

**“La cocina no tiene fronteras, pero debe tener raíces”**  
**Martín Berasategui**

“Cuisine has no borders, but it must have roots”  
Martín Berasategui



## *Sugerencias* *Suggestions*

*Tomate ecológico en dos cortes con aceite virgen extra y sal de flores\**  
Organic tomato in two cuts with extra virgin olive oil and flower salt\*  
12€

*Gamba Cristal en fritura andaluza con mahonesa de Shichimi*  
Crystal prawn fried Andalusian-style with Shichimi mayonnaise  
16€

*Raviolis suaves de Cigalas con queso fresco y pesto genovés*  
Mild scallop raviolis with fresh cheese and Genovese pesto  
20€

*Penne rigate integral al horno con Cecina, Portobello y salsa Florentina*  
Wholemeal penne rigate baked with beef jerky, Portobello and Florentine sauce  
12€

*Capellini a la mantequilla, salvia y Caviar Osetra*  
Capellini with butter, sage and Ossetra caviar  
35€

*Bacalao con emulsión de aceituna negra y tomate concassé al tomillo\**  
Cod with black olive emulsion and thyme-perfumed tomato concassé\*  
19€

*Carrilleras Ibéricas a fuego lento al curry rojo y udones*  
Iberian pork cheeks slow-roasted with red curry and udon noodles  
18€

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten*  
*\*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO    VAT INCLUDED



# *Vive y comparte*

## *Live and share*

### ***Mini empanadillas asiáticas de pollo y verduras con salsa Deluxe al sésamo***

Asian chicken and vegetable mini pasties  
with Deluxe sesame sauce

**16€**

### ***Buñuelos japoneses de pulpo con salsa Tonkatsu y copos de atún***

Japanese octopus fritters with Tonkatsu sauce  
and tuna shavings

**15€**

### ***Baos Madrid de chipironcitos a la andaluza y toque de jengibre***

Baos "Madrid" with mini squids Andalusian-style and ginger touch

**17€**

### ***Huevos a baja temperatura con trufa de verano sobre tagliolinis al parmesano***

Low-temperature eggs with summer truffle  
over Parmesan-flavoured tagliolinis

**16€**

### ***Burrata fresca con vinagreta de albahaca, piñones y cherrys semisecos***

Fresh Burrata with basil vinaigrette, pine nuts and semi dry cherry

**16€**

### ***Carpaccio de presa ibérica con lascas de Manchego y alcaparras crujientes\****

Iberian pork carpaccio with Manchego cheese flakes  
and crunchy capers\*

**16€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*  
I.V.A. INCLUIDO    VAT INCLUDED



# ***Hoy y siempre***

## *Today and always*

### **Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate\***

Acorn-fed Iberian ham with bread and tomato\*

**22€**

### **(Noches de Jueves a Sábado corte en vivo estilo E.G.O + 5€)**

(Thursday to Saturday evenings, live cutting E.G.O style + 5€)

### **Tabla de quesos gourmet con gressinis y mermelada casera\***

Gourmet cheese board with grissinis and homemade jam\*

**17€**

### **Steak tartar de Solomillo nacional al gusto\***

National-bred sirloin steak tartare to taste\*

**20€**

### **Croquetas caseras de Cecina de León y de Txangurro (3/3 uds)**

Homemade croquettes made from León cured meat and Txangurro spider crab (3/3 units)

**12€**

### **Ensaladilla rusa casera de Cangrejo Real rojo y pan Carasatu**

Homemade Olivier salad with Red King crab flakes and Carasatu toasts

**16€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO      VAT INCLUDED



# ***De la Huerta***

## *Home-grown*

### **Lechuga viva Trocadero con rocío balsámico\***

Trocadero live lettuce with balsamic mist\*

**12€**

### **Parrillada de hortalizas babys con salsa brava casera\***

Grilled baby vegetables with homemade brava sauce\*

**15€**

### **Alcachofas confitadas en AOVE con brunoise de hortalizas y aguacate\***

Artichokes candied in EVOO with vegetable brunoise and avocado\*

**16€**

### **Espárragos trigueros salvajes al carbón con velo de papada ibérica de bellota\***

Coal-Grilled wild Green Asparagus with acorn-fed Iberian jowl\*

**12€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO VAT INCLUDED





# *Lujos del mar*

## *Seafood treats*

***Ostras Fine de Claire IGP nº 2 “Amélie” acompañadas de lima, limón y salsa picante\****  
***1 Ud. 5€ - 6 Uds. 22€ - 12 Uds. 40€***

Fine de Claire IGP No. 2 “Amélie” oysters with lime, lemon and spicy sauce\*

1 for 5€ - 6 for 22€ - 12 for 40€

***Pata de Cangrejo Real Rojo cocida con ensalada de algas y salsa Ponzu\****

Boiled Red King Crab with seaweed salad and Ponzu sauce\*

**35€**

***Langostino de Sanlúcar a la plancha con escamas de sal \****

Grilled Sanlúcar prawn with salt flakes\*

**14€ (6 Uds.)**

***Cigala Gallega abierta a la plancha con escamas de sal\****

Grilled butterflied Galician langoustine with salt flakes\*

**25€ (2 Uds.)**

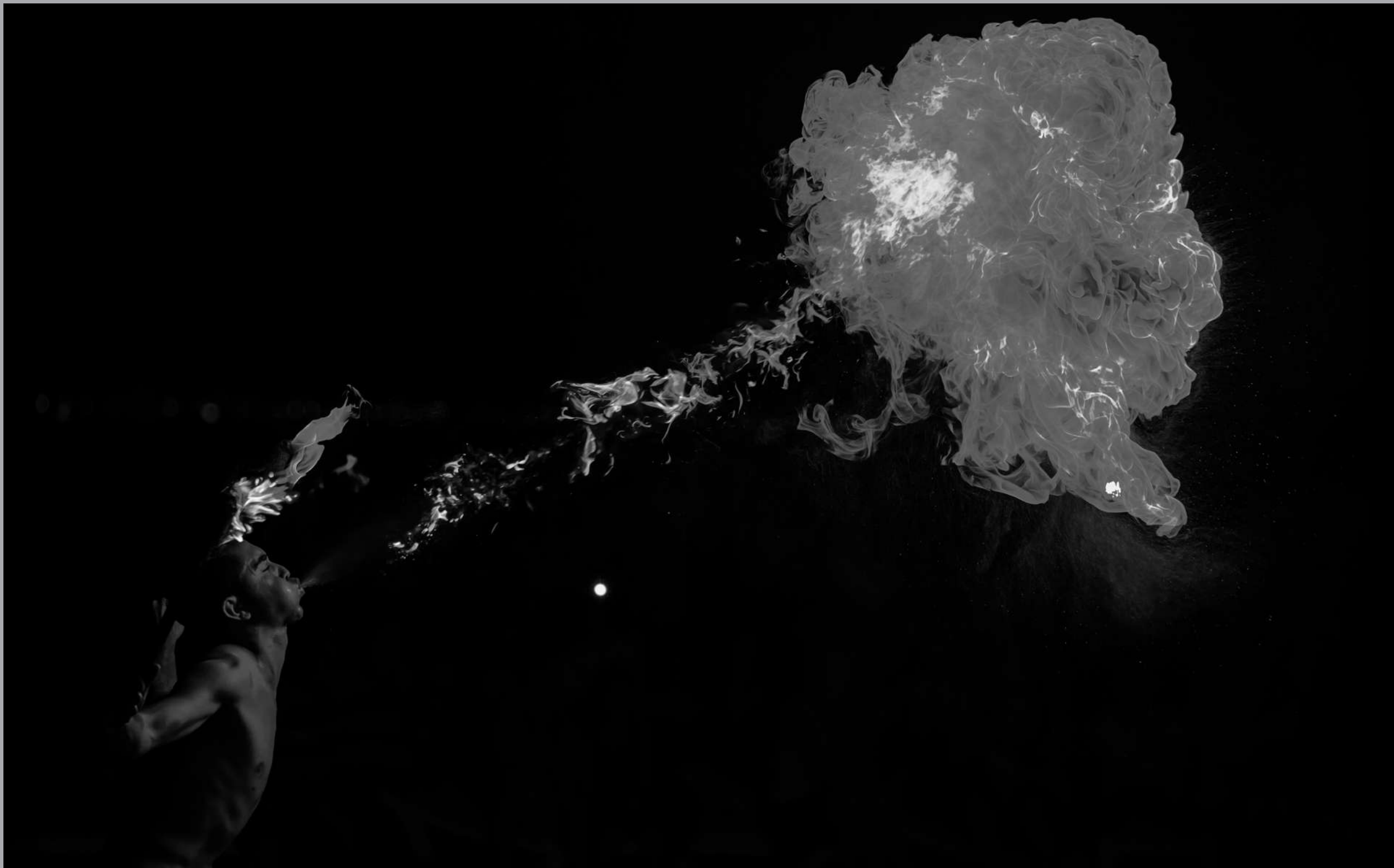
***Zamburiñas a la plancha con escamas de sal\****

Grilled scallops with salt flakes\*

**15€ (6 Uds.)**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO VAT INCLUDED



# *Destellos del sol naciente*

## *Glimmers of the rising sun*

### **Maki Salmón crunch 8 o 4 piezas**

Salmón, cebollino, mahonesa kimchi y cebolla frita

***Salmon crunch Maki 8 or 4 pieces***

Salmon, chives, kimchi and fried onion

**14€/7.5€**

### **Maki Atún rojo de Almadraba 8 o 4 piezas**

Atún, crema de aguacate, tobiko, pepino y zanahoria

***Maki of Almadraba-caught red tuna 8 or 4 pieces***

Tuna, avocado cream, tobiko, cucumber and carrot

**16€/8.5€**

### **Maki Vegano 8 o 4 piezas\***

Aguacate, zanahoria, pepino, espárrago triguero,

topping wakame y salsa sweet chilli

***Vegan Maki 8 or 4 pieces\****

Avocado, carrot, cucumber, wild asparagus,

wakame topping and sweet chilli sauce

**10€/5.5€**

### **Uramaki Eby Mango spicy 8 o 4 piezas**

Langostino Panko, queso crema, espárrago triguero,

cebolla crujiente y salsa Mango spicy

***Uramaki Eby of spicy mango 8 or 4 pieces***

Panko king prawn, cream cheese, wild asparagus,

crispy onion and spicy mango sauce

**15€/8€**

### **Uramaki barbecue Duck 8 o 4 piezas**

Cebollino, pepino, barbacoa japonesa, espárrago triguero,

pato y semillas de sésamo kimchi

***Uramaki barbecue Duck 8 o 4 pieces***

Chive, cucumber, japanese barbecue, wild asparagus, duck,

sesame kimchi seeds

**16€/8.5€**

### **Uramaki coco crab 8 o 4 piezas**

Surimi, zanahoria, cebollino, tobiko yuzu y

salsa de coco con aguacate

***Uramaki coco crab 8 o 4 pieces***

Crab surimi, carrot, chives, tobiko yuzu y coconut sauce with avocado slice

**14€/7.5€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO

VAT INCLUDED

# *Destellos del sol naciente*

## *Glimmers of the rising sun*

### ***Nigiri de atún rojo de Almadraba 2 piezas\****

Red tuna Almadraba-caught nigiri 2 pieces\*

**6.5€**

### ***Nigiri de salmón 2 piezas\****

Salmon nigiri 2 pieces\*

**6€**

### ***Nigiri de langostino al ajillo crujiente***

Crunchy prawn nigiri with garlic sauce

**6€**

### ***Sashimi 12 cortes\****

Salmón y Atún

12 cuts Sashimi\*

Salmon and tuna

**26€**

### ***Combinado 12 piezas***

Uramakis, Makis y Nigiris. Selección del sushiman

12-pieces Combo

Uramaki, Maki and Nigiri. Sushiman's choice

**20€**

### ***Combinado 24 piezas***

Uramakis, Makis y Nigiris. Selección del sushiman

24-pieces Combo

Uramaki, Maki and Nigiri. Sushiman's choice

**40€**

### ***Combinado Nigiri 6 piezas\****

Atún y salmón

6 pieces Nigiri Combo

Tuna and salmon

**15€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO      VAT INCLUDED

# *Destellos del sol naciente*

## *Glimmers of the rising sun*

### **Tartar de salmón sweet kimchi**

Arroz sushi, salmón, crema de aguacate, cebolleta china,  
salsa sweet kimchi

Tartare of salmon with sweet chilli

Sushi rice, salmon, avocado cream, spring onion chinese and  
sweet kimchi sauce

**16€**

### **Tartar atún rojo de Almadraba trufado y calabaza\***

Arroz sushi, wakame, atún, calabaza asada, trufa  
y un toque de shichimi

Tartare of truffled, Almadraba-caught red tuna with squash\*

Sushi rice, wakame, tuna, roast squash, truffle and a touch of shichimi

**20€**

### **Ceviche de Corvina con aliño Nikkei y tomate semiasado**

Corvina, cebolla roja encurtida, maiz cancha, salsa Nikkei y tomate 8 horas

Sea Bass Ceviche with Nikkei dressing and half-roasted tomato

Sea Bass, pickled red onion, corn, Nikkei sauce and 8-hour tomato

**16€**

### **Ensalada Wakame de salmón spicy lemon\***

Wakame, salmón, tobiko yuzu, pepino, semillas sésamo y salsa de limón picante

Wakame salad of salmon spicy lemon\*

Wakame, salmon, tobiko yuzu, cucumber, spicy lemon sauce

**15€**

### **Ensalada Wakame de atún rojo de Almadraba wasabi sauce**

Wakame, atún, tobiko, zanahoria, semillas de sésamo, salsa wasabi

Wakame salad of Almadraba-caught red tuna

Wakame, tuna, tobiko, carrot, sesame seeds, wasabi sauce

**18€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten* *\*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO      VAT INCLUDED



# ***Pecado carnal***

## *Sins of the flesh*

### ***Solomillo de Cebón Gallego con sofrito de ajetes tiernos\****

Galician Cebón Beef tenderloin with fried garlic sprouts\*

**24€**

### ***Entraña de Black Angus con chimichurri argentino y verduras asadas\****

Black Angus skirt steak with Argentine chimichurri and grilled vegetables\*

**22€**

### ***Classic burger artesana de vacuno 100% en pan brioche de tomate***

Homemade 100% Beef classic Burger in tomato brioche bread

**19€**

### ***Picaña madurada asada con puré de boniato y pensamientos\****

Roast aged sirloin with sweet potato purée and pansies\*

**23€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO    VAT INCLUDED





# **Escamas de oro**

## *Gold flakes*

### ***Lomo de Rodaballo a la plancha con salsa de melanzana al fuego y setitas\****

Grilled turbot fillet with fire-roasted aubergine sauce and baby mushrooms\*

**23€**

### ***Chipirones a la plancha al mojo verde con manzana y patata panadera\****

Grilled baby squid with green "mojo" sauce and slice potatoes and apple\*

**19€**

### ***Pulpito a la brasa con patata ratte arrugá y aliño de hierbas del Mediterráneo\****

Chargrilled baby octopus with ratte potato "arrugá" and mediterranean herbal dressing\*

**22€**

### ***Risotto de Carabinero y sepia al toque de romero fresco\****

Red prawn and cuttlefish risotto with a touch of fresh rosemary\*

**18€**

### ***Spaghetti del Chef de Carabinero y guindilla***

Red prawn and chilli Chef's spaghetti

**18€**

*\*Platos sin gluten o con tostadas que se pueden sustituir por pan sin gluten \*Gluten-free dishes or with toasts that can be replaced with gluten-free bread*

I.V.A. INCLUIDO      VAT INCLUDED

**Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.**

Establishment with information available on food allergies and intolerances. Ask our staff for information.

GRACIAS  
THANK YOU