Tomate et Fromage
- 6.2_Longue de porc ibérique nourri aux glands avec sauce au fromage bleu
- 6.3_Jou de Porc au Vin Rouge
- 6.4_Filet de bœuf (300g) avec Sauce au Poivre
- 6.5_Magret de Canard (300g) avec marmelade d'orange
- 6.6_Tataki d'Entrecôte de veau 500g, au moins 30 jours de maturation
- 6.7_Côté de boeuf 1 kg, au moins de 30 jours de maturation

CUISSON DES VIANDES



Saignant



À Point



Bien Cuit

Precios con IVA Incluido

ANTIPASTI

FREDDI

- 1.1_Insalata Verte Riso
- 1.2_Insalata Caesar con Pollo alla Griglia e Parmigiano Reggiano
- 1.3_Insalata Andalusí con Aceto Balsamico, Surimi, Uva Passa et Frutta Secca
- 1.4_Tartare di Manzo su Pane Dolce

CALDI

- 2.1_Nachos con Formaggio, Bacon, Jalapeños e Guacamole
- 2.2_Crochette Prosciutto
- 2.3_Gamberetto Twister con Salsa Agrodolce
- 2.4_Sauté di verdure Fresche con Aceto Balsamico di Modena e Parmigiano Reggiano
- 2.5_Uova Echologique al Tegame con patate e Mantello di Prosciutto Iberico

SALUMI E FORMAGGI

- 3.1_Salame"Chorizo" (140gr)
- 3.2_Salame"Salchicón" (140gr)
- 3.3_Formaggio Manchego (140gr)
- 3.5_Prosciutto Iberico (150gr)
- 3.6_Taglieri Iberico (240gr)

PORTATE PRINCIPALI

RISOTTI

- 4.1_Risotto di Guanciale di Maiale al Vino Rosso(mín.2 persone)
- 4.2_Risotto Brodoso all'Aragosta (mín.2 persone)

PESCE

- 5.1_Gamberi alla Griglia e Insalata
- 5.2_Orata alla Griglia con Patate, Verdura e Salsa Verde
- 5.3_Tagliatelle Saltate con Verdure e Salmone

CARNE

- 6.1_Hamburguer di Manzo (200g) Red Steak con Pomodoro, Lattuga, Formaggio et Cipolla
- 6.2_Piuma di Maiale Iberico con Salsa di Formaggio Blu
- 6.3_Guanciale di Maiale al Vino Rosso
- 6.4_Filetto di Vitello 300 g con Peppar Sauce
- 6.5_Magret D'Anatra 300 g con Marmellatta di Arance
- 6.6_Tataki di Entrecôte di Vitello 500 g maturazione min. 30 giorni
- 6.7_Bistecca di Mucca Bionda Galiziana 1 kg maturaciones min.30 giorni

COCCIÓN DE LAS CARNES



Poco Fatto



Al Punto



Ben Fatto

Precios con IVA Incluido