

## Entradas / Appetizers

<b>Fiambres</b>	<b>€23,000</b>
<b>Chorizos &amp; Merguez (media porción)</b> <i>(Ternera) Acompañados de alcaparras, alioli de estragón y mostaza/ (Beef) capers, terragon, aioli and mustard.</i>	<b>€10,100</b>
<b>Berenjena a la Parrilla / Baladi Eggplant</b> <i>Tahini, jalapeño, tomate dip, piñones, zumac, aceite de oliva perejil / Tahini, jalapeño, tomate dip, pine nuts, sumac, parsley and olive oil.</i>	<b>€7,100</b>
<b>Pulpo a la Parrilla / Octopus on the grill</b> <i>Tomates ahumados y jalapeños, labane, okra y cebolla/ Smoked tomatoes, labane, okra, onion and jalapeños.</i>	<b>€14,000</b>
<b>Carpaccio de Ternera / Veal Carpaccio</b> <i>Reducción de vinagre balsámico, arúgula, Parmigiano-Reggiano, jalapeño / Parmigiano-Reggiano, balsamic vinegar, baby arugula, jalapeño.</i>	<b>€7,800</b>
<b>Ensalada Radicchio/ Radicchio Salad</b> <i>Arúgula, dátiles, pecanas, gorgonzola, pera, aderezo de mostaza miel/ Arugula, dates, pecans, gorgonzola, pear, honey mustard dressing.</i>	<b>€8,300</b>
<b>Ensalada de Alcachofas / Artichoke Flower Salad</b> <i>Tzatziki, kalamatas, ajo confitado, tomate seco, limón curado, eneldo y perejil/ Tzatziki, kalamatas, confit garlic, dried tomato, cured lemon, dill and parsley.</i>	<b>€8,700</b>
<b>Carpaccio de salmón</b> <i>Arúgula, queso fetta, alcaparras, cebolla, eneldo en salsa de yogurt/ Arugula, fetta cheese, capers, onion, dill in yogurt sauce.</i>	<b>€8,150</b>
<b>Tartar de atún / Tuna Tartar</b> <i>Atún, rábano, chile rojo, espuma de aguacate, cebolla morada, cebollino, sésamo / Tuna, radish, red chilli, avocado foam, red onions, chives, sesame.</i>	<b>€8,000</b>
<b>Kebab de Cordero / Lamb Kebab</b> <i>Tahini verde, piñones, tomate, cebolla, perejil, jalapeño/ green tahini, pine nuts, tomatoe, onion, jalapeño.</i>	<b>€9,000</b>
<b>Scallops / Scallops</b> <i>Crema de maíz, parmesano, calamata, chile rojo y espárragos/ Corn, parmesan, calamata and asparagus cream.</i>	<b>€16,700</b>
<b>Queso provolone ahumado/ smoked provolone cheese</b> <i>Salsa de tomate, queso provolone, harina de trigo, demi-glace/ Tomato sauce, provolone cheese, wheat flour, demi-glace.</i>	<b>€8,000</b>
<b>Mollejas/ Sweetbread</b> <i>Chile morron, cebollino en reducción de crema dulce con demiglace/ Bell pepper, chives in sweet cream reduction with demiglace</i>	<b>€8,200</b>
<b>Ostras</b> <i>Salsa picante, aceite de oliva, limon/ Spicy sauce, olive oil, lemon.</i>	<b>€2,500</b>



IVA incluido/ Sale tax included  
No incluye impuesto de servicio 10%/ +10% service

<b>Shawarma</b>	<b>€11,800</b>
<i>Lomito, amba tahini, garbanzos, frijol egipcio y perejil a las 5 especies/ Lomito, amba tahini, chickpeas, Egyptian beans and parsley with 5 species.</i>	

### Carnes / Meats

Chateaubriand (Lomito) (8 oz)	<b>€29,900</b>
New York (con hueso) desde 500 gr (17.5 oz)	<b>€30,600</b>
Porterhouse desde 1000 gr (35 oz)	<b>€64,000</b>
Lomito 200 gr (7 oz) / Tenderloin 200 gr (7 oz)	<b>€21,900</b>
Entraña 400 gr (14 oz)	<b>€25,600</b>
T-Bone 500 gr (17.5 oz)	<b>€30,600</b>
Tomahawk 1,3k (45,85oz)	<b>€99,750</b>
Costilla de Res al Sous-Vide 12 Horas	<b>€30,800</b>
Picanha Prime 400 gr (14 oz)	<b>€24,200</b>
Entrecot Prime 400 gr (14 oz)	<b>€36,500</b>
Entrecot Australiano 300 gr (11 oz)	<b>€77,970</b>
Sirloin Japonés 120 gr (4 oz)	<b>€84,750</b>
Sirloin Prime (14oz)	<b>€29,300</b>

### Acompañamientos/ Sides

Tomate y Cebolla a la parrilla/ <i>Grilled tomato and onion</i>	<b>€2,300</b>
Espárragos gratinados / <i>Asparagus</i>	<b>€5,900</b>
Papas trufadas Doris / Doris fries	<b>€3,000</b>
Puré de Camote/ <i>Sweet mashed potatoes</i>	<b>€3,000</b>
Puré de papa/ <i>Mashed potatoes</i>	<b>€3,000</b>
Puré de papa y ajo rostizado/ <i>Roasted garlic &amp; potatoes puree</i>	<b>€3,500</b>
Hongos Trufados/ Truffled Mushrooms	<b>€7,200</b>
Vegetales al vapor/ <i>Steamed Vegetables</i>	<b>€3,150</b>
Polenta/ Polenta	<b>€3,050</b>
Camarón Jumbo/ jumbo shrimp	<b>€15,650</b>
Ensalada Mediterránea/ Mediterranean Salad	<b>€5,150</b>
Vegetales a la Parrilla/ <i>Grill Vegetables</i>	<b>€3,150</b>



IVA incluido/ Sale tax included  
No incluye impuesto de servicio 10%/ +10% service

## Pollo/Chicken

<b>Schnitzel</b> <i>Pechuga empanizada acompañada de puré de papa, tomate y cebolla a la parrilla y salsa de yogurt y eneldo/Breaded chicken breast with mashed potatoes and grill tomato and onions, yogurt and dill sauce.</i>	<b>€14,200</b>
<b>Pechuga a la parrilla</b> <i>Servida en salsa de mostaza-miel, acompañada de puré, tomate y cebolla a la parrilla, perejil y almendras/Served with honey mustard sauce with mashed potato and grill tomato and onions.</i>	<b>€14,200</b>

## Hamburguesas / Hamburguers

<b>La Clásica con papas trufadas</b> <i>250 gr de carne, queso provolone, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos y una elección de mayonesa/ 250 gr of beef, tomato, lettuce, onion, pickles and a choice of mayonnaise.</i>	<b>€13,100</b>
<b>La Doris con papas trufadas</b> <i>250 gr de carne, tomate, pepinillo, lechuga, Cebolla caramelizada, hongos, queso gorgonzola y queso provolone, salsa demi-glase/ 250 gr of meat, tomato, gherkin, lettuce, caramelized onion, mushrooms, gorgonzola cheese and provolone cheese, demi-glase sauce.</i>	<b>€16,000</b>
<b>Wagyu con papas trufadas</b> <i>250 gr carne Wagyu americano, queso provolone, cebolla salteada, lechuga, tomate, pepino, aguacate / 250 gr American Wagyu ground beef, provolone cheese, sautéed onion, lettuce, tomato, cucumber, avocado.</i>	<b>€20,350</b>

## Otras Especialidades / Others

<b>Tagliatelle</b> <i>Con tomate, alcaparras, aceitunas, anchoas, cebolla, ajo, queso y perejil/ With tomato, capers, olives, anchovies, onion, garlic, cheese and parsley.</i>	<b>€10,400</b>
<b>Tagliatelle de mariscos / Seafood tagliatelle</b> <i>Con pulpo, camarones y mejillones en salsa beurre blanc/ With octopus, shrimp and mussels in beurre blanc sauce.</i>	<b>€15,200</b>
<b>Ravioles vegetarianos</b>	<b>€10,400</b>
<b>Atún a la parrilla/ Grilled tuna</b> <i>Atún fresco, salsa de soya, arúgula, polenta/ Fresh tuna, soy sauce, arugula, polenta.</i>	<b>€15,300</b>
<b>Pesca del día/ Catch of the day</b>	<b>€16,500</b>
<b>Salmón a la parilla</b> <i>Con spaghetti de vegetales en salsa beurre blanc con pure de papa o camote.</i>	<b>€17,700</b>

## Menú de Niños/Children's menú

<b>Hamburguesa / Hamburgers</b>	<b>€7,900</b>
<b>Dedos de Pollo/Chicken fingers</b>	<b>€7,400</b>
<b>Spaghetti</b>	<b>€5,700</b>



IVA incluido/ Sale tax included  
No incluye impuesto de servicio 10%/ +10% service

# Postres

<b>Crumble Mascarpone</b> Coulis de frutos rojos, galleta de mantequilla, mousse queso mascarpone, fresas y moras confitadas.	<b>€5,500</b>
<b>Crème Brulée</b> Crema de café, con vainilla y amaretto.	<b>€3,900</b>
<b>Soufle de Chocolate</b> Acompañado de helado de fior de latte, cruble de galleta, caviar de menta y fresas frescas.	<b>€5,500</b>
<b>Mousse de Maracuyá</b> Teja de caramelo, mousses de maracuyá, coulis de maracuyá, lascas de chocolate.	<b>€5,500</b>
<b>Profiterol</b> Rellenos de helado de fior de latte, salsa de caramelo de naranja, virutas chocolate, sobre una salsa de vainilla.	<b>€4,400</b>
<b>Helado de la Casa</b> Helado de crema de leche, crumble de cacao, canela, maní garrapiñado, salsa de vainilla, leche en polvo y lágrimas crujiente de chocolate.	<b>€5,500</b>
<b>Tartaleta de Manzana</b> Galleta de mantequilla con manzanas caramelizadas, pecanas, canela, azúcar con culis de fresa y helado de fior de late.	<b>€6,000</b>
<b>Praline</b> Torta de chocolate con bailes y almendras azucaradas	<b>€6,600</b>
<b>Flan de coco</b>	<b>€5,400</b>
<b>Affogato</b>	<b>€5,400</b>

