

## BOGAVANTE & CAVIAR/LOBSTER & CAVIAR

### ESPECIALIDADES CON CAVIAR / CAVIAR SPECIALTIES

Huevo de corral escalfado sobre cremoso de patatas – con 8 gr caviar Riofrío 35 €  
Poached free-range egg on a bed of creamy potatoes – with 8 gr of Riofrío Caviar

Rosti de patatas con huevos de corral fritos y 8 gr caviar Riofrío 35 €  
Potatoes Rosti with fried free-range egg and 8 gr of Riofrío Caviar

Pizzeta de salmón ahumado y huevo escalfado – con 8 gr caviar Riofrío 35 €  
Smoke salmon pizzeta and poached egg – with 8 gr of Riofrío caviar

### ESPECIALIDADES CON BOGAVANTE/LOBSTER SPECIALTIES

Ensaladilla rusa con bogavante – ½ pieza bogavante 27 €  
Our special potato salad with lobster – ½ piece of lobster

Ensalada de bogavante Club de Mar - 1 pieza bogavante 36 €  
Lobster salad Club de Mar – 1 piece of lobster

Bogavante asado con puré de apio y mantequilla de trufa – 1 pieza bogavante 36 €  
Roast lobster with celery purée and truffle butter – 1 piece of lobster

Wrap de bogavante – 1 pieza de bogavante 36 €  
Lobster Wrap – 1 piece of lobster

### CAVIAR RUSSIAN STYLE

Riofrío caviar Russian style 15gr 39 €

Riofrío caviar Russian style 30gr. 79 €

Riofrío caviar Russian style 50gr. 119 €

### CAVIAR TRADICIONAL/ TRADITIONAL CAVIAR

Tradicional /traditional Riofrío caviar 15gr. 39 €

Tradicional/traditional Riofrío caviar 30gr. 79 €

Tradicional/traditional Riofrío caviar 50gr. 119 €

## ENTRANTES Y ENSALADAS / APPETIZERS & SALADS

Tartar de atún con patatas pajas y emulsión de pistacho Tuna tartar with thin fried potatoes and pistachio emulsion	23 €
Ensalada de rúcula y langostinos tigre con guacamole de menta y lima Rocket and Andalusian king-prawns salad with mint and lime guacamole	24 €
Pulpo asado y mollejas de cordero en ensalada con aceite de pimentón Roasted octopus and lamb sweetbreads in salad with paprika oil	24 €
Ensalada verde con brotes tiernos (Aguacate, tomate, espárragos, cebolla, pepino, judías verdes) Green salad with lettuce sprouts (Avocado, tomato, asparagus, onion, cucumber, green beans)	14 €
Burratina sobre pastel de calabacín y mariscos Burratina cheese on courgettes cake and seafood	16 €
Anchoas y boquerones en aove, puerro glaseado y jamón Anchovies and “boquerones” in extra olive oil, glazed leeks and cured ham	23 €
Ensalada de alcachofas confitadas y cigalas asadas Confit artichokes salad with roasted scampi	26 €
Sardina marinada con salsa de naranja, olivada y caviar de tomate Marinated sardine with orange sauce, olives and tomatoes roe	14 €
Jamón 100% ibérico de bellota Acorn-fed Iberian ham	30 €
Queso de cabra Payoya de la sierra de Grazalema Local cured goat cheese from Grazalema	15 €
Cecineta de ciervo al aroma de tomillo, chutney de pera y salsa de mostaza Carpaccio of venison marinated on thyme with pears chutney and mustard sauce	18 €

## PESCADO FRITO / FRIED FISH

Boquerones abiertos sin espinas al limón Anchovies opened, Fried and boned with lemon	14 €
Tiras de Calamares fritos Fried Squids	17 €
Chanquetes (pez platino) con pimientos del padrón y huevo de corral “Chanquetes” (Chinese icefish) with baby green peppers and free-range egg	13 €

## SOPAS/SOUPS

Gazpacho tradicional con mejillones y langostinos Traditional Gazpacho (Tomatoes cold soup) with king prawns and mussels	14 €
Sopa de pescado y mariscos Seafood and fish soup	14 €
Pochas estofadas con cocochas de bacalao Fresh beans stew with cod fish cheek	16 €
Crema de calabaza con papada ibérica Pumkin creme soup with Iberian pork dewlap	14 €

## ARROCES /RICE

Mínimo 2 personas, precio por persona  
Minimum two person, price per person

Paella de verduras de temporada Seasonal vegetable paella	16 €
Paella ciega marinera Sailor paella	18 €
Arroz ciego negro Squid ink rice paella	18 €
Arroz con carabineros en caldero Red prawn and rice casserole	29 €
Arroz con bogavante en caldero Creamy rice with lobster	32 €

## PESCADOS A LA SAL /FISH BAKED IN SALT

Lubina a la sal – mínimo 2 personas, precio por persona Sea bass baked in salt – minimum 2 person, price per person	29 €
Lenguado a la sal Sole fish baked in salt	25 €

## PESCADOS /FISH

Filete de lenguado al vermut con ragú de bogavante Grilled sole fillets at vermouth sauce with lobster ragout	29 €
Merluza de pincho asada con pilpil ligero Roasted hake in mild pilpil sauce	26 €
San Pedro con persillé de especias, espagueti de calabacín en salsa de azafrán John Dory with spiced and crunchy persillé & courgette spaghetti in saffron sauce	29 €
Chipirones plancha con salteado de setas y puré de guisantes Grill squid with wild mushrooms sautéed and peas purée	18 €
Lubina asada con patatas panadera y verdura de temporada Roasted Seabass with slices of potatoes and seasonal vegetables	28 €
Pez espada grill con risotto de albahaca Grilled sword fish with basil risotto	29 €
Marcao de ventresca de atún con jugo de buey y compota de frutos del bosque Tuna's belly with ox sauce and forest fruit ice cream	32 €

## CARNES A LA BRASA/CHARCOAL GRILLED MEATS

Pollo Coquelet asado al aroma de romero y tomillo Roasted Coquelet chicken with rosemary and thyme aroma	19 €
Hamburguesa de vaca estilo americano (220gr) Beef burger American style (220gr)	22 €
Entrecote de vaca (carne madurada 40 días) Beef entrecote (matured 40 days minimum)	28 €
Chuletón de vaca rubia gallega con 45 días de curación (Recomendado para 2 pax) Galician Beef steak matured for 45 days (Recommended for 2 pax)	1kg 1kg 58 €
Presa ibérica al grill Grilled shoulder of Iberian pork fillet	22 €
Carret de cordero a las finas hierbas Rack of lamb chop at fine herbs	24 €

Todas las carnes irán servidas con papas arrugás y verduras temporada  
All the meet was served with wrinkled potatoes and seasonal vegetables.

## POSTRES/DESSERTS

<b>Tarta de chocolate con helado de menta</b> Chocolate cake with mint ice cream	<b>10 €</b>
<b>Torrija tradicional caramelizada con helado de canela</b> Traditional sponge bread “Torrija” caramelized with cinnamon ice cream	<b>10 €</b>
<b>Ensalada de frutas con espuma de chocolate blanco</b> Fruit salad with white chocolate foam	<b>10 €</b>
<b>Hojaldre templado de manzana con helado de vainilla (15´preparación)</b> Warm apple tart with vanilla ice cream (15´preparation)	<b>10 €</b>
<b>Helados y sorbetes variados</b> Selection of ice creams and sorbets	<b>10 €</b>

Information about food allergens contained in our menu is available on request.  
Please ask your waiter. Thank you.