



The Best Seller Menu



ENTRANTE A ELEGIR FIRST COURSE TO CHOOSE

Tartar de salmón
Salmon tartar



Burrata ahumada con pesto, trufa, salmorejo y sardinas
Smoked burrata with pesto, truffle, tomato cream and sardines



Langostinos crujientes
Crispy prawns



Carpaccio de ternera con aceite de trufa
Beef carpaccio with truffle oil



PRINCIPAL A ELEGIR MAIN COURSE TO CHOOSE

Nuestro famoso solomillo de ternera a la piedra
Our famous hot stone prime cut beef sirloin



Presas de cebon de Angus glaseada con trigo, setas y alioli de ajo negro
Glazed angus beef "presa" served with wheat, mushroom and black garlic alioli



Lubina al carbón

Charcoal grilled sea bass



Salmón caramelizado con miso, pak choi y "Beurre Blanc" de limón
Caramelized salmon with miso pak choi and "Beurre Blanc" of lemon



POSTRE A ELEGIR DESSERT TO CHOOSE

Nuestra tarta de queso casera
Our baked cheese cake



Pavlova con fresas y coulis de frutos rojos
Pavlova cake with strawberries and red fruit coulis



Texturas de chocolate
Chocolate textures



Coronel cava con sorbete de fruta
Coronel fruit sorbet with cava



90€

IVA Incluido/VAT Included

* Incluye agua, café ó té selección de vino y cava de bienvenida
Included water, coffee or tea, wine selection and cava for welcome



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20 ° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011

All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011

Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 2,8€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 2,8€ p.p



Del Mar From the Sea

Tartar de atún
Tuna tartar
🐟 🐠 🥑 🍷
26€

Ostras Francesas Gillardeau
Exquisite French Gillardeau Oysters
1 Und 5€ · 6unds 28€ · 12Und 56
🐚 🍷 🥂

Tartar de salmón
Salmon tartar
🐟 🐠 🥑 🍷
24€

Almejas a la marinera
Clams marinières
🐚 22€

Boquerones en vinagre
Anchovies marinated
in wine vinegar
🐟 🍷 16€

Ensalada de langostinos
con aguacate y mango
Prawn, avocado and mango salad
🐚 🥑 🍷 24€

Langostinos crujientes
Crispy prawns
🐚 🌿 🍷 18€

Ensalada de ventresca con pimientos
asados y tomate de temporada
White tuna belly salad, roasted peppers
and seasonal tomato
🐟 18€

Gambas cristal fritas con huevo,
pimientos del piquillo al ajillo
Fried glass prawns, eggs,
"piquillo" pepper and garlic
🐚 🍷 🥑 🌿 18€

Calamares fritos
Fried calamari
🐚 🍷 🌿 20€

Ensalada de ventresca con pimientos
asados y tomate de temporada
White tuna belly salad, roasted peppers
and seasonal tomato
🐟 18€

Croquetas de marisco
Seafood croquette
🐟 🍷 🌿 🍷 12€

Langostinos pil pil
Pil pil prawns
🍷 🍷 20€

Para Compartir To share

Carpaccio de bacalao,
chilli, cebolla fresca y
gel de ponzu
Cod carpaccio, chilli,
fresh chives and ponzu gel
🐟 🍷 🍷 20€

Mariscada imperial
(1 Bogavante, 4 cigalas, 6 ostras francesas
y 8 langostinos)
Our royal seafood platter
(1 lobster, 4 royal king prawns, 6 french oysters
and 8 big prawns)
🐚 🍷 180€

Anchoas en mantequilla
Anchovies in butter
🐟 🍷 1 - 45€ · 1/2 - 24€



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 2,8€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 2,8€ p.p



De la Tierra From the Land

Plato de jamón ibérico
Prime iberian bellota ham
30€ - 80gr

Carpaccio de ternera con aceite de trufas
Beef carpaccio with truffle oil
🍄🥩 20€

Ensalada cesar con pollo a la parrilla
Cesar salad with chicken grilled
🌿🥩🥗 18€

Ensalada de tomate de temporada
Seasonal tomato salad
14€

Ensalada verde
Green salad
16€

Ensalada de aguacate, pimiento,
queso feta y aceite de albahaca
Avocado salad with pepper,
feta cheese and basil oil
🥑🌿🧀 16€

Croquetas vegetarianas
Vegetarian croquettes
🌿🥚🥔 12€

Burrata ahumada con pesto,
trufa, salmorejo y sardina
Smoked burrata with pesto,
truffle, tomato cream and sardines
🐟🌿🍄🥑 20€

Croquetas caseras de solomillo
de buey trufadas
Homemade truffled beef
tenderloin croquettes
🍄🥩🌿🥚🥔 14€

Yakitori de Pollo
Chicken Yakitori
🍗 18€

Berenjenas fritas
Fried aubergines
🌿🥔 12€

Gazpacho andaluz
Andalucian gazpacho
12€

Tabla de ibéricos (lomo + salchichon + chorizo)
Mediterranean Iberian selection board
🍷 18€ - 120gr

Tabla de queso
Cheese board
🍷🧀 28€ - 1/2 16€



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 2,8€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 2,8€ p.p

Pescados Fishs

Pescado fresco del día
Fresh fish of the day

Según peso
By weight
🐟

Salmón caramelizado
con miso, pak choi y
"Beurre Blanc" de limón
Caramelized salmon with miso,
pak choi and "Beurre Blanc" of lemon

🐟 🍷 🥄 📏 24€

Bogavante al grill
Grilled lobster
100gr 14€ Según peso
By weight
🦞 🍷

Lubina al carbón
Charcoal grilled sea bass

🐟 30€

Corvina con alcachofas
Croaker fish with artichoke

🐟 26€

Papardelle con salmón
Salmon papardelle

🍝 🐟 28€

Rodaballo al horno
Grilled turbot

min 2 pax 32€ p/p
🐟

Carabinero al grill
Grilled red king prawn

M 20€ p/und - L 36€ p/und
🦞

Nuestros Arroces Our Rices

Arroz negro con sepia y langostinos
Black rice cuttlefish and prawns

🦞 🐟 🍷 min 2 pax 20€ p/p

Arroz vegetariano
Vegetarian rice

min 2 pax 18€ p/p

Arroz caldoso con bogavante
Rice seafood soup with lobster

🦞 🐟 🍷 min 2 pax 38€ p/p

Arroz con carabinero
Red king prawn rice

🦞 🍷 min 2 pax 38€ p/p

Pregunta por nuestros arroces a la "llauna", nuestro chef prepara una especial cada semana
Ask about our "llauna" rice dishes, our chef prepares a special one every week



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011

All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011

Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 2,8€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 2,8€ p.p



Carnes Meat



Nuestro famoso solomillo de ternera a la piedra
Our famous hot stone prime cut beef sirloin
🍷 32€

“Mongolian beef”
Tiras de ternera caramelizadas al wok con cebolletas tiernas
Mongolian beef
🍷 28€

Brocheta de pollo tandori
Tandori chicken skewers
🍷 24€

Cowboy steak 600gr
45€

T-Bone steak 1.2 Kg
1-2 pax
90€ Kg según peso
by weight

Tomahawk steak 1.3 Kg
1-2 pax
90€ Kg según peso
by weight

Solomillo de ternera al estilo rossini con “Foie Gras” (Un Clásico)
Rossini style prime cut beef sirloin with “foie gras”(A Classic)
🍷🍄🍷 34€

Presas de cebón de Angus glaseada con trigo, setas y alioli de ajo negro
Glazed Angus beef “presa” served with wheat, mushroom and black garlic alioli
🍷🍄🍷🍄🍷 28€

Burger Besaya
🍷🍄🍷 24€

Tacos



3 uds 24€
puedes escoger entre / to choose



Berenjena, aguacate y queso feta
Aubergine, avocado and feta cheese
🍷🍷

Langostino, aguacate y mango
Prawns, avocado and mango
🍷🍄🍷🍷

Tartar de salmón
Salmon tartar
🍷🍷🍷🍷



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 2,8€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 2,8€ p.p





Acompañamientos Sides

Arroz salvaje
Wild rice
6€

Puré de patatas
Mashed potatoes
6€

Patatas salteadas
Salted potatoes
6€

Pimientos del padrón
Padron peppers
6€

Mini ensalada
Side salad
6€

Patatas fritas
French fries
6€

Menu Infantil Kids Menu

Espaguetti Boloñesa
Bolognese spaghetti
14€

Mini hamburguesas con patatas fritas
Mini burgers with french fries
16€

Nuggets de pollo con patatas fritas
Chicken nuggets with french fries
14€



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20 ° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 2,8€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 2,8€ p.p