

Entrantes Frías

VARIEDAD DE OSTRAS 21

de Francia con salsa ponzu al cebollino 3ud.

CEVICHE DE LUBINA 19

con leche de tigre al maracuyá, choclo, maíz tostado, boniato, cebolla roja y aceite thai

TARTARE DE ATÚN BOLFEGÓ 26

con gel de papaya picante, chips de pan al romero, salsa aguacate y salsa de tamarindo

SASHIMI DE VENTRESCA 26

salsa de gochujang, mayonesa de wasabi y gel de mango

MORIAWASE 60

Para 2 personas

Ventresca y lomo de atun, vieira y pez mantequilla con sus salsas

ANGUILA AHUMADA 24

con crumble de gofio, miel de palma, aguacate y mostaza

TIRADITO DE PEZ MANTEQUILLA 19

con pico de gallo al yuzu, salsa ají amarillo, salsa aguacate

CARPACCIO DE CARABINEROS 26

con polvo de aceitunas, frambuesa deshidratada, gel de yuzu y aceite de albahaca

CAVIAR OSETRA 60

servido con mantequilla y pan crujiente

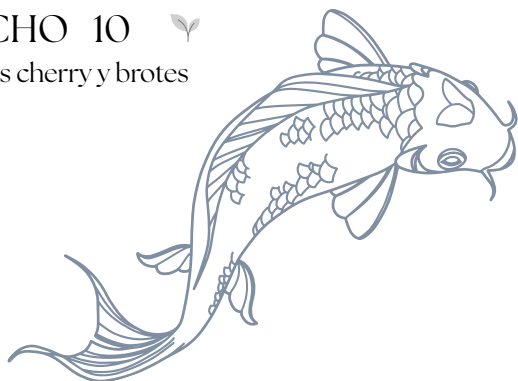
TARTARE DE WAGYU 25

con crema de yema confit, alcaparras y pan crujiente

CECINA DE WAGYU 25

GAZPACHO 10

con tomates cherry y brotes



igic 7 % no incluido

Entrantes Calientes

CANGREJO REAL MERUS 32

100gr. servido con mantequilla de miso blanco y lime

CARABINERO 32

unidad approx. 100gr.

VIEIRAS 22

con bechamel de coco, chutney de mango y gel de bergamota (3 ud)

SOUTÉ DE ALMEJAS 28

con un toque de curry verde, coco, edamame y katsuobushi

SOPA TOM YUM 20

al estilo thai con gambas y setas

TENTÁCULO DE PULPO 22

con cremoso de papas, crumble de chorizo y pak choi salteado

GAMBAS CRUJIENTES 18

con salsa thai al ajillo

PAN BAO DE FOIE GRAS 20

con mayonesa de mango y cebolla encurtida

CROQUETAS DE BOGAVANTE 16

con mayonesa citrica

CROQUETAS DE BOLETUS 14

con mayonesa de trufa vegana

FLOR DE ALCACHOFA 10

al estilo judío con salsa de sesamo, cebolla caramelizada, polvo de tomate y trigo saraceno (1 ud)

PUERRO CONFIT 18

cocinado a baja temperatura con salsa de coliflor quemado y coco y polvo de café

CEVICHE DE TOFU 19

con leche de tigre al maracuyá, choclo, maíz tostado y boniato

almar

Pasta y Arroz

PASTA BOGAVANTE O CARABINERO 35

con 1/2 bogavante o con 100g de carabineros

PASTA ALMAR 30

con baby vieiras, calamares y caviar de salmon

PASTA CON ALMEJAS 24

RAVIOLI DE BOGAVANTE 24

con salsa de tomate cherry amarillo, gel de manzana verde y crumble de ajo negro

ARROZ BOGAVANTE O CARABINEROS 36

con 1/2 bogavante o con 100g de carabineros

ARROZ MELOSO DE MARISCOS 30

con pescado, gambas, vieiras, almejas y calamar

RAVIOLI DE SETAS 20

con salsa de boletus y trufa

Guarniciones

PAPAS FRITAS 5

PAPAS ARRUGADAS 8

EDAMAME AL AJILLO 8

ENSALADA DE NUESTRA HUERTA 8

ENSALADA DE ESPINACA 8

con dressing de sesamo

VERDURA SALTEADA 8

al estilo asiático

ARROZ JAPONES 8

con grasa de wagyu y yema marinada

Salsas

ROYAL DE TRUFA 5

MOJO VERDE 5

PONZU KIMCHEE 5

igic 7 % no incluido

Pescados y Mariscos

LUBINA DE AQUANARIA 24

con risotto de espelta en crema de calabacín, verduras y salicornia con aceite de hierbas

PESCADO DEL DÍA 26

con salsa y acompañamiento a elección del chef

PESCADO ENTERO 50

para 2 personas

acompañado de tomate cherry, alcaparras y aceitunas

BOGAVANTE ENTERO 65

servido con mantequilla trufada

Carne

WAGYU A5 JAPONES 50

100g servido con barbacoa y salsa royal

LOMO DE WAGYU NACIONAL 58

sin hueso, 400 gr

PATO PEKIN 32

acompañado de crepes, verduritas frescas y crujientes y sus salsas

CARNE PICANTE 24

crujiente con pure de chirivía y verduritas

SOLOMILLO DE ANGUS 28

con pure de maíz quemado, demiglace al café, chips de plátano y cebolletas confitadas

Extra foie gras 8

Variedad de pan casero con
aceite 3 por persona

almar

Pastres

CREME BRULE 11

con frutos rojos frescos

CHEESECAKE 10

con helado de lotus y espuma de frutos rojos

COULANT DE CHOCOLATE 10

con dulce de leche y helado

TEXTURAS CHOCOLATE 12

namelaka de chocolate blanco, ganache de chocolate 70% y helado de platano canario

CANNOLO 11

con mousse de coco y lime, gel de mango y helado tropical

SELECCION DE QUESOS 20

con mermelada y chips de pan al chocolate y naranja

Café

Espresso 3

Doble espresso 4

Cortado natural 3,50

Cortado leche leche 3,70

Cappuccino 4

Café con leche 4

Café latte 4

Carajillo 5,50

Barraquito 7,50

Irish coffee 7,50

Calipso coffee 7,50

Italian coffee 7,50

Liquors

Amaretto

Bailey's

Licor 43

Tia Maria

Pernord

Sambuca

Jagermeister

Drambuie

Amaro Montenegro

Whisky

Black Label

Jack Daniel's

Cardhu 12 años

Gran Marnier

Jameson

Jim Beam

Chivas Regal

Macallan 12 años

Bowmore 12 años

Grappa Vodka

Grappa Blanca

Grappa Amarilla

Smirnoff

Grey Goose

Tequila

Jose Cuervo Blanco

Jose Cuervo Gold

Rum

Arehucas Blanco Gold

Bacardi Blanco Gold Spicy

Capitan Morgan

Matusalem 7

Havana Club 7

Zacapa 23 Gran Reserva

Brandy

Courvoisier Vsop

Carlos I

Papadoux VSOP

Brandy Local

Hennesy VS

Reny Martin VSOP

Martell VSOP