

Sugestiones - Suggestions *Entrada - Starters*

ES: Ensalada de Magred de pato: Finas láminas de pato curado en armonía con la frescura de la manzana y el crujiente de las nueces.

EN: Duck magret Salade: Delicate slices of cured duck breast paired with crisp apple and crunchy walnuts.

22€

ES: Sopa de pescado: Un reconfortante sopa casera elaborado con la mejor selección de pescado y marisco.

EN: Soup of fish: A comforting homemade soup prepared with the finest selection of rockfish and seafood.

15€

ES: Tomate Mozzarella: Fresca combinación de tomates de la huerta y mozzarella, aderezada con aceite de albahaca.

EN: Mozzarella Tomato: Fresh combination of garden tomatoes and mozzarella, dressed with basil oil.

9€

ES: Coctail de cola de Gambón: Jugosas colas de gambón servidas sobre lecho fresco con nuestra clásica salsa rosa.

EN: Shrimp cocktail: Succulent king prawn tails served on a fresh bed of greens with our classic cocktail sauce.

13€

Plato Principal - Main Dish

ES: Bogavante(350gr): Pieza exquisita de bogavante a la parrilla, realzada con una suave crema de marisco y verduras de temporada.

EN: Lobster (350gr): Exquisite grilled lobster, enhanced with a smooth seafood cream and seasonal vegetables.

27€.

ES: Medallones de cordero con salsa de oporto: Exquisitos medallones de cordero, sellados a la perfección para preservar su jugosidad y bañados en una reducción aterciopelada de vino de Oporto con notas de frutos rojos y especias.

EN: Lamb medallions with port sauce: Succulent lamb medallions, pan-seared to tender perfection and draped in a rich, glossy Port wine reduction with hints of dark fruit.

38€.

ES: Raya con salsa de alcaparras: Delicada aleta de raya realzada con una vibrante salsa de mantequilla y alcaparras.

EN: Stingray with caper sauce: Delicate skate wing enhanced with a vibrant butter and caper sauce.

25€.

Liquors

Aperitif "The Sailor" . 7€
Hugo. 7,50€
Negroni. 8€
Aperol Splitz. 9€
Picon white wine. 8€
Ricard. 6€
Porto Red of white. 4,50€
Pineau des Charantes . 5€
Campari pur . 5,50€
Campari orange. 7,50€
Tinto de Verano. 6,50€
Sangria Red of White. 9,50€
Písang Orange. 7€
Passoa Orange. 7€
Martini Red of White. 5.50€
Baileys. 6€
Cointreau. 5.50€
Limoncello. 4,50€
Licor 43. 5€

Orujo de hierbas. 3€
Amaretto. 5,50€
Jack Daniels. 6€
J&B. 5,50€
Chivas. 7,50€
Cardhu. 9€
Anís Marie brizard. 5€
Brandi Magno. 4,50€
Brandi Carlos I. 6€
Brandi duque De Alba. 6,50€
Non alcoholic Mojito. 6€
Mojito. 7,50€

Mixed Drink

Cacique ; Bacardi. 8,50€
J&B ; Jack Daniels ; Bombay ; Havana
3 años ; Smirnoff ; Absolut. 9€
Puerto de Indias ; Tanqueray ;
Hendricks. 9,50€

Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea 2,50€
Fevertree. 2,60€
Orange or apple juice (Minute Maid). 2,30€
Appeltiser. 2,80€
Still Water 50 Cl. 3,50€
Sparkling water 50 Cl. 3,50€

Beer

Carlsberg 33Cl. 2,50€ ; 50 Cl. 3,50€
Strella Damm 0,0. 2,50€
Turia. 2,50€
Grimbergen. 3,20€
Duvel. 3,80€

Cafés - Coffee

Solo. 1,40€

Cortado. 1,60€

Americano. 2€

Café con leche. 2,20€

Carajillo. 2,50€

Capuccino leche. 2,80€

Capuccino nata. 3€

Latte Machiato. 2,80€

“Cafés especiales”

Irishkoffie, Baileyskoffie, Frenchkoffie, Italiankoffie. 8,50€

Tea of life

Manzanilla - Té Negro - Té Poleo - Té Rojo - Té Verde - Frutos del
Pacífico - Rooibos con vainilla - Frutos del Bosque - Hibisco

2,20€

Té Natural 2,80€

Postre

Sabayone preparado en mesa 9€

Moulloux (8 min) 7€

Profiterol 6,50€

Fresa romanoff 9€

Appeltaart (15 min) 6€

Tiramisú 6€

Café glace 8,50€

Helados

Copa Dama blanca 8,50€

Copa brasileña 7,50€

Copa Advocat 8,50€

Copa vainilla 7€

Copa de fresa 10€

Entradas Frias

ES: **Tomate con gambitas grises con salsa rosada.**

EN: **Tomato with grey shrimps and cocktail sauce**
15€.

ES: **Carpaccio de ternera con aceite de trufa:** Finas láminas de ternera, realzadas por el aroma embriagador del aceite de trufa. Una delicadeza clásica con un toque opulento.

EN: **Beef carpaccio with truffle oil:** Thin slices of beef, enhanced by the intoxicating aroma of truffle oil. A classic delicacy with an opulent twist.
12€.

ES: **Melón con jamón acompañado de salsa oporto**

EN: **Melon with ham accompanied by porto sauce**
12€.

ES: **Tartar de salmón con mousse de aguacate:** La frescura vibrante del salmón crudo, perfectamente equilibrada por la untuosidad sedosa y ligera de la mousse de aguacate.

EN: **Salmon tartare with avocado:** The vibrant freshness of raw salmon, perfectly balanced by the silky, light creaminess of the avocado mousse.
14€.

Croquetas - Croquettes

Croqueta de queso.
Cheese croquette.
9,50€.

Duo de croquetas.
Croquettes duo.
14€.

Croqueta de gambita
Shrimp croquette.
12€

Trio de Croquetas.
Trio of Croquettes.
17€.

Ensalada - Salad

Tomate con gambitas con patatas fritas.
Tomato shrimp with French fries.
23€.

Ensalada de Bogavant (350gr.)
Lobster salad (350gr.)
23,50€.

Ensalada de salmón ahumado con gambitas acompañado de una vinagreta de albahaca y limón.
Smoked salmon salad with shrimp accompanied by a basil and lemon vinaigrette.
18,50€

Ensalada César.
Caesar salad.
14,50€.

Trio de Croquetas.
Trio of Croquettes.
17€.

Ensalada de cola de gambón
Prawn salad .
14€.

Ensalada de queso de cabra.
Goat cheese salad.
15€.

Menu Infantil

Nuggets de pollo **9€**
Palitos de pescado **9€**
Filete de pollo **10€**
Kinder Steak 150g **15€**

Todos los platos vienen con patatas fritas y compota de manzana

Entradas Calientes

ES: **Cola de gambón con salsa de ajo**: Colas de gambones jugosos, delicadamente salteados y servidos con una aromática y untuosa salsa de ajo.

EN: **Prawn tail with garlic sauce**: Succulent prawns, delicately sautéed and served with an aromatic and creamy garlic sauce.

14€.

ES: **Cola de gambón "The Sailor"**: Nuestra especialidad de la casa: gambones preparados al estilo del the Sailor, con un sabor secreto que rinde homenaje al mar.

EN: **Prawn "The Sailor"**: Our house specialty: prawns prepared in the captain's style, with a secret flavor that pays homage to the sea.

16€.

ES: **Cola de gambón con salsa diabólica: Un desafío para el paladar**: gambones envueltos en una salsa especiada y ardiente, solo para los amantes del picante.

EN: **Prawn tails with deviled sauce**: A challenge for the palate: prawns wrapped in a spicy and fiery sauce, only for lovers of heat.

16€.

ES: **Vieras con salsa champagne**: La tierna dulzura de las vieiras bañada en una salsa espumosa de champagne, un bocado de pura sofisticación.

EN: **Scallops with champagne sauce**: The tender sweetness of the scallops, bathed in a sparkling champagne sauce. A bite of pure sophistication.

16€.

ES: **Mousse de foie gras con cebolla confitada**: La suavidad aterciopelada del foie gras en mousse se funde con el dulzor meloso de la cebolla caramelizada, servido sobre un tostado pan brioche.

EN: **Foie gras mousse with candied onions**: The velvety smoothness of the foie gras mousse melts with the honeyed sweetness of the caramelized onion, served on a toasted brioche bread.

10€.

Pan y mantequilla 1€

Pescados - Fish

ES: Bullabesa con bogavante (350gr): La clásica sopa de pescado de Marsella, con una rica selección de pescados y mariscos, elevada con un bogavante (350gr), un lujo marino.

EN: Bouillabaisse with lobster (350gr): The classic Marseille fish soup, featuring a rich selection of fish and seafood, elevated with a lobster (350gr), a marine luxury.

35€

ES: Bacalao con salsa champagne: Lomo de bacalao tierno y jugoso, bañado en una salsa cremosa y espumosa que captura la sofisticación del champagne.

EN: Cod with champagne sauce: Tender and succulent cod loin, bathed in a creamy, sparkling sauce that captures the sophistication of champagne.

24,50€

ES: Lenguado Meunière "The Sailor": Jugoso lenguado frito en mantequilla (Meunière), preparado al estilo de la casa para un sabor exquisito y delicado.

EN: Sole Meunière "The Sailor": Succulent sole fried in butter (Meunière), prepared in the house style for an exquisite and delicate flavor.

25€

ES: Cacerola de pescado gratinado al estilo francés: Un reconfortante guiso de pescados y mariscos, gratinado a la perfección con una sabrosa salsa de vino blanco. **EN: Seafood casserole French-style gratin:** A comforting stew of fish and seafood, perfectly gratinéed with a white wine sauce.

25€

ES: Salmón con salsa bearnesa: Jugoso salmón de sabor intenso, coronado con la riqueza clásica y aterciopelada de una bearnesa emulsionada a la perfección.

EN: Salmon with béarnaise sauce: Juicy, intensely flavored salmon, crowned with the classic and velvety richness of a perfectly emulsified béarnaise.

23€

ES: Filete de lubina con salsa de vino blanco: Lubina de carne firme y blanca, delicadamente cocinada y realzada por una suave y aromática salsa de reducción de vino blanco.

EN: Sea bass fillet with white wine sauce: Firm, white sea bass fillet, delicately cooked and enhanced by a smooth and aromatic white wine reduction sauce.

22€

ES: Gambón flambeado con salsa de ajo: Gambones flameados que aportan un sabor profundo, acompañados por una aromática y untuosa salsa de ajo.

EN: Flambéed prawns with garlic sauce: Prawns flamed to elicit a deep flavor, served with an aromatic and creamy garlic sauce.

21€

Carnes - Meats

ES: Tomahawk 2 Pers. (1200gr.) con salsa a elegir: Impresionante corte Tomahawk de 1.2 kg, perfectamente sellado para un sabor profundo y servido con la salsa de su preferencia.

EN: Tomahawk 2 Pers. (1200gr.) with sauce of choice: Impressive 1.2 kg Tomahawk cut, perfectly seared for a profound flavor and served with the sauce of your choice.

65€.

ES: Châteaubriand 2 Pers. 700gr (Trinchado en mesa): La pieza más tierna del solomillo, un corte majestuoso para dos, trinchado con elegancia frente a usted.

EN: Châteaubriand 2 Pers. 700gr (Carved tabloide): The most tender part of the beef tenderloin, a majestic cut for two, elegantly carved right in front of you.

75€

ES: Steak tartar preparado en mesa: Delicado solomillo picado, con la distinción de ser sazonado y preparado al momento en su mesa, según su gusto.

EN: Steak tartare prepared tableside: Delicate chopped tenderloin, distinguished by being seasoned and prepared à la minute at your table, to your liking.

25€.

ES: Magret de pato con salsa de trufa: Pato de piel crujiente y carne rosada, bañado en una exquisita y aromática salsa con notas terrosas de trufa.

EN: Duck magret with truffle sauce: Crisp skinned duck with pink meat, bathed in an exquisite and aromatic sauce featuring earthy truffle notes.

27€.

ES: Filete de pollo con salsa de mango: Pechuga de pollo perfectamente cocinada, realzada con el contraste tropical y dulce de una vibrante salsa de mango.

EN: Chicken fillet with mango sauce: Perfectly cooked chicken breast, enhanced by the tropical and sweet contrast of a vibrant mango sauce.

24€

ES: Solomillo de ternera con salsa Roquefort: Solomillo tierno, complementado por la intensidad cremosa y ligeramente picante de nuestra distinguida salsa Roquefort.

EN: Beef tenderloin with Roquefort sauce: Tender beef tenderloin, complemented by the creamy and slightly pungent intensity of our distinguished Roquefort sauce.

31€

ES: Solomillo de ternera Rossini con Foie gras: Solomillo de ternera de máxima calidad, coronado con una generosa lámina de foie gras para una experiencia de sabor inigualable.

EN: Rossini beef tenderloin with Foie gras: Top-quality beef tenderloin, crowned with a generous slice of Foie gras for an unparalleled flavor experience

32€.

ES: Solomillo de ternera con salsa Stroganoff: Solomillo cortado en tiras, servido en la clásica salsa de nata, champiñones y un toque de mostaza.

EN: Beef tenderloin with Stroganoff sauce: Sliced beef tenderloin, served in the classic cream sauce with mushrooms and a touch of mustard.

30€

Entrada- Starter

3 options to choose:

ES: **Coctail de cola de Gambón:** Jugosas colas de gambón servidas sobre lecho fresco con nuestra clásica salsa rosa.

EN: **Shrimp cocktail:** Succulent king prawn tails served on a fresh bed of greens with our classic cocktail sauce.

ES: **tomate Mozzarella:** Fresca combinación de tomates de la huerta y mozzarella, aderezada con aceite de albahaca.

EN: **Mozzarella Tomato:** Fresh combination of garden tomatoes and mozzarella, dressed with basil oil.

ES: **Foie gras con cebolla confitada:** Delicada mousse de foie gras, realzada por el dulzor del confit de cebolla y crujiente pan brioche.

EN: **Foie gras mousse with onion confit:** Exquisite Foie Gras mousse, balanced by sweet onion confit and toasted brioche.

Final - Main Dish

3 options to choose:

ES: **Bistec (200gr) con salsa pimienta:** Jugoso bistec de (200gr) a la plancha, realizado por una intensa salsa cremosa de pimienta negra.

EN: **Steak (200gr) with Pepper Sauce:** Tender grilled steak (200gr), complemented by a rich, sharp black pepper cream sauce.

ES: **Pechuga de pollo con salsa champiñón:** Tierna pechuga de pollo con una rica y aromática salsa de champiñones.

EN: **Chicken with saus champignon:** Tender chicken fillet with a creamy, savory mushroom sauce.

ES: **Rollos de lenguado con salsa vino blanco:** Delicados rollitos de lenguado, gratinados y cubiertos por una suave salsa clásica de vino blanco.

EN: **Gratin sole rolls with white wine sauce:** Delicate sole fillets, rolled and gratinéed, finished with a classic white wine sauce.

All the seconds are accompaniend by a salad dressed with a honey mustard vinaigrette and french fries.

Postre

Mini Copa Brasileña o Cafe

28€

