

RAW BAR

Carabinero Carpaccio 24€
*Kimchi Mayonnaise, Pipirrana, Pistachio,
Basil & Extra Virgin Olive Oil*

Wagyu Carpaccio 17€
*Piparras Vinaigrette, Cured Foie
& Mushrooms*

Tuna Tartar 19€
*Spicy-Acidic Avocado Cream & Extra
Virgin Olive Oil*

Wagyu Steak Tartar 18€
*Corn Tile, Truffled Egg Yolk, Pickled
Turnip & Extra Virgin Olive Oil*

Sea Bass Ceviche 16€
*Tiger's Milk, Yellow Chili & Roasted
Sweet Potato*

ROBATA

Chicken Skewers 9€
*Green Pepper, FLAMMA Barbecue
Sauce & Sherry Vinegar*

Prawn Skewers 12€
Thick Seafood Glaze & Chives

Octopus Skewers 13€
Sweet & Sour Teriyaki Sauce

Beef Skewers 15€
Beef Jus & Chives

Lamb Chops 12€
Sour Lamb Jus & Chives

SALADS

Lobster & Crab
*Passion Fruit Dressing, Mango,
Papaya & Tender Shoots*

29€

Green Salad
*Sherry Vinager Dressing, Edamame, Zucchini,
Avocado, Artichoke & Asparagus*

14€

Beetroot & Goat Cheese
*Roasted Red Beetroot, Caramelized Walnuts,
Apple & Dijon Mustard Dressing*

16€

Grilled Pumpkin
*Grilled Pumpkin Slices, Lemon Vinaigrette,
Pomegranate, Rocket Salad & Sour Cream*

12€

LOBSTER ROLL

*Cooked Lobster, Mango Mayonnaise
& Fresh Herbs*

26€

WAGYU SANDO

*Wagyu Sirloin, Caramelised Onion
& Mustard Sauce*

26€

PASTA & RICE

Tagliatelle Carbonara

Confit Pancetta, Egg Yolk,
Parmesan, Summer Truffle
& Black Pepper

18€

Tagliatelle with Lobster

Tamato Sauce, Basil, Garlic
& Yellow Cherry Tomato

38€

Creamy Seafood Rice

Lobster Broth, Garlic &
Saffron Butter, Red Shrimp
& Green Oil

22€

FISH & SEAFOOD

Grilled Octopus

Romesco Sauce, Tender Sprout Salad
& Confit Potatoes

21€

Grilled Jumbo Prawn

Roasted Garlic Butter & Lemon
Vinaigrette Salad

15€/100g

Sea Bass in Papillote

Roasted Lime, Coriander, Baby Corn,
Red Chili & Pak Choi

24€

Grilled Lobster

Roasted Garlic Butter, Baby Sprout
Salad & Daikon Turnip

38€

Sole Meuniere

Potato Millefeuille, Fried Capers
& Parsley

27€

Black Cod

Charcoal Roasted Pumpkin Puree,
Shimeji Mushrooms, Baby Broccoli
& Fried Vermicelli

33€

Skirt Steak

Pipirrana with Jerez Vinegar Dressing

21€

Low Temperature Lamb Shank

Lamb Jus Glaze, Mix of Vegetables,
Mint & Parsley

26€

Beef Entrecot

30 Days of Maturation

30€

Grilled Sirloin Steak

Low-Temperature Leek Finished on
the Grill & Crispy Leek

26€

Black Angus Glazed Rib

Australian Black Angus, Peppermint,
Lime, Fried Cashew & Red Chili

33€

Chuletón

35 Days of Maturation - approx 1,2 kg

78€

SIDES

French Fries

6€

Creamy Spinach

Cream, Mozzarella & Garlic

6€

Truffle Mashed Potato

Truffle, Butter & Milk

9€

Roasted Baby Vegetables

Potato, Peas, Zucchini & Corn

9€

Cucumber & Fennel Salad

Pink Pepper, Rocket Salad, Extra Virgin
Olive Oil

5€

SAUCES

MUSHROOM

2.5€

CHIMICHURRI

2.5€

PEPPER

2.5€

PORT

2.5€

BEARNAISE

2.5€

RAW BAR

Carpaccio de Carabineros 24€
*Mayonesa de Kimchi, Pipirrana,
Pistacho, Albahaca & AOVE*

Carpaccio de Wagyu 17€
*Vinagreta de Piparras, Foie Curado
& Champiñones*

Tartar de Atún 19€
*Crema de Aguacate Ácida – Picante
& AOVE*

Steak Tartar de Wagyu 19€
*Teja de Maíz, Yema de Huevo Trufada,
Nabo Encurtido & AOVE*

Ceviche de Lubina 16€
*Leche de Tigre, Aji Amarillo
& Boniato Asado*

ROBATA

Brochetas de Pollo 9€
*Pimiento Verde, Salsa FLAMMA
Barbacoa & Vinagre de Jerez*

Brochetas de Gambas 12€
Salsa de Mariscos & Cebollino

Brochetas de Pulpo 13€
Salsa Teriyaki Agridulce

Brochetas de Ternera 15€
Cebolleta & Jugo de Ternera

Chuletitas de Cordero 12€
Jugo de Cordero Ácido & Cebollino

ENSALADAS

Bogavante y Cangrejo
*Aliño de Fruta de la Pasión, Mango,
Papaya & Brotes Tiernos*

29€

Ensalada Verde
*Aliño de Vinagre de Jerez, Edamame,
Calabacín, Aguacate, Alcachofa & Espárrago*

14€

Remolacha y Queso de Cabra
*Aliño de Mostaza Dijón, Remolacha Roja
Asada, Nueces Caramelizadas & Manzana*

16€

Rodajas de Calabaza a la Brasa
*Vinagreta de Limón, Granada, Rúcula
& Crema Agria*

12€

LOBSTER ROLL

*Bogavante Cocido, Mayonesa de Mango
& Hierbas Frescas*

26€

WAGYU SANDO

*Solomillo de Wagyu, Cebolla Caramelizada
& Salsa de Mostaza*

26€

PASTAS Y ARROCES

Tagliatelle Carbonara
Panceta Confitada, Yema de Huevo, Parmesano, Trufa de Verano & Pimienta Negra

18€

Tagliatelle con Bogavante
Salsa de Tomate, Albahaca, Ajo & Tomate Cherry Amarillo

38€

Arroz Cremoso de Marisco
Caldo de Bogavante, Mantequilla de Ajo & Azafrán, Gamba Roja & Aceite Verde

22€

PESCADOS

Pulpo a la Brasa
Salsa Romesco, Ensalada de Brotes Tiernos & Patatas Confitadas

21€

Gamba Jumbo a la Parrilla
Mantequilla de Ajo Asado & Ensalada Fresca con Vinagreta de Limón

15€/100g

Lubina en Papillote
Lima Asada, Cilantro, Maíz Baby, Chili Rojo & Pak Choi

24€

Bogavante a la Parrilla
Mantequilla de Ajo Asado, Ensalada de Brotes Tiernos & Nabo Daikon

38€

Lenguado Meuniere
Milhoja de Patata, Alcaparra Frita & Perejil

27€

Bacalao Negro
Puré de Calabaza Asada al Carbón, Setas Shimeji, Brocoli Bimi & Vermicelli Frito

33€

SIDES

Patatas Fritas

6€

Espinacas a la Crema
Nata, Mozzarella & Ajo

6€

Puré de Patatas Trufado
Trufa de Verano, Mantequilla & Leche

9€

Baby Verduras Asadas
Patata, Tirabeque, Calabacín & Maíz

9€

Ensalada de Pepino e Hinojo
Pimienta Rosa, Rúcula & AOVE

5€

CARNES

Entraña de Ternera
Salpicón de Verduras con Vinagre de Jerez

21€

Cordero a Baja Temperatura
Glaseado en su Jugo, Mix de Verduras, Hierbabuena & Perejil

26€

Entrecot
30 Días de Maduración, Ensalada Fresca con Vinagreta de Limón

30€

Solomillo
Hilos de Puerro Frito & Puerro a Baja Temperatura Finalizado la Brasa

26€

Costilla Black Angus
Black Angus Australiana, Glaseada a la Parrilla, Hierbabuena, Lima, Anacardo Frito & Chili Rojo

33€

Chuletón
35 Días de Maduración - 1,2kg

78€

SALSAS

SETAS
2.5€

OPORTO
2.5€

PIMIENTA
2.5€

CHIMICHURRI
2.5€

BEARNESA
2.5€