

JOSPER

Selección diaria de la mejor carne, pescado & marisco, preparados en nuestro horno de leña.
Servido con dos acompañantes & dos salsas.

CARNE

Toda nuestra carne es de la península Ibérica, con precios por kilo.

Solomillo 38€/250gr
15 a 30 días de maduración

Entrecôte 125€/kg
15 a 30 días de maduración

Chuletón 115€/kg
15 a 30 días de maduración

T-bone 195€/kg
15 a 30 días de maduración

PESCADO

Selección diaria de pescado & marisco procedentes de pesca local, de la península & de la Bretaña, con precios por kilo o pieza.

CAVIAR ICONE

Servido con croquetas de patatas Ratte Touquet & 'flor de leche' de Normandía

Selección de caviar 'Imperial Silver' de Icone
Huevas grande & firmes con textura de mantequilla
Sabor suave a frutos secos, color marrón claro a oscuro.

SELECCIÓN GOURMET

5gr Selección Royal Caviar Icone
Ostra de la Bretaña, chupito de vodka Grey Goose

35€

OSTRAS DE LA BRETAÑA

3 unidades 15€ · 6 unidades 28€ · 12 unidades 52€

TAPAS & VINO

5 Tapas Creativas

25€

5 Tapas Creativas & 2 Copas de Vino

45€

ENTRANTES

Cigalas en Jugo de Lechuga de Mar
Ensalada de salicornia de Bretaña, melocotones a la parrilla,
pepinillos encurtidos con vermut

28€

Ajoblanco

Uvas frescas, rábanos, tuile de coral, chipirones con relleno vegetariano

24€

Cuscús de Verduras

Aceite de argán, condimento de frutas frescas & especias del Atlas,
caramelo de salmonete, fricasé de mejillones de Bouchot & caviar de Osetra

32€

Tartaleta de Manteca estilo Tatin de Parmesano & Tomate Ecológico

Pesto de rúcula, caramelo de sandía especiado,
emulsión de tomate & melón Cantaloupe

26€

PESCADO

Kokotxas

'Risotto' de trigo al manchego curado, salsa romesco

28€

Fricasé de Bogavante Flambeado con Brandy Añejo

Fideuá & alioli de coral

65€

Lomo de Atún Rojo

Anchoas de Cantabria, salsa a la vizcaína, bimi salvaje & ajo negro iraní

32€

La Pesca del Día a la Plancha

Salsa criolla, verduras frescas del mercado de Marbella,
mantequilla confitada de limón & miso blanco

Precio por kg

Por favor informe a su camarero si padece alguna alergia alimentaria.

CARNE

Jarrete de Cordero Lechal de AXURIA
Cocción lenta al Pedro Ximénez, mango verde con ras el hanout,
hummus de calabacín & almendras ahumadas

42€

Châteaubriand de Ternera Gallega

Trufas de verano ralladas, cazuela de patatas en salsa

2 personas 95€

Ave de Granja Ecológica al Horno de Leña

Adobo picante, patatas fritas caseras, cogollos & cebolla tierna ecológica

32€

TABLA DE QUESOS

Selección de Bernard Mure-Ravaud (Campeón Mundial Quesero & Mejor Artesano de Francia)
Pan artesanal, ensalada de mezcla, acompañamientos seleccionados por nuestros Chefs

Tres quesos 18€ · Cinco quesos 25€

DULCES CREATIVOS

Milhojas a la Vainilla de Madagascar

Ensalada de frambuesa, helado cremoso a la hierba luisa

18€

Galleta de Bretaña

Chocolate negro 80%, helado de nata cruda, cremoso de chocolate con leche,
ensalada de higos frescos al aceite de oliva avainillado

18€

Pavlova de Cereza

Nata montada de pistacho, helado de almendra, té helado de hibisco

16€

Por favor informe a su camarero si padece alguna alergia alimentaria.