

---

## PARA EMPEZAR

<i>La Ostra ahumada al Jospé</i>	9
<i>Croqueta de sepia (2 un.)</i>	6
<i>Erizo de mar gallego gratinado (2 un.)</i>	12
<i>Anchoas de Santoña</i>	12
<i>Foie, manzana asada y Pedro Ximenez</i>	16
<i>Pan rústico con tomate y aceite Royal</i>	4
<i>Jamón ibérico de bellota (50gr.) cortado a cuchillo</i>	14
<i>Tartar de tomate confitado</i>	11
<i>Tartar de atún rojo bluefin con huevo frito trufado</i>	21
* Suplemento de Trufa negra (supl. +15)	
* Suplemento de Caviar (supl. +18)	
<i>Pulpo a la brasa con espuma de carabinero</i>	19

---

## DE NUESTRO SEAFOOD BAR

<i>Erizo de mar gallego al natural (unidad)</i>	5
<i>Pata de cangrejo real con mayonesa cítrica</i>	19
<i>Gamba roja de Palamos a la brasa</i>	16
<i>Ostra Spéciale Utah beach, Normandia - n° 2 (4 un.)</i>	24
<i>Ostra Amélie Spéciale de Claire n° 3 (4 un.)</i>	28
<i>Caviar Oscietra Prestige (30 gr.)</i>	85
<i>Caviar Oscietra Prestige (100 gr.)</i>	250
<i>Carpaccio de atún tonnato</i>	22
<i>Carpaccio de sargo real</i>	18

---

## ENTRANTES

<i>Los tomates monterrosa</i>	10
<i>Ensalada de Cangrejo Real</i>	26
<i>Ensalada de judia kenia, vinagreta de trufa, avellanas y chalotas</i>	14
<i>Burrata fresca de Puglia, alcachofas al carbón, oliva kalamata</i>	16
<i>Canelón de rustido, setas de temporada y trufa</i>	19
<i>Vieiras con salsa mascarpone, pepino y hierbas mediterráneas</i>	26
<i>Txangurro gratinado con queso mahón y sobrasada</i>	22

---

## PESCADOS

<i>Lenguado a la meuniere clásica con lardo di colonnata</i>	32
<i>Salmón Wellington con espinacas y salsa tartara casera</i>	26
<i>Atún rojo soasado, berenjena y tomate noisette</i>	27
<i>Pescado salvaje del día con beurre blanc * Suplemento de Caviar (supl. +18)</i>	24
<i>Calamar de potera a la plancha, salsa caponata siciliana</i>	19
<i>Pescado entero salvaje [a la brasa / a la sal]</i>	S.M

---

## ARROCES Y PASTAS

<i>Arroz seco de alcachofas y sepietas - Min 2p</i>	26p
<i>Arroz seco de setas de temporada, pichón y trufa - Min 2p</i>	28p
<i>Arroz caldoso de carabinero</i>	45p
<i>Gnocchi con parmesano y trufa</i>	24

---

## CARNES

<i>Solomillo Wellington con duxelle de setas y parmentier de patata</i>	28
<i>Rabo de toro wagyu meloso</i>	30
<i>Chuletón de vaca (750g) con berros, encurtidos y patatas hasselback</i>	75
<i>Liebre a la royal de Robouchon</i>	24

---

## ACOM- PAÑANTES

<i>Parmentier</i>	6
<i>Pimientos de Padrón</i>	6
<i>Verduras a la brasa</i>	9
<i>Alcachofas del Prat a la brasa</i>	9