

## PLATILLOS

*(Medio día exclusivamente)*

<i>Nuestra ensaladilla de gamba fresca</i>	12
<i>Cigalas a la plancha (4 uds.)</i>	29
<i>Mejillones de roca al vino blanco</i>	10
<i>Navajas a la plancha (6 uds.)</i>	24
<i>Nuestras tortillas:</i>	
<i>- La tradicional con patata y cebolla</i>	14
<i>- Con cecina de Wagyu y trufa</i>	26
<i>Entrecôte de vaca nacional madurado 60 días servido con nuestras patatas fritas caseras</i>	28
<i>La Hamburguesa de Jacqueline</i>	25
<i>Bao de panceta cocinada a baja temperatura, mayonesa cítrica de chipotle y cacahuete garrapiñado (2 uds)</i>	14

## APERITIVOS

<i>Ostras "Especial nº2" de Normandía (3 uds)</i>	6/18
<i>*Cada ostra puede servirse "al natural" o con nuestra salsita "Jacqueline"</i>	
<i>Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra</i>	5
<i>Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra (4uds)</i>	12
<i>Jamón Ibérico 100% bellota de Extremadura cortado a cuchillo</i>	31
<i>Cecina de Wagyu raza Tajima 100% "full blood"</i>	34

## ENTRANTES FRÍOS

<i>Hummus de garbanzos Zen, anguila ahumada, olivas Kalamata, caviaroli y un toque de hierbas mediterráneas</i>	16
<i>*Opción vegana: Sin anguila ahumada - 15€</i>	
<i>Ensalada de lechuga viva y aguacate acompañada de frutos secos, selección de tomates de la huerta y queso de cabra</i>	15
<i>Causa limeña de pulpo a nuestro estilo</i>	21
<i>*Opción vegana: Causa limeña con aguacate y setas "Shimeji" - 15€</i>	
<i>Ceviche de Corvina con nuestra leche de tigre y rocoto</i>	24
<i>El "Vitello tonnato" de Jacqueline</i>	19
<i>*Con 30gr de Caviar biológico Beluga (Suplemento +80€)</i>	
<i>Steak tartar de carne madurada cortado a cuchillo con un toque de yema curada</i>	28

## ENTRANTES CALIENTES

<i>Zamburiñas a la plancha con picada de jamón y avellana (6 uds.)</i>	29
<i>Croquetas de cecina sobre cremoso de foie gras y toque de puré de manzana asada (4 uds)</i>	13
<i>Aguacate braseado servido con pico de gallo y bogavante nacional</i>	35
<i>Brioche con meloso de rabo de toro cocinado a baja temperatura (2 uds.)</i>	19

## NUESTROS PLATOS INSIGNIA

<i>Tartar de gamba roja y stracciatella con almendra laminada y esencia de marisco</i>	28
<i>Origen: Costa Mediterránea</i>	
<i>"Plateau Royal" de marisco a la brasa de carbón (para 2 personas)</i>	190
<i>*Bogavante nacional, navajas, cigalas, zamburiñas y mejillones</i>	
<i>Origen: Galicia</i>	
<i>Tataki de solomillo madurado y marinado en salsa de trufa y yuzu</i>	24
<i>Origen: Castilla y León</i>	
<i>Coquelet entero a la brasa servido con verduras de temporada</i>	31
<i>Origen: Cataluña</i>	
<i>Wagyú (A5) a la brasa servido con guarnición al gusto</i>	450/kg
<i>Origen: Hida, Japón</i>	

## OTRAS ESPECIALIDADES CON CAVIAR

<i>30gr de Caviar biológico Beluga servido con "Mini Blinis" y "Creme Fraiche"</i>	90
<i>Tartar de gamba roja y stracciatella con 20gr de Caviar biológico Beluga</i>	94
<i>Steak tartar de carne madurada cortado a cuchillo con 30gr de Caviar biológico Beluga</i>	110

## PRINCIPALES

<i>“Paccheri di Gragnano” en salsa de marisco y tomate “datterino” fresco</i>	24
<i>Origen: Costa Cantábrica</i>	
<i>"Spaghetti alla chitarra" con Bogavante entero (600 gr) y salsita de tomate “datterino” fresco</i>	79
<i>Origen: Costa Cantábrica</i>	
<i>Bacalao negro salvaje marinado en miso y servido con verduras de temporada</i>	34
<i>Origen: Mar del Norte</i>	
<i>Rodaballo asado con hierbas mediterráneas y acompañado de puré de patata con coco y piel de lima (650gr)</i>	64
<i>Origen: Galicia</i>	
<i>Corvina con verdes de temporada y fumet emulsionado</i>	26
<i>Origen: Costa Mediterránea</i>	
<i>Espalda de cordero con puré de patata trufado y salsa de asado</i>	32
<i>Origen: Castilla y León</i>	
<i>Solomillo de vaca nacional madurado 30 días y servido con patatas "baby" asadas, chalotas y salsa de Oporto (200 gr)</i>	36
<i>Origen: Galicia</i>	
<i>Chuletón de “Simmental” madurado 60 días hecho a la brasa y acompañado de nuestras patatas fritas y pimientos asados</i>	89/kg
<i>Origen: Alemania</i>	
<i>Chuletón de “Black Angus” nacional madurado 90 días hecho a la brasa y acompañado de nuestras patatas fritas y pimientos asados</i>	145/kg
<i>Origen: Castilla y León</i>	

## PRINCIPALES VEGANOS Y VEGETARIANOS

<i>“Paccheri di Gragnano” en salsa de tomate “datterino” fresco y parmesano</i>	17
<i>Selección de verduras de temporada a la brasa de carbón servidas sobre puré de boniato</i>	14

## GUARNICIONES

<i>Patatas fritas Jacqueline</i>	6
<i>*Con parmesano y trufa (suplemento de +6€)</i>	
<i>Salteado de verduras de temporada</i>	6
<i>Puré de patata, coco y piel de lima</i>	6
<i>Puré de patata trufado</i>	7

## POSTRES

<i>Rosa de chocolate blanco y maracuyá</i>	11
<i>El tiramisú de Jacqueline</i>	9
<i>Hojaldre crujiente con crema de vainilla y melocotón asado</i>	9
<i>Nuestro pastel de queso artesanal</i>	10
<i>El haba de cacao</i>	19
<i>Nuestro helado artesanal de pistacho o chocolate</i>	9

*Les aconsejamos maridar cualquier postre con nuestro “Espresso Martini” con vodka Grey Goose por 15€ o los “perfect serve” de Ron Zacapa 23 por 17€ o Whisky Macallan 12 años por 17€*