

Cold Starters



- Chicken Liver Parfait** 12
Crispy Smoked Duck / Red Wine-Berry Marmalade / Mango Chutney / Toasts
- Ceviche** 17
Wild Fish / Citric Foam / Tomato Onion Salad / Guacamole / Tomato Paper / Corn Crisps
- Wagyu Carpaccio** 19
Freshly Pounded Wagyu Beef Carpaccio / Capers / Whole Grain Mustard Dressing / Fresh Mushrooms / Wild Rocket Salad / Scent of White Truffle
- Iberian Ham** 24
Finest Quality / Acorn Fed / Organic / Hand-cut to order

Tartar



- Tuna** 19
Soya / Sesame Oil / Tobiko Caviar / Cucumber / Green Apple Snow
- Beef** 19
Galician Fillet / Mustard / Egg Yolk / Capers / Cognac / Shallots / Herb Crusted Toasts / Cognac

Salads



- Tomato** ✓ 13
Selected Seasonal Tomatoes / Red Onion / Avocado
- Goats' Cheese** ✓ 15
Mango Mousse / Wild Berry Compote / Pistachio Biscotti / Honeycomb
- Rocket & Tiger Shrimps** ✓ 16
Spinach / Avocado / Parmesan Cheese / Mustard Dressing
- Burratina & Tomatoes Salad** ✓ 15
Salad Mix / Red Onion / Olive Oil Caviar
- Quinoa and Kale** ✓ 13
Avocado / Cherry Tomatoes / Mango / Citric Dressing
- Fresh Artichoke Salad** ✓ 15
Rocket / Cherry Tomatoes / Sicilian Olives / Parmesan

Soups

Cappuccino Lobster Bisque

Cognac / Salmon Caviar / Coconut Milk Foam / Toasts

14

Soup of the Day / Please ask your waiter for today's option

(✓ Option Available)

9

Hot Starters

King Crab Gratin

Wasabi Sauce / Shallots / Spring Onions / Pickled Daikon Salad

29

Scallops

Green Pea Mash / Crispy Cecina Shaves / Baby Sorrel / Beurre Blanc

19

Grilled Octopus

Sweet Potato-Ginger Puree / Homemade Sundried Tomatoes /
Roast Pepper Mayonnaise

21

Tempura

King Prawns / Seasonal Vegetables / Dipping Sauces (Only King Prawns 21)

16

Prawn Pil Pil

Olive Oil / Garlic / Paprika / Chilli / Parsley / Whisky / Parmesan

16

Pan-Fried Duck Liver

Rhubarb-Cherry Sauce / Pistachio Send / Muscatel Jelly / Mango Crispy

19

Caviar

Served with fresh Blinis and Sour Cream . .

Russian Style Black Caviar

30g

69

60g

135

Pasta & Rice

Lobster Tagliatelle

Fresh Lobster / Cherry Tomatoes / Garlic / White Wine / Chili / Parsley

29

Home-made Pasta With Beef

Porcini Mushrooms / Creamy Balsamic Sauce

16

Risotto

Boletus / Morels / Touch of Black Truffle / Parmesan Mousse

22



All prices Include IVA / Service not included / Cover Charge 2.50

Fish & Seafood



Dover Sole Meunière

Butter / Parsley / Pan-Fried Vegetables / Baby Potatoes

29

Whole Lobster

Your choice of Grilled **or** Thermidor Style

43

Black Cod

Hoisin-Ginger Glaze / Thai Style Stir Fried Vegetable

33

Fish To Share



The freshest, highest quality wild fish is selected daily from market, cooked whole on the grill, in the oven or baked in salt, your waiter will explain the selection we have available today.



Meats



Roast Poussin

Marinated with Rosemary / Ginger, Lemon & Sweet Chili Sauce / Black Garlic-Onion Purée / Vegetables

18

Duck Breast

Plum-Hoisin Sauce / Sweet Potato-Ginger Mash / Beetroot

20

Slow Cooked Beef Cheeks

Black Truffle Potato Mash / Port Wine Sauce

17

Suckling Pork

Apples / Wild Berry Compote / Vegetables / Black Truffle

25

Wagyu Petit

Shoulder tender of Wagyu Beef / Very tender / Juicy

26



All prices Include IVA / Service not included / Cover Charge 2.50

Châteaubriand / For Two to Share Béarnaise Sauce / Side orders not included	32pp
Finest Fillet Port-Truffle Sauce / Haricot Beans / Fondant Potatoes / Vegetables	29
Black Angus Ribeye USA 300gm / Choice of Sauce / Side order not included	39
Marinated Butchers Steak Butchers Steak / Garlic & Rosemary Marinade / Suggested cooking point of not more than Medium	21
Segovia Lamb Chops Grilled Lamb Cutlets / Cider Sauce / Sautéed Grapes / Green Pea Mash	26

Side Orders

Rosemary & Garlic Wedges / Baked Potato / Grilled Vegetables / Steamed Spinach / Mashed Potatoes / Chips	4,5
Seasonal Pan-Fried Wild Mushrooms / Grilled Asparagus / Baby Potatoes with Onions & Porcini Mushrooms	6,5

Sauces

Pepper Cream / Chimichurri / Béarnaise / Port Wine / Fish Velouté	2,5
---	-----



All prices Include IVA / Service not included / Cover Charge 2.50

Entrantes Fríos



Parfait de Hígado de Pollo

Crujiente de Pato Ahumado / Jalea de Vino Tinto y Bayas /
Chutney de Mango / Tostadas

12

Ceviche

Pescado Salvaje / Espuma Cítrica / Ensalada de Tomate y Cebolla /
Guacamole / Papel de Tomate / Frituras de Maíz

17

Carpaccio de Wagyu

Carpaccio de Wagyu Recién Elaborado / Alcaparras / Mostaza a la Antigua /
Setas de Estación / Ensalada de Rúcula / Aroma de Trufa Blanca

19

Jamón Ibérico

Primera Calidad / Orgánico / Cortado a Mano

24

Tartar



Atún

Soja / Aceite de Sésamo / Caviar de Pez Volador / Pepino /
Nieve de Manzana Verde

19

Ternera

Filete de Ternera Gallega / Mostaza / Yema de Huevo / Alcaparras / Chalotas /
Tostada en Costra de Finas Hierbas / Cognac

19

Ensaladas



Tomate

Tomates de Estación Selectos / Cebolla Roja / Aguacate

13

Queso de Cabra

Mouse de Mango / Compota de Frutos del Bosque / Biscotti de Pistacho

15

Alcachofas Frescas

Rúcula / Tomates Cherry / Aceitunas Sicilianas / Parmesano

13

Burratina y Tomates

Mixto de Ensaladas / Cebolla Morada / Caviar de Aceite de Oliva

15

Rúcula y Langostino Trigre

Espinaca / Aguacate / Queso Parmesano / Aderezo de Mostaza

16

Quínoa y Kale

Aguacate / Tomate Cherry / Mango / Aderezo Cítrico

13



All prices Include IVA / Service not included / Cover Charge 2.50

Sopas



Bisque Cremoso de Bogavante Cognac / Caviar de Salmón / Espuma de Leche de Coco / Tostadas	14
Sopa del Día / Pregunte a su Camarero por la Sopa del Día (✓Opción)	9

Entrantes Calientes



Tempura Langostinos / Vegetales de Estación / Dips / (Solo Langostinos 21)	16
Gambas al Pil Pil  Aceite de Oliva / Ajo / Pimentón / Guindillas / Whisky / Parmesano	16
Foie Fresco a la Sartén Salsa de Ruibarbo y Cereza / Pistacho / Gelatina de Moscatel / Mango Crujiente	19
Cangrejo Real Gratinado Wasabi / Chalotas / Cebollino Dulce / Rábano Daikon en Escabeche	29
Vieiras Puré de Guisantes / Virutas de Cecina Crujiente / Acedera / Mantequilla Blanca	19
Pulpo a la Parrilla Puré de Batata y Jengibre / Tomates Secos / Mayonesa de Pimientos Asados	21

Caviar



Servido con Blinis y Nata Fresca . . .	30g	69
Caviar Negro	60g	135



Pasta & Arroz



Pasta Casera con Ternera

Setas Porcini / Crema Balsámica

16

Tagliatelle con Bogavante 🌶️

Bogavante Fresco / Tomates Cherry / Ajo / Vino Blanco / Guindilla / Perejil

29

Risotto 🌿

Boletus / Colmenillas / Trufa Negra / Mouse de Parmesano

22

Pescados y Mariscos



Lenguado Meunière

Mantequilla / Perejil / Verduras a la Sartén / Patatas Baby

29

Bogavante

A la Parrilla o Estilo Thermidor

43

Bacalao Negro

Glaseado con Salsa Hoisin y Jengibre / Verduras al Estilo Thai

33

Atún a la Parrilla

Espárragos Verdes / Alcachofas / Salsa de Soja Agridulce

29

Pescados Salvajes



Seleccionamos cada día El pescado salvaje más fresco y de la más alta calidad del mercado. Se puede solicitar entero a la parrilla, en el horno o a la sal, su camarero le explicará la selección que tenemos disponible hoy.



Carnes



Carrilada de Ternera

Puré de Patatas con Trufa Negra / Salsa de Oporto

17

Pechuga de Pato

Vino Dulce de Jerez y Ciruelas / Salteado de Brotes Tiernos y Cebolla Morada Marinada / Patatas Crujientes

20

Pollo Picantón Asado

Marinado con Romero / Jengibre / Limón y Salsa de Chili Dulce / Gajos de Patatas /Vegetales Salteados

18

Châteaubriand / Para 2 Personas

32pp

Salsa Béarnaise / Guarniciones no Incluidas

Cochinillo

25

Manzanas / Compota de Frutos del Bosque / Verduras / Trufa Negra

Filet Mignon

29

Salsa de Oporto y Trufa / Judías / Patatas Fondant / Verduras

Entrecote de Black Angus (Estados Unidos)

39

330g / Salsa de su Elección / Guarniciones no Incluidas

Solomillo del Carnicero

21

Marinado en Romero y Ajo

Redondo de Ternera Wagyu

26

Corte especial procedente de la paleta / Tierno y Jugoso

Chuletas de Cordero Lechal de Segovia

26

Chuletas de Cordero a la Parrilla / Salsa de Sidra / Uvas Salteadas / Puré de Judías Verdes

Guarniciones



Gajos con Romero y Ajo / Patata Asada / Verduras a la Parrilla / Espinacas al Vapor / Puré de Patata / Patatas Fritas

4,5

Setas Silvestres a la Sartén / Espárragos a la Parrilla / Patatas Baby con Cebolla y Setas Porcini

6,5

Salsas



Pimienta / Chimichurri / Bearnesa / Oporto / Velouté de Pescado

2,5



All prices Include IVA / Service not included / Cover Charge 2.50