



MENÚ. Mesa compartida

TORTILLA DE CAMARONES <i>(und)</i> con salsa mango chutney al jalapeño	3,75€
BERENJENAS con miel de caña	16,00€
ALCACHOFA CON GREMOLATA sobre cremoso de alubias	19,00€
COGOLLOS A LA BRASA con anchoa y ajo tostado	18,00€
VITTELO TONNATO con alcaparra crujiente y un toque Arbequino	19,00€
BOQUERONES EN VINAGRE al estilo tradicional	19,50€
CROQUETAS CASERAS según temporada	16,00€
CECINA DE WAGYU madurada	29,50€

NUESTROS imprescindibles grupo DIVOT

DELICIAS DE VIEIRAS con puré de autor de trufa acentuada y fricasé de setas del día	28,50€
PULPO A LA LLAMA sobre nido de parmentier y esencia de romesco	25,50€
PASTELA DE POLLO envoltura sedosa a la esencia de canela y dátiles	20,00€
CARPACCIO DE TERNERA infundado con AOVE de trufa, lascas de parmesano, rúcula y champiñones	23,00€
GAMBAS AL PIL PIL receta maestra	19,50€
HUEVO A BAJA TEMPERATURA con parmentier de patata y trufa fresca	20,50€
LINGOTE DE FOIE GRAS sobre puré de manzana verde y frutos rojos	28,50€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA con emulsión cítrica de eneldo y melocotón	25,50€
BURRATA CON BONIATO AL HORNO miel de trufa, ralladura de lima, almendra tostada y escamas de sal	19,00€
SPAGHETTI NOIR con gulas al ajillo y chile	24,00€
CANELÓN DE TERNERA con reducción de gravy y setas de temporada	21,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26,00€

Entremeses

OSTRAS	5,00€
GAZPACHO ANDALUZ	12,00€
TARTAR DE ATÚN con aguacate, cebolla, sesamo, soja y limón verde	23,00€
TARTAR DE SALMÓN con aguacate, alga wakame y cebolla morada	20,00€
TARTAR DE TERNERA con mayonesa japonesa	26,00€
BOCADOS CRUJIENTES DE LANGOSTINOS con un matiz cítrico	17,50€
CARPACCIO DE PULPO Chef Tikitano	22,00€
ESENCIA DEL HUERTO brotes de hojas verdes seleccionados con un sabor tradicional	18,00€
ALMEJAS AL AJILLO	25,50€
MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR con cítricos	21,00€
ENSALADA DE COL Y QUINOA con frutas de temporada y queso feta	19,00€
CEVICHE DE LUBINA	21,00€
QUESO BRIE FUNDIDO con uvas asadas	24,00€
ENSALADA DE BOGAVANTE con frutas tropicales y vinagreta de la casa	28,50€
COCKTAIL DE GAMBAS	18,50€
TOMATE ALIÑADO con uvas y ventresca de atún	18,00€
BOGAVANTE FRESCO sobre salteado de patatas y huevos fritos	66,00€/500gr

Pastas y Arroces

ARROZ DE MARISCO	52,00€/2P
ARROZ VEGETARIANO	46,00€/2P
ARROZ BOGAVANTE	72,00€/2P
RISOTTO NERO	28,00€
PARPADELLE AL SALMÓN Y ENELDO	26,00€

LA LONJA

Pescados y mariscos

LENGUADO A LA MEUNIÈRE puré de autor y sinfonía de hongos	35,00€/600gr
LOMO DE BACALAO sobre terciopelo de patata, emulsión de mantequilla y espárragos verdes braseados	33,00€
LOMO DE SALMÓN A LA BRASA en crema de champagne y huevas de trucha	28,50€
RODABALLO A LAS BRASAS <i>(al peso)</i>	48,00€/1kg
PESCADOS DE LONJA A LA SAL <i>(al peso)</i>	S/M
CIGALAS	32,00€/200gr
LANGOSTINOS TIGRE	33,00€/200gr
CARABINEROS	58,00€/200gr
LANGOSTINOS JUMBO	65,00€/500gr
BOGAVANTE	66,00€/500gr

Carnes

SOLOMILLO A LA PIEDRA	27,50€
WELLINGTON <i>min 2 Pax</i>	62,00€
HAMBURGUESA TERNERA	23,00€
POLLO PICANTÓN deshuesado al carbón	27,50€
CHULETAS DE CORDERO NEW ZELAND con reducción de gravy acompañado de patatas nueva y setas	34,50€
PALETILLA DE CORDERO con patata casera	34,00€
ENTRECÔTE DRY AGED PREMIUM 350gr	32,00€
CHULETÓN DE VACA madurado en nuestra nevera	min 2 pax/66,00€
T- BONE <i>(al peso)</i>	45,00€/500gr
TOMAHAWK <i>(al peso)</i>	70,00€/1kg
SOLOMILLO EN SALSA PIMIENTA	28,50€
MAGRET DE PATO sobre Parmentier y chutney de mango	28,50€
CHATEABRIAND con barbacoa en mesa	56,00€

Guarniciones

ESPÁRRAGOS VERDES al grill	8,00€
COSTILLAS DE MAÍZ	7,50€
VERDURAS a la parrilla	14,00€
VERDURAS salteadas	6,00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN	6,00€
ENSALADA MIXTA	6,50€
TOMATE LAMINADO con cebolla	6,50€
ESPINACAS A LA CREMA	8,00€
PATATAS: asada, puré, patata nueva salteada o patatas fritas	6,00€

MENU. Must-try dishes

SHRIMP OMELETTE <i>(und)</i> with jalapeño mango chutney	3,75€
AUBERGINE with gold honey	16,00€
ARTICHOKE WITH GREMOLATA on creamy beans	19,00€
GRILLED BABY GEM LETTUCE with anchovy and roasted garlic	18,00€
VITELLO TONNATO with crispy capers and a touch of Arbequina olive oil	19,00€
VINEGARED ANCHOVIES in the traditional style	19,50€
HOMEMADE CROQUETTES seasonal	16,00€
WAGYU CURED BEEF	29,50€

OUR must-try dishes Divot group

SCALLOP DELIGHTS with signature truffle purée and a fricassee of mushrooms	28,50€
GRILLED OCTOPUS on a bed of parmentier and romesco essence	25,50€
CHICKEN PASTELA with a silky cinnamon and date essence wrap	20,00€
BEEF CARPACCIO infused with truffle olive oil, parmesan shavings, arugula is rocket	23,00€
PIL PIL PRAWNS master recipe	19,50€
LOW-TEMPERATURE EGG with potato parmentier and fresh truffle	20,50€
FOIE GRAS INGOT on green apple, red berry purée and caramelised pear	28,50€
RED PRAWN CARPACCIO with a citrus emulsion of dill and peach	25,50€
BURRATA WITH BAKED SWEET POTATO truffle honey, lime zest, toasted almonds and sea salt flakes	19,00€
SPAGHETTI NOIR with baby eels in garlic and chilli	24,00€
BEEF CANNELLONI with gravy reduction and seasonal mushrooms	21,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26,00€

Starters

OYSTERS	5,00€
ANDALUSIAN GAZPACHO	12,00€
TUNA TARTARE with avocado, onion, sesame, soy and lime	23,00€
SALMON TARTARE with avocado, wakame and red onion	20,00€
STEAK TARTARE with japanese mayonnaise	26,00€
CRISPY PRAWNS BITES with a citrusy touch	17,50€
OCTOPUS CARPACCIO Tikitano chef's style	22,00€
ESSENCE OF THE GARDEN selected green leafy sprouts with a traditional flavor	18,00€
CLAMS IN GARLIC SAUCE	25,50€
STEAMED ROCK MUSSELS with citrus	21,00€
COLESLAW AND QUINOA SALAD with seasonal fruit and feta cheese	19,00€
SEA BASS CEVICHE	21,00€
MELTED BRIE CHEESE with roasted grapes	24,00€
LOBSTER SALAD with tropical fruits and house vinaigrette	28,50€
SHRIMP COCKTAIL	18,50€
DRESSED TOMATO, grappes and tuna belly	18,00€
FRESH LOBSTER on sautéed potatoes and fried egg	66,00€/500gr

Pastas and Rice

SEAFOOD RICE	52,00€/2P
VEGETARIAN RICE	46,00€/2P
LOBSTER RICE	72,00€/2P
RISOTTO NERO	28,00€
SALMON AND DILL PAPPARDELLE	26,00€

THE FISH MARKET

Fish and seafood

SOLE MEUNIÈRE with signature purée and a symphony of mushrooms	35,00€/600gr
COD LOIN on potato velvet with butter emulsion and braised green asparagus	33,00€
GRILLED SALMON LOIN in champagne cream with trout roe and edamame	28,50€
GRILLED TURBOT <i>(by weight)</i>	48,00€/1kg
FRESH FISH COOKED IN SALT <i>(by weight)</i>	S/M
CRAYFISH	32,00€/200gr
TIGER PRAWNS	33,00€/200gr
SCARLET PRAWNS	58,00€/200gr
JUMBO PRAWNS	65,00€/500gr
LOBSTER	66,00€/500gr

Meats

BEEF FILLET WITH STONE	27,50€
WELLINGTON <i>min 2 Pax</i>	62,00€
BEEF BURGER	23,00€
BONELESS CHICKEN PICHÓN GRILL	27,50€
NEW ZEALAND LAMB CHOPS with gravy reduction, served with new potatoes and mushrooms	34,50€
LAMB SHOULDER with homemade potatoes	34,00€
PREMIUM DRY-AGED ENTRECÔTE 350g	32,00€
RIBEYE BEEF aged in our refrigerator	min 2 pax/66,00€
T- BONE <i>(by weight)</i>	45,00€/500gr
TOMAHAWK <i>(by weight)</i>	70,00€/1kg
BEEF TENDERLOIN IN PEPPER SAUCE	28,50€
DUCK MAGRET in Parmentier and mango chutney	28,50€
CHATEABRIAND with tableside barbecue	56,00€

Garnish

GREEN ASPARAGUS grilled	8,00€
CORN RIBS	7,50€
GRILLED VEGETABLES	14,00€
SAUTÉED VEGETABLES	6,00€
PADRON PEPPERS	6,00€
MIXED SALAD	6,50€
TOMATO SLICES with onion	6,50€
CREAMY SPINACH	8,00€
POTATOES: baked, purée, baby sautéed or chips	6,00€

MENU. Table partagée

OMELETTE DE CREVETTES (und) avec sauce mange chutent au jalapeño	3,75€
AUBERGINES au miel de canne	16,00€
ARTICHAUT À LA GREMOLATA sur crème de haricots	19,00€
COURGEONS GRILLÉS avec anchois et ail grillé	18,00€
VITELLO TONNATO avec câpres croustillantes et une touche d'arbequino	19,00€
ANCHOIS AU VINAIGRE à la traditionnelle	19,50€
CROQUETTES MAISON selon la saison	16,00€
CECINA DE WAGYU	29,50€

NOS essentiels Divot group

DÉLICES DE COQUILLES SAINT-JACQUES avec purée d' auteur de truffe et fricassé de champignons du jour	28,50€
POULPE À LA FLAMME sur nid de Parmentier et essence de romesco	25,50€
PASTELA DE POULET enveloppement soyeux à l' essence de cannelle et de dattes	20,00€
CARPACCIO DE BOEUF infusé l'AOVE à la truffe, copeaux de parmesan, roquette et champignons	23,00€
CREVETTES AU PIL PIL master recipe	19,50€
OEEF À BASSE TEMPÉRATURE avec Parmentier de pommes de terre et truffe fraîche	20,50€
LINGOT DE FOIE GRAS sur purée de pommes vertes, fruits rouges et poire caramélisée	28,50€
CARPACCIO DE CREVETTE ROUGE avec émulsion d'agrumes d'aneth et de la péché	25,50€
BURRATA AVEC PATATE DOUCE AU FOUR miel de truffe, zeste de citron vert, amandes grillés et flocons de sel	19,00€
SPAGHETTI NOIR aux gourmandises à l'ail et au piment	24,00€
CANNELONI DE BOEUF réduction de sauce et champignons de saison	21,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26,00€

Entrées

HUÎTRES	5,00€
GASPACHO ANDALOU	12,00€
TARTARE DE THON à l'avocat, oignon, sésame, sauce soja et citron vert	23,00€
TARTARE DE SAUMON à l'avocat, wakame et oignon rouge	20,00€
TARTARE DE BOEUF à la mayonnaise japonaise	26,00€
BOUCHÉES DE CREVETTES COUSTILLANTES aux agrumes	17,50€
CARPACCIO DE POULPE chef Tikitano	22,00€
ESSENCE DU JARDIN jeunes poussins vertes sélectionnées au goût traditionnel	18,00€
PALOURDES À L'AIL	25,50€
MOULES DE ROCHE à la vapeur aux agrumes	21,00€
SALASW DE CHOU ET QUINOA aux fruits de saison et fête	19,00€
CEVICHE DE BAR	21,00€
BRIE FONDU AUX RAISINS RÔTIS	24,00€
SALADE DE HOMARD aux fruits tropicaux et vinaigrette maison	28,50€
COCKTAIL DE CREVETTES	18,50€
SALADE DE TOMATES raisins et thon	18,00€
HOMARD FRAIS SUR POMMES DE TERRE sautées et oeufs au plat	66,00€/500gr

Pâtes et riz

RIZ AUX FRUITS DE MER	52,00€/2P
RIZ VÉGÉTARIEN	46,00€/2P
RIZ AU HOMARD	72,00€/2P
RISOTTO NOIR	28,00€
PAPPADELLES AU SAUMON ET À L'ANETH	26,00€

LE MARCHÉ AUX POISSONS

Poissons et fruits de mer

SOLE MEUNIÈRE purée signature et symphonie de champignons	35,00€/600gr
LONGE DE CABILLAUD sur lit de pommes de terre velouté, émulsion au beurre et asperges vertes braisées	33,00€
LONGE DE SAUMON GRILLÉ crème au champagne et oeufs de truite	28,50€
TURBOT GRILLÉ <i>(en poids)</i>	48,00€/1kg
POISSON FRAIS CUIT AU SEL <i>(en poids)</i>	S/M
SLANGOUSTINES	32,00€/200gr
CREVETTES TIGRÉES	33,00€/200gr
CREVETTES ROUGES	58,00€/200gr
GROSSES CREVETTES	65,00€/500gr
HOMARD	66,00€/500gr

Viandes

FILET MIGNON À LA PIERRE	27,50€
WELLINGTON <i>min 2 Personnes</i>	62,00€
BURGER DE BOEUF	23,00€
POULET PICANTON DÉSOSSÉ AU CHARBON DE BOIS	27,50€
CÔTELETTES D'AGNEAU DE NOUVELLE ZÉLANDE sauce réduite, pommes de terre nouvelles et champignons	34,50€
ÉPAULE D'AGNEAU pommes de terre maison	34,00€
ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE À SEC PREMIUM 350g	32,00€
CÔTE DE BOEUF RÉFRIGÉRÉ <i>min 2 Personnes/66,00€</i>	
T- BONE <i>(en poids)</i>	45,00€/500gr
TOMAHAWK <i>(en poids)</i>	70,00€/1kg
FILET MIGNON SAUCE AU POIVRE	28,50€
MAGRET DE CANARD sur Parmentier et chutney de mangue	28,50€
CHATEABRIAND avec barbecue à table	56,00€

Garnitures d'auteur

ASPERGES VERTES GRILLÉES	8,00€
CÔTES DE MAÏS	7,50€
LÉGUMES GRILLÉS	14,00€
LÉGUMES SAUTÉS	6,00€
POIVRONS DU PADRÓN	6,00€
SALADE MIXTE	6,50€
TOMATE LAMINÉE À L'OIGNON	6,50€
ÉPINARDS À LA CRÈME	8,00€
POMMES DE TERRE: rôties, purée, pommes de terre nouvelles ou frites	6,00€



