

FOOD

APERITIVOS

PIMIENTOS DE PADRÓN FLOR DE SAL	12
BURRATA SUGO DE TOMATE Y ALBAHACA FOCACCIA TOSTADA	24
TARTAR DE ATÚN ATÚN BLUE FINA GUACAMOLE	26
GAMBAS AL AJILLO AJO ACEITE DE OLIVA GUINDILLA TOMATE	22
CARPACCIO SOLOMILLO MADURADO PARMESANO RÚCULA	24
TARTAR DE CARNE SOLOMILLO MADURADO MAYONESA DE CHILI BERRO	28
CECINA PREMIUM MADURADA DURANTE 2 AÑOS	26
CEVICHE LUBINA MANGO PAPAYA	22

RACIÓN DE PAN Y CREMA DE ALIOLI Y ACEITUNAS € 3,50 POR PERSONA.

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS Y SEMILLAS DE SÉSAMO.

SOUTHBEND GRILL 800°C

NUESTRO SOUTHBEND DE ESTADOS UNIDOS ASA LA CARNE A 800°C.
PARA QUE EL FILETE QUEDE CRUJIENTE POR FUERA Y TIERNO POR DENTRO.

ESPAÑA

SOLOMILLO DRY AGE CUT 200g 39

MADURADO DURANTE 12 DÍAS | LIGERAMENTE VETEADO | SABOR SUAVE

SOLOMILLO BLACK ANGUS CUT 200g 41

MADURADO DURANTE 12 DÍAS | DE SUNNY LEÓN | NUESTRO CORTE MÁS FINO

TIERRA Y MAR 59

CORTE 150g SOLOMILLO DRY AGE | 3 BLACK TIGER GAMBAS

CHATEAUBRIAND CUT 400g 78

CUT 600g 116

SELECCIONADO DRY AGED

LOMO ALTO BLACK ANGUS CUT 300g 46

CORTE PREMIUM | MADURADO DURANTE AL MENOS 45 DÍAS

TOMAHAWK 1,2 - 2 Kg POR 100g 14

LOMO ALTO CON HUESO LARGO | MADURADO DURANTE AL MENOS 14 DÍAS

PORTERHOUSE POR 100g 16

LOMO BAJO CON SOLOMILLO

USA - I.B.P.

CALIDAD SUPERIOR | 120 DÍAS DE ALIMENTACIÓN CON MAÍZ | CONOCIDO MÁS ALLÁ DE LAS FRONTERAS

SOLOMILLO CUT 200g 58

LOMO ALTO CUT 300g 58

NUEVA ZELANDA

LOMO ALTO CUT 300g 42

SABOR A TIERRA

CHULETAS DE CORDERO CUT 200g 38

FUNDIENDO DELICADAMENTE

SIGNATURE

COSTILLAS A LA SALSA BBQ 36
COCINADAS DURANTE 4 HORAS | CON HUESO

BURGER "HARBOUR GRILL STYLE" 26
CARNE DE SOLOMILLO | TOMATE | CEBOLLA | BBQ SALSA
PATATAS FRITAS

ENSALADA CÉSAR 24
LECHUGA ROMANA | POLLO | PARMESANO | PICATOSTES | BACON

CONTRAMUSLO DE POLLO-BIO 26
DESHUESADO | OPCIONAL CON SALSA DE CHILI

VEGETARIANO

BURGER VEGANO 26
BEYOND MEAT® PATTY | TOMATE | CEBOLLA | MAYONESA VEGANA
PATATAS FRITAS

RISOTTO 26
ESPÁRRAGOS VERDES | SETAS PORCINI | PARMESANO

LINGUINE 26
CON VERDURAS DE TEMPORADA | SALSA DE TOMATE
OPCIONALMENTE CON
TIRAS DE SOLOMILLO O 30
GAMBAS

PESCADO A LA PARRILLA

FILETE DE SALMÓN 30
MARINADO CON HIERBAS | CHUTNEY DE MANZANA Y MANGO

ATÚN BLUE FINA PRECIO SEGÚN MERCADO
SALSA TERIYAKI

LENGUADO ENTERO PRECIO SEGÚN MERCADO

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS Y SEMILLAS DE SÉSAMO.

GUARNICIONES

PATATA ASADA
CREMA AGRIA

PURÉ DE PATATAS
CLÁSICO

MAZORCA DE MAÍZ
MANTEQUILLA

ENSALADA MIXTA
ADEREZO DE LA CASA O ADEREZO CÉSAR

ESPINACAS
AJO | TOMATE

PATATAS FRITAS
CLÁSICAS

ESPÁRRAGOS VERDES
PARMESANO

PURÉ DE PATATAS
CON CREMA DE TRUFAS

JUDÍAS VERDES
BACON | CEBOLLA

BRÓCOLI SALVAJE
CRUJIENTE DE ALMENDRA | SALSA BEARNESA

PATATAS FRITAS
CREMA DE TRUFA | PARMESANO

PATATAS FRITAS DE BONIATO

ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE

10

12

Hecho en casa *Mantequilla & salsas*

MANTEQUILLA DE HIERBAS	4,5	SALSA BARBACOA	6
CHIMICHURRI	5	SALSA A LA PIMIENTA	6
MAYONESA DE TRUFA	6	SALSA BEARNESA	6