

Precios con IGIC incluido.
Por tradición, ofrecemos una selección de panes y mantequillas
caseras aromatizadas (3,5 € por persona).
Si prefiere no recibirlo, por favor, infórmenos.



Sopas

1. **Sopa Gourmet del Chef** 9
2. **Crema de Langostinos y Caviar** 22
Crema de langostinos con caviar: textura sedosa y sabor refinado del mar.

Ensaladas Garden

3. **Ensalada Caprese “Rincón Mediterráneo”**  18
Tomates frescos, mozzarella y albahaca, aderezados con aceite de oliva.
4. **Ensalada “Bogavante Lux”** 59
Frescura del mar con delicados matices de temporada y bogavante canadiense de nuestro acuario.
5. **Ensalada de Anguila Ahumada “Fusión Tropical”** 19
Anguila ahumada con aguacate cremoso y vinagreta de mango.

Entrantes Exquisitos

6. **Ostra Fresca** min. 4 unidades 6
7. **Foie Gras "Placer del Sol"** 23
Exquisito foie gras acompañado de un higo premium confitado.
8. **Tartar de Vieira "Brisa del Mar"** 24
Vieira fresca con vinagreta de naranja y jengibre.
9. **Gambas "Amor de Ajo"** 16
Gambas al ajillo estilo canario, con toque de guindilla.
10. **Carpaccio "Finca Gallega"** 22
Láminas de Rubia Gallega, sal aromática al vino tinto, Parmigiano, rúcula fresca y aceite al pesto.
11. **Alcachofa "Tierra de Murcia"** 15
Alcachofas slow cooked de Murcia con guanciale crujiente y tapenade de aceituna negra.
12. **Bruschetta "Mediterráneo al Corazón"** 14
Pan crujiente con burrata fresca, tomate confitado y jamón de Parma.
13. **Selección de Embutidos y Quesos "Viaje Europeo"** 25
Tabla premium de embutidos y quesos de Holanda, Suiza, Italia, Francia y Canarias.
14. **Tabla de Jamón Ibérico de Bellota 100%** 38
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan de cristal y tomate rallado.

Precios con IGIC incluido.
Por tradición, ofrecemos una selección de panes y mantequillas
caseras aromatizadas (3,5 € por persona).
Si prefiere no recibirlo, por favor, infórmenos.



Pastas de Autor

- | | | |
|--|-----------|----|
| 15. <u>Tagliatelle "Bosque y Trufa"</u> | | 29 |
| <i>Pasta fresca con hongos porcini, solomillo y trufa.</i> | | |
| 16. <u>Spaghetti "Olas del Mediterráneo"</u> | | 27 |
| <i>Espaguetis con mariscos frescos en deliciosa salsa.</i> | | |
| 17. <u>Linguini de Bogavante "Tesoro del Océano"</u> | Min 2 px. | 79 |
| <i>Pasta linguini con bogavante en una mezcla de sabores marinos.</i> | | |
| 18. <u>Rigatoni "Cielo y Mar"</u> | | 24 |
| <i>Rigatoni con salmón fresco y zucchini, en salsa ligera y sabrosa.</i> | | |
| 19. <u>Rigatoni "Mare e Monti"</u> | | 21 |
| <i>Pasta rigatoni acompañada de tiernos trozos de pollo, champiñón y gambas en una salsa cremosa de nata y un toque delicado de curry.</i> | | |
| 20. <u>Spaghetti Carbonara "Roma en un Plato"</u> | | 16 |
| <i>Clásico italiano con guanciale crujiente, huevo y queso pecorino.</i> | | |
| 21. <u>Spaghetti Bolognese "Sabor Italiano"</u> | | 18 |
| <i>Spaghetti con salsa boloñesa tradicional, cocinada a fuego lento.</i> | | |
| 22. <u>Rigatoni "Amatriciana" "La Herencia"</u> | | 16 |
| <i>Pasta con salsa de tomate, guanciale y un toque de queso.</i> | | |
| 23. <u>Rigatoni "Arrabbiata" "Pasión Roja"</u> 🌱 | | 15 |
| <i>Salsa de tomate picante con guindilla, intenso y lleno de carácter.</i> | | |

Risottos Exquisitos

- | | | |
|---|--|----|
| 24. <u>Risotto "Verde Primavera"</u> | | 22 |
| <i>Cremoso risotto con espárragos frescos y gambas.</i> | | |
| 25. <u>Risotto "Tesoro del Mar"</u> | | 28 |
| <i>Risotto con mariscos frescos, un abrazo del océano.</i> | | |
| 26. <u>Risotto "Pera e Gorgonzola"</u> 🌱 | | 24 |
| <i>Risotto con pera, gorgonzola y nueces tostadas.</i> | | |
| 27. <u>Risotto "Zucchine e Guanciale"</u> | | 23 |
| <i>Risotto cremoso con calabacines y panceta crujiente.</i> | | |
| 28. <u>Risotto "Royale"</u> | | 29 |
| <i>Risotto al pavesano con fina lasca de solomillo premium.</i> | | |

Precios con IGIC incluido.
Por tradición, ofrecemos una selección de panes y mantequillas
caseras aromatizadas (3,5 € por persona).
Si prefiere no recibirlo, por favor, infórmenos.



Carnes Gourmet

29. **Solomillo Angus "Fuego y Sabor"** 39
Solomillo Angus a la plancha con verduras de temporada y pure jugoso.
30. **Tagliata Chianina "Sabor Toscano"** 29
Carne de Chianina con rúcula, Parmigiano y balsámico.
31. **Magret de Pato "Frutos del Bosque"** 31
Magret de pato con salsa de frutos rojos.
32. **Cordero Lechal "La Tradición Española"** 33
Cordero lechal cocido a baja temperatura con pure de batata y su jugo.
33. **Cochinillo de Segovia "El Rey del Soft"** 29
Cochinillo cocido 72 horas con esencia de manzana.
34. **Chateaubriand "DOLCE VITA"** *para 2 personas* 89
Jugoso corte de Chateaubriand acompañado de tres salsas únicas.

Salsas Homemade:

Champions, 4 Queso, Pimienta, Bernesa, Mojo rojo y verde.

5

Guarniciones Extras:

Papas fritas, papas arrugadas, ensalada, papas salteadas.

5

Pescados Premium

35. **Salmón Atlántico "Mar y Brisa"** 26
Salmón a la plancha con salsa cítrica y hierbas frescas.
36. **Lubina Canaria "Cielo de la Isla"** 32
Lubina de Gran Canaria a la plancha con crema de ajo y perejil.
37. **Bacalao Slow Cooked "Livornese"** 29
Bacalao a baja temperatura con aceitunas, alcaparras y tomate cherry.
38. **Bogavante "Delicias del Océano"** 59
Bogavante a la plancha con mantequilla y hierbas frescas.