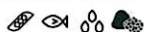




The Best Seller Menu

ENTRANTE A ELEGIR FIRST COURSE TO CHOOSE

Tartar de salmón con aguacate
Salmon tartar with avocado



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



Langostinos crujientes
Crispy prawns



Carpaccio de ternera, lima, parmesano, albahaca y trufa
Beef carpaccio, lime, parmesan cheese, basil and truffle



PRINCIPAL A ELEGIR MAIN COURSE TO CHOOSE

Solomillo de vacuno a la piedra con pimientos del padrón
Hot stone prime cut beef sirloin with padron peppers



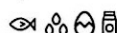
Presa de cebon de Angus glaseada con trigo, setas y alioli de ajo negro
Glazed angus beef "presa" served with wheat, mushroom and black garlic a



Lubina al jospser con verduras
Jospser grilled sea bass with vegetables



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

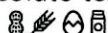
Nuestra tarta de queso casera
Our baked cheesecake



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

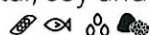
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p



Del Mar From the Sea

Tartar de atún, soja y aguacate

Tuna tartar, soy and avocado



30€

Ostras Francesas Gillardeau N.3

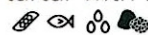
Exquisite French Gillardeau Oysters N.3

1 Und 7€



Tartar de salmón con aguacate

Salmon tartar with avocado



26€

Almejas al vino blanco

White wine clams

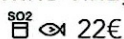


26€ - 350g

Boquerones en vinagre

Anchovies marinated

in wine vinegar



22€

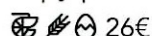
Ensalada con langostinos
aguacate y mango
Prawn, avocado and mango salad



24€

Langostinos crujientes

Crispy prawns

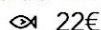


26€

Ensalada de pimientos con nuestro

atún en conserva

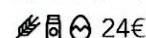
Roasted pepper salad with our canned Tuna



22€

Ensalada César con langostinos

Caesar salad with prawns



24€

Calamares fritos

Fried calamari



28€

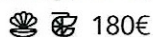
Para Compartir To share

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€

Gambas cristal fritas con huevo,
pimientos del piquillo al ajillo

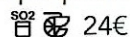
Fried glass prawns, eggs,
"piquillo" pepper and garlic



20€

Langostinos pil pil

Pil pil prawns



24€

Croquetas de carabinero

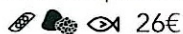
Red king prawn croquette



18€

Carpaccio de bacalao

Cod carpaccio



26€

1/2 Mariscada imperial
(2 cigalas, 4 ostras francesas y 4 langostinos)

1/2 Royal seafood platter

(2 royal king prawns, 4 french oysters
and 4 big prawns)



90€

Anchoas en mantequilla

Anchovies in butter



1 - 52€ · 1/2 - 30€



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 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p



De la Tierra From the Land

Plato de jamón ibérico
Prime iberian bellota ham

34€ - 80gr

+ Tosta de pan blanco, tomate y aceite 4€
+ White bread toast, tomato and oil

Ensalada César con pollo crujiente
Caesar salad with crispy chicken

22€

Ensalada verde
Green salad

18€

Ensalada de queso de cabra
caramelizado con miel y tomillo
Caramelized goat cheese salad
with honey and thyme

18€

Croquetas vegetarianas
Vegetarian croquettes

16€

Croquetas de solomillo trufadas
Truffled beef tenderloin croquettes

18€

Berenjenas fritas con miel de caña
Fried aubergines with cane honey

14€

Tabla de ibéricos (Lomo + Salchichón + Chorizo)
Mediterranean Iberian selection board

24€ - 120gr

Carpaccio de ternera
Beef carpaccio

28€

Ensalada de tomate de temporada
Seasonal tomato salad

18€

Ensalada de aguacate, y queso feta
Avocado salad with feta cheese

18€

Burrata ahumada con salmorejo
Smoked burrata with tomato cream

26€

Yakitori de pollo
Chicken yakitori

18€

Gazpacho

Gazpacho

14€

Tabla de queso

(Manchego semi curado, Queso azul de cabra,
Queso de cabra gris de montaña, Payoyo semi curado, Camembert)
Cheese board

(Semi-cured Manchego, Blue goat cheese,
Grey mountain goat cheese, Semi-cured Payoyo, Camembert)

28€ - 1/2 18€



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 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p

Principales Main

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

🐟 🍷 🍷 🍷 30€

Rodaballo al horno con

verduras salteadas y tomatitos

Baked turbot with

sautéed vegetables and cherry tomatoe
min 2 pax 40 p.p.



Solomillo de vacuno a la piedra

con pimientos del padron

Hot stone prime cut beef sirloin

with padron peppers

🍷 36€

Solomillo de vacuno al estilo rossini

sobre "Duxelle" de champiñones

Rossini style prime cut beef sirloin

with mushrooms "Duxelle"

🍷 🍷 🍷 38€

Presa 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

🍷 🍷 🍷 🍷 32€

"Mongolian beef" Tiras de ternera

caramelizadas al wok con

cebolletas tiernas, servido con arroz

Mongolian beef served with rice

🍷 32€

Pappardelle con salmón y eneldo

Pappardelle with salmon and dill

🍷 🐟 28€

Hamburguesa Besaya con patatas fritas

Besaya Burger with french fries

🍷 🍷 26€

ACOMPAÑANTES SIDES

Arroz salvaje

Wild rice

6€

Puré de patatas

Mashed potatoes

🍷 6€

Patatas salteadas

Salted potatoes

6€

Pimientos del padrón

Padron peppers

6€

Patatas fritas

French fries

6€

Mini ensalada

Side salad

7€

Verduras

Vegetables

7€



Frutos secos
Nuts



Huevos
Eggs



Molusco
Mollusc



Mariscos
Shellfish



Sulfitos
Sulfites



Lacteos
Dairy



Gluten
Gluten



Mostaza
Mustard



Apio
Celery



Soja
Soy



Sésamo
Sesame



Trufa
Truffle



Pescado
Fish

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 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p



Al Jospier



Lubina al jospier con verduras
Jospier grilled sea bass
🍷 34€

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

Brocheta de pollo tandorie
con arroz pilaf, yogurt y pepino
Tandorie chicken skewers
with pilaf rice, yogurt and cucumber
🍷 🍴 28€

Cowboy steak 600gr
servido con maíz y espárragos
served with corn and asparagus
65€

T-Bone steak 1.2Kg (1-2 pax)
servido con maíz y espárragos
served with corn and asparagus
95€ Kg según peso
by weight

Tomahawk steak 1.3 Kg (1-2 pax)
servido con maíz y espárragos
served with corn and asparagus
100€Kg según peso
by weight



Tacos



3 uds 28€
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
🍷 🍴 🍷 🍴



												
Frutos secos Nuts	Huevos Eggs	Molusco Mollusc	Mariscos Shellfish	Sulfitos Sulfites	Lacteos Dairy	Gluten Gluten	Mostaza Mustard	Apio Celery	Soja Soy	Sésamo Sesame	Trufa Truffle	Pescado Fish

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 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p



Nuestros Arroces Our Rices

Arroz negro con sepia, langostinos y calamares
Black rice cuttlefish, prawns and squids
🌿🐟🦑 min 2 pax 30€ p.p.

Arroz de verdura de temporada
Seasonal vegetable rice
min 2 pax 25€ p.p.

Arroz caldoso con bogavante
Seafood soup rice with lobster
🌿🐟🦑 min 2 pax 45€ p.p.

Arroz con carabinero
Red king prawn rice
🌿🦑 min 2 pax 42€ p.p.



Pregunta por nuestros arroces a la individuales, nuestro chef prepara uno especial cada semana
Ask about our individual rice dishes, our chef prepares a special one every week

Menu Infantil Kids Menu



Espaguetti boloñesa
Bolognese spaghetti
🌿🍴 16€

Mini hamburguesas
con patatas fritas
Mini burgers with french fries
🌿 18€

Nuggets de pollo con patatas fritas
Chicken nuggets with french fries
🌿🍴 18€



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 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p