

Entradas frías / Cold starters

Ostras “Gillardeau No. 3” de la costa Francesa, apio y tomate “bloody mary”.

“Gillardeau No. 3” oysters from the French coast, celery & tomato bloody mary.

Carpaccio de pulpo Gallego, aceite de hierbas frescas, rábano y limón.

Galician octopus carpaccio, fine herbs oil, radish & lime.

Ensalada de tomates Bugalú, “Cherry” y “Grape”, rúcula de nuestra Fundación y uvas con helado de burrata.

“Bugalú”, Cherry & Grape tomatoes salad, arugula from our Foundation & grapes with burrata icecream.

Filete de res Black Angus marinado en sabores Asiáticos, wakame y vinagreta de tapioca.

Black Angus Filet marinated in Asian flavors, wakame & tapioca vinaigrette.

Camarón de Sánchez pochado, “tabbouleh” de naranja y menta, espuma ligera de tomate.

Poached “Sánchez” shrimp, orange & mint “tabbouleh”, light tomato foam.

Entradas calientes / Hot starters

Risotto de frutos del mar: Almejas, mejillones, chipirones y camarones.

Seafood risotto: Clams, mussels, squids & shrimps.

Crema de auyama de nuestra Fundación, trozos confitados con vainilla y flores.

Pumpkin cream from our Foundation, chunks confit with vanilla & flowers.

Láminas de “foie gras” de pato marcadas a la parrilla, “chutney” de melocotón y salsa de Jerez.

Grilled duck “foie gras” sheets, peach “chutney” & Jerez sauce.

Paccheri rellenos de crustaceos y apio, salsa “bisque”.

Crustaceans & celery filled Paccheri, “bisque” sauce.

Pesca local e internacional / Local & international fish

Filete de chillo rojo de la costa de Miches al estilo Mediterraneo.

Tomate, zucchini, berenjena, salsa virgen de alcaparras, aceituna Kalamata y piñones de pino.

Red snapper filet from the Miches coast, Mediterranean style.

Tomato, zucchini, eggplant, capers virgin sauce, Kalamata olives & pine nuts.

Filete de lubina del Atlántico a la plancha, espárragos y habas, salsa en dos colores.

Pan-seared bass filet from the Atlantic, asparagus & broad beans, two colored sauce.

Vieiras de Hokkaido rostizadas, cáscara y reducción de naranja, endivias braseadas.

Roasted Hokkaido scallops, zest & orange reduction, braised endives.

Ravioli abierto de camarón del Río Yuma, zucchini en diferentes texturas, salsa de cáscaras.

Open ravioli with freshwater shrimp from the Yuma river, zucchini in different textures, shells sauce.

Langosta Caribeña a su gusto: a la parrilla, a la plancha o al vapor.

Caribbean lobster made to your taste: grilled, pan-seared or steamed.

Carnes / Meats

Filete de res Black Angus a la parrilla, mostaza de Dijon y setas de cultivo salteadas.

Grilled Black Angus Filet, Dijon mustard & sautéed crop mushrooms.

Al estilo "Rossini" / "Rossini" style

Gallinita de corral entera braseada con uvas y vegetales de temporada.

Braised whole Cornish Hen with grapes & seasonal vegetables.

Costillas de cordero rostizadas, polenta gratinada, ají cubanela y aceite de curry.

Roasted lamb rack, polenta gratin, "cubanela" pepper & curry oil.

Para compartir / To share

Ribeye Angus Prime a la brasa, con acompañante de su selección.

Charbroiled Ribeye Angus Prime, with a side of your selection.

La pesca local del día: al horno, a la parrilla, frito al estilo Boca Chica o en costra de sal (pedido anticipado requerido).

The catch of the day: oven-made, grilled, fried "Boca Chica" style or in salt crust (pre-order required).

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

Menú saludable / Healthy menu
Vegano y gluten free / Vegan & gluten free

Ensalada de tomates Bugalú, “Cherry” y “Grape”, rúcula de nuestra Fundación y uvas con espuma de tomate.

“Bugalú”, Cherry & Grape tomatoes salad, arugula from our Foundation & grapes with tomato foam.

Crema de auyama de nuestra Fundación, trozos confitados con vainilla y flores.

Pumpkin cream from our Foundation, chunks confit with vanilla & flowers.

Vinagreta de quinoa y vegetales de temporada, pecanas tostadas.

Quinoa & seasonal vegetables vinaigrette, toasted pecans.

Vegetales varios de temporada rostizados, servidos al sartén caliente.

Roasted Seasonal mixed vegetables, served in hot pan.

Lasaña de setas de cultivo, salteado de ajo y perejil.

Crop mushrooms lasagna, sautéed garlic & parsley.

*Tiene gluten / Has gluten

Menú de niños / Kids menu

Ensalada Caprese. / *Caprese salad.*

Ensalada Caesar. / *Caesar salad.*

Croquetas de la casa: jamón ibérico, pollo o espinaca.
Homemade croquettes: Iberian ham, chicken or spinach.

Pasta en salsa de tomate fresco / *Pasta in fresh tomato sauce.*

Pizza Margarita, jamón cocido o pepperoni.
Pizza Margherita, cooked jam or pepperoni.

Calamares fritos a la Andaluza. / *Andalusian style fried calamari.*

Filete de pescado a la plancha con papas fritas o campesinas.
Pan-seared fish filet with french fries or country style potatoes.

Deditos de pescado / *Fish fingers.*

Hamburguesa Black Angus con queso, tomate y lechuga y papas fritas.
Black Angus cheeseburger with lettuce, tomato & french fries. 6oz.

Filete de res Black Angus con vegetales a la parrilla.
Black Angus tenderloin with grilled vegetables. 6 oz.

Ensaladilla de frutas frescas. / *Seasonal fresh fruits salad.*

Selección de helados artesanales. / *Homemade ice cream.*