



Menu

Para empezar | To start

Pan de cristal a la parrilla Cristal bread on the grill <i>Gluten</i>	2
Pan de cristal con Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén (Oro Bailén) Cristal bread with Extra Virgin Olive Oil from Jaén (Oro Bailén) <i>Gluten</i>	2,5
Pan de cristal con grasa de ternera y queso azul Cristal bread with beef fat and blue cheese <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	4
Pan de cristal con mantequilla de trufas y polvo de setas Cristal bread with truffle butter and mushroom powder <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	4,5
Jamón Ibérico <i>Sin alergénos No allergen</i>	16
Jamón de Bellota 100% Ibérico <i>Sin alergénos No allergen</i>	24
Charcutería del día (al peso, minimo 80 gramos) Charcuterie of the day (by weight, minimun 80 grams) <i>Sin alergénos No allergen</i>	P/M
Tabla de queso 4 quesos, mitad de pan de cristal, mermelada y nueces Cheeseboard 4 cheeses, half a crystal bread, marmalade and nuts <i>Lactosa, Gluten, Nueces Dairy, Gluten, Nuts</i>	19



Menu

Entrantes | Starters

Calabacín & eneldo

10

Calabacín a la parrilla sobre leña, puré de calabacín quemado, calabacín frito con ajo, calabacín comprimido, con eneldo fresco y aceite de eneldo. Servido con zumo de calabacín fresco y zumo de limón.

Courgette & dill

Grilled courgette over wood fire, burnt courgette purée, fried courgette with garlic, compressed courgette, with fresh dill and dill oil. Served with fresh courgette and lemon juice.

Sin alérgenos | No allergen

Remolacha y cebolla

13,5

Aros de cebolla quemada, cruda por dentro. Puré de cebolla caramelizada y remolacha asada. hierba Luisa del huerto, nueces asadas. Remolacha encurtida, cebolla frita y hierbas del jardín.

Beetroot and onion

Burnt onion ring, raw inside. Caramelised onion and roast beetroot purée. Lemon verbena from the garden, roast walnuts. Pickle beetroot, fried onion and gardens flowers.

Nueces | Nuts

Carpaccio de dorada

16

Carpaccio de dorada sobre hojas de acelga, con apio, albahaca y tulipa de perejil.

Sea bream carpaccio

Sea bream carpaccio on chard leaves, with celery, basil and parsley tuile.

Fish, Celery, Gluten | Pescado, Apio, Gluten

Ensalada de tomate

14

Ensalada de tomate con albahaca fresca, calabacín a la parrilla, cebolla encurtida, ajo rallado, consomé de tomate, aceite de hojas de higo y crutones.

Tomato salad

Tomato salad with fresh basil, grilled zucchini, pickled onion, grated garlic, tomato consommé, fig leaf oil, and croutons.

Gluten | Gluten



Menu

Entrantes | Starters

Bao Bun de Calamares

8

Bao Bun de carbón vegetal con calamares en tempura, con mayonesa de kimchi y habanero, y una mezcla de ajo, cebolla, rucula y jalapeño en compres. Picante.

Squid Bao Bun

Vegetal carbon bao bun with squid in tempura, with kimchi and habanero mayonaise, and a mix of garlic, onion, rocket and jalapeño in compress. Spicy.

Gluten, Huevos, Lactosa | [Gluten, Eggs, Dairy](#)

Berenjena en tempura de hierbas queso de cabra y gel de miel de caña

10

Berenjena a la parrilla, frita en tempura de hierbas, acompañada de gel de miel de caña y mousse de queso de cabra

Aubergine in herb tempura, goat cheese and honey cane gel

Grilled aubergine, finished in herb tempura, served with sugar cane honey gel and goat cheese mousse.

Gluten, Lactosa | [Gluten, Dairy](#)

A la parilla | On the grill

Abanico Ibérico

21,5

Abanico Ibérico a la parrilla, sobre puré de zanahorias asadas, cebolla frita y salsa de carne. El contraste del abanico y el puré de zanahorias dan una armonía entre los sabores.

Iberian Abanico

Grilled Iberian Abanico on roasted carrot purée, fried onion and meat sauce. The contrast of the Abanico and the carrot purée gives a harmony of flavours.

Lactosa | [Dairy](#)

Pata de chivo lechal o de cordero lechal

38

Dependiendo del mercado. Cocida a baja temperatura por 24hs, acompañado de puré de patatas con crema de rábano picante y cebolla frita. Se termina con salsa de sus propios huesos.

Baby goat or baby lamb leg

Depending on the market. Cooked at low temperature for 24 hours, accompanied by mashed potatoes with horseradish cream and fried onion. Finished with gravy from its own bones.

Lactosa | [Dairy](#)



Menu

A la parilla | On the grill

Costillas de ternera

S/M

Cocida a baja temperatura por 24 horas, con su hueso y su grasa, acompañado de puré, crumble y compress de calabaza. Se termina con jus de ternera.

Beef short rib

Cooked at low temperature for 24 hours, with its own bones and fat, accompanied by pumpkin purée, crumble, compress. Finished with Jus Lactosa | Dairy

Solomillo de vaca nacional

42

Solomillo de vaca asado en la parrilla, acompañado con verduras a la parrilla. Punto recomendado “poco hecho”. Se termina con un jus de carne, salsa queso azul o pimienta negra. Animal más viejo, de sabor más fuerte y carne roja.

National beef filet

Grilled cow filet, served with grilled vegetables. Recommended rare. Finished with a meat just, blue cheese or black pepper sauce. Older animal, which is strong in flavour with red meat.

Lactosa, Almendra | Dairy, Almonds

85/kg

Chuletón vaca suprema nacional

Entre 45 y 60 días de maduración. Grasa intramuscular y matices de queso. Punto recomendado poco hecho. Corte con carácter, con hueso, con mucha grasa, no recomendado para personas a las que les guste la carne muy tierna o con poca grasa. Servido con patatas fritas y chimichurri.

National supreme prime rib steak

Aged between 45 and 60 days. Intramuscular fat and cheese nuances. Recommended rare. Cut with character, on the bone, with a lot of fat, not recommended for people who like very tender meat or with little fat. Served with French fries and chimichurri.

Sin alergénos | No allergen



Menu

Otros platos | Other mains

Col Asada

18

Mescla de col morada y blanca, nabicol encurtido, puré de remolacha con cebolla caramelizada, mantequilla Noisette con ajo, salvia y ajo tostado.

Roasted Cabbage

Mix of white and red cabbage, pickle rutabaga, beetroot and caramelised onion purée, garlic Noisette butter, sage and garlic chips.

Lactosa | Dairy

Gnocchi de col morada

22

Gnocchi de col morada con salsa espesa de col, remolacha, vino tinto y nueces. Servido con queso de oveja curado, pipas de calabaza, albahaca y cebolla encurtida, terminado con rábano picante rallado.

Red cabbage gnocchi

Red cabbage gnocchi with thick sauce made of cabbage, beetroot, red wine and walnuts. Served with aged sheep cheese, pumpkin seeds, basil and pickle onion, finished with grated horseradish.

Gluten, Lactosa, Nueces | Gluten, Dairy, Nuts

Raviolis de calabacín

18

Ravioli de calabacín, rellenos de ricota casera, almendras tostadas, albahaca y acelgas asadas, acompañados de salsa verde y miel infusionada de menta y albahaca

Zucchini ravioli

Zucchini ravioli, stuffed with homemade ricotta, toasted almonds, basil and roasted chards, accompanied by green sauce and infused honey with mint and basil.

Lactosa, Nueces | Dairy, Nuts

Pesca del día

El corte y los tipos de pescado cambian cada día, ya que solamente servimos los más frescos disponibles en el mercado.

S/M

Catch of the day

Fish cuts and types change every day as we ensure to only serve the freshest available on the market.



Menu

Otros platos | Other mains

Steak tartar con patatas fritas

22

Tartar de solomillo de ternera, aliñado y acompañado de patatas fritas, un agradable contraste de temperaturas y texturas, como se sirve en París.

Steak tartar with French fries

Beef tenderloin tartar, seasoned and accompanied with French fries, a pleasant contrast of temperatures and textures, as it is served in Paris.

Lactosa, huevo, pescado, gluten, mostaza, trazas de frutos de cascara, trazas de crustáceos, trazas de soja, trazas de sésamo | *Dairy, Eggs, Fish, Gluten, Mustard, Nuts, Shell Fish, Soja, Sesame.*

Menu niños | Kids' menu

Pasta con tomate

9,5

Pasta with tomato sauce

Gluten, Lactosa | *Gluten, Dairy*

Pasta Boloñesa

9,5

Pasta Bolognese

Gluten, Lactosa | *Gluten, Dairy*

Filete de pollo empanado con patatas fritas

12,50

Deep fried chicken filet with French fries

Gluten, Huevos | *Gluten, Eggs*

Hamburguesa con queso para niños con patatas fritas

13

Salsa a elegir: Mayonesa de Trufa o Alioli

Kid's cheeseburger with French fries

Sauce to choose: Truffle Mayonese or Alioli

Gluten, Lactosa, Huevos | *Gluten, Dairy, Eggs*



Menu

Postres | Desserts

Tarta de limón

9

Tarta de limón con crema de limón, cilantro fresco, chile fresco y merengue suizo.

Lemon tart

Lemon tart with lemon cream, fresh coriander, fresh chili and Swiss meringue.

Lactosa, Huevos | [Dairy, Eggs](#)

9

Manzana y Aceite

Financier de Aceite de Oliva con manzana salteadas, espuma de manzana con hinojo salvaje y compress de manzana acida.

Apple and Olive Oil

Olive oil Financier with sauteed apple, apple foam with wild fennel and acid apple compress.

Huevos, Almendras | [Eggs, Almonds](#)

Crême brûlée

9

Postre de cremosa textura, con un sabor delicadamente dulce infusado con pino, la cobertura de caramelo aporta un ligero sabor a azúcar quemado y crujiente al postre. Terminado con polvo de pinos de la montaña.

Crême brûlée

Creamy-textured dessert with a delicately sweet taste infused with pine, the caramel topping adds a light burnt sugar and crunchy taste to the dessert. Finished with mountain pine powder.

Lactosa, Huevos | [Dairy, Eggs](#)

Gofre*

9,5

Con ganache de chocolate amargo, coulis de fruto rojo, albahaca fresca, frutos rojos frescos, azúcar glace con polvo de setas y salsa de chocolate con caramelo. Opción con aceite picante de cacahuates.

*este postre contiene grasa de ternera

Waffle*

With bitter chocolate ganache, berries coulis, fresh basil, fresh berries, icing sugar with mushroom powder and chocolate caramel sauce.

Option with spicy peanuts oil.

*this dessert contain beef fat.

Gluten, Lactosa, Huevos | [Gluten, Dairy, Eggs](#)