





Starters . Entrantes

Caesar salad with chicken roasted in a wood oven <i>Ensalada César con pollo al horno de leña</i>	15 €
Grilled vegetables and seasonal mushrooms with truffle perfume <i>Parrillada de verduras y setas de temporada con perfume de trufa</i>	16 €
Prawn cocktail <i>Cóctel de gambas</i>	17 €
Montauk steak tartar <i>Steak tartar Montauk</i>	23 €
Crab cake with a plankton and pickled ginger tartar sauce <i>Pastel de cangrejo con salsa tártara de plancton y jengibre encurtido</i>	17 €
Smoked Angus carpaccio with La Gomera cheese Pesto sauce <i>Carpaccio de ternera Angus ahumada con pesto de queso de La Gomera</i>	21 €
Oysters with Mignonette or Rockefeller <i>Ostras con Mignonette o Rockefeller</i>	6 € / Unit 6 € / unidad
Roast provolone cheese with a Mediterranean sauce of chopped dried tomato <i>Provolone asado con picada mediterránea de tomate seco</i>	16 €
100% 5J Iberian ham served with tomato bread <i>Jamón 100 % ibérico 5J con pan de cristal y tomate</i>	25 €
Charcoal oven roasted mussels with Malvasia wine sauce <i>Mejillones al carbón con vino Malvasia</i>	17 €
Cream of lobster with roasted tomato and crème fraîche <i>Crema de bogavante con tomate asado y crème fraîche</i>	16 €

PRICES INCLUDE VAT. PRECIOS CON IGIC INCLUIDO.

If you are allergic to a particular food or you require a special diet, we kindly ask you to notify the restaurant staff.

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.



Meat · Carnes

New York strip 400g <i>Entrecot de ternera 400 g</i>	29 €
Rib Eye 400g <i>Lomo alto 400 g</i>	32 €
Chateaubriand 500 g (minimum 2 people) <i>Chateaubriand 500 g (mínimo dos personas)</i>	58 €
Fillet mignon 300g <i>Solomillo 300 g</i>	32 €
T-bone <i>Chuletón de ternera</i>	60 €/kg
Marinated skirt steak <i>Entraña marinada</i>	25 €

Side Orders · Guarniciones

Mashed potatoes with French butter 4 € <i>Puré de papas con mantequilla francesa</i>	Papa Arrugada (traditional jacket potatoes) with red and green Mojo sauce 4 € <i>Papa arrugada con dos mojos</i>
Mushrooms sautéed in garlic and thyme 5 € <i>Mix de setas salteadas con ajo y tomillo</i>	Spinach with butter or cream 5 € <i>Espinacas a la mantequilla o crema</i>
Steamed or grilled asparagus 6 € <i>Espárragos al vapor o a la plancha</i>	Purée of roast sweet potato 5 € <i>Puré de boniato asado</i>
Mac and cheese with 6 cheeses 5 € <i>Mac & cheese con salsa 6 quesos</i>	Chips with truffle and Parmesan cheese 6 € <i>Chips con trufa y queso parmesano</i>



Other main dishes · Otros Principales

Grilled haddock with thinly sliced potatoes and green Mojo sauce <i>Bacalao a la parrilla con papas panadera y mojo verde</i>	25 €
Surf & turf: 200g fillet mignon and lobster <i>Mar y tierra 200 g.: solomillo y bogavante</i>	56 €
Ibérico pork ribs with beer barbecue sauce <i>Costillas de cerdo ibérico con salsa barbacoa de cerveza</i>	18 €
Veal shank roasted in a charcoal-oven with maple syrup <i>Jarrete de ternera asado al carbón con jarabe de arce</i>	31 €
Charcoal oven roasted beef cheeks with vanilla pods <i>Carrillera de ternera ahumada con aroma de vainas de vainilla</i>	26 €
Oven-baked lobster with garlic butter <i>Bogavante al horno de carbón con mantequilla de ajo</i>	42 €
Black Angus cheese burger on a pretzel bun with red onion and Japanese mayonnaise <i>Pretzel Angus burger, con queso Monterrey Jack, cebolla roja y mayonesa japonesa</i>	25 €
Mushroom, leek, truffle and asparagus risotto <i>Risotto de setas, trufa, puerro y espárragos</i>	26 €
Grilled octopus served with roasted potatoes and paprika from La Vera <i>Pulpo a la parrilla con papa rota y aceite de pimentón de La Vera</i>	22 €
Rack of lamb perfumed with rosemary <i>Carré de cordero perfumado al romero</i>	30 €
Ibérico “secret” (tender pork fillet) and its garnish <i>Secreto ibérico al carbón y su guarnición</i>	22 €

Sauces · Salsas

Red Mojo sauce <i>Mojo rojo</i>	2 €	BBQ sauce <i>Salsa barbacoa</i>	3 €
5 pepper sauce <i>Cinco pimientas</i>	3 €	Chef's cheese sauce <i>Salsa de quesos del chef</i>	3 €
Bordelaise sauce <i>Bordalesa</i>	3 €	Béarnaise sauce <i>Bearnesa</i>	3 €



