

BOCADOS

Saam de atún picante Atún Balfegó, falsa porra antequerana y airbag de cerdo	6,5€
Croqueta de guiso y cigala Extra melosa de manitas de cerdo y cigala con mayo cítrica	5,5€
Sandwich cubano Relleno de secreto ibérico, queso havarti y gel de pepinillo	6,5€
Causa Limeña Nuestra versión de causa limeña frita con mojo verde y sashimi de atún Balfegó	6,5€

ENTRANTES

Burratina al fuego Pimiento braseado caramelizado, paté de trufa y tomates secados al sol	19€
"La" berenjena Barbacoa japonesa, sésamo negro, emulsión de puerro y arroz	14€
Ensaladilla La de toda la vida con un toque de aquí	15€
Alcachofa - 2ud. Confitadas lentamente con papada ibérica, yema de huevo curada y aceituna negra	16€
Ensalada de temporada [según el mercado] Lechuga tomate y cebolla	12€
Pasta del Chef Según recomendación del chef	21€
Atún Balfegó Geleé de dashi, rábano curado y gochujang picante	25€
No Ceviche [pesca del día] Leche de tigre, cebollas rojas, chalota y cilantro	24€
Steak tartar Setas, polvo de grasa ibérica y yema de huevo curada	24€
Setas de temporada Huevo a baja temperatura y trufa de temporada	28€



PRINCIPALES

Pesca del día Según el mercado [recomendación de sala]	00€
Rodaballo Según el mercado [recomendación de sala]	29€
Rape Tripa Negra Beurre blanc, navajas y alga nori	29€
Merluza de pincho Con menier de hinojo y puerros asados	27€
Molleja de vaca Pimiento navarro, yema de huevo y salsa de unagi	22€
Pluma Ibérica Miso dulce, calabaza y hoja lima kaffir	29€
Ciervo Puré de cebolla, remolacha, café y frambuesas	29€
Solomillo Rossini Foie, trufa de temporada y brioche	32€
Tomahawk de Solomillo Solomillo con hueso de vaca Avileña madurada 40 días, patatas fritas y pimiento de piquillo a la leña	59€

POSTRES

Panna cotta Gold Leche infusionada, vainilla Madagascar, arándanos en escabeche y haba tonka	9€
Alfajor Dulce de leche, coco, chocolate, chile y galleta	9€
Tarta de queso Al horno	10€
Tarta de chocolate Al horno	10€



FUERA DE CARTA

Cócktail del día
[según semana]

Beignet de pecorino & pera 6€
Buñuelo de queso pecorino & pera,
caramelizado con miel y trufa de temporada

Mosaico de Puerros 14€
Confitados con mimo con alga nori, crema
agria y clorofila

Arroz de cigala y alcachofas 28€
[Según el día]

Pichón Mont Royal 34€
Seta de temporada, apionabo y mole de
almendras

Costilla de vaca a baja temperatura 32€
Salsa japonesa, tacos de maíz, lima y
cebolla encurtida

Cowboy steak - 1kg. 95€
Todas nuestras carnes son hechas en horno
de brasas



BITES

Spicy tuna Saam Balfegó tuna, fake "porra antequerana" and pork airbag	6,5€
Stew and crayfish croquette Extra juicy pig trotters and crayfish with citrus mayo	5,5€
Cuban sandwich Filled with Iberian secret, havarti cheese, and pickle gel	6,5€
Limeña Causa Our version of fried Limeña causa with green mojo and Balfegó tuna sashimi	6,5€

STARTERS

Fire-roasted Burratina Caramelized braised peppers, truffle pâté, and sun-dried tomatoes	19€
"The" eggplant Japanese barbecue, black sesame, leek emulsion, and rice	14€
Russian Salad The classic with a local twist	15€
Artichoke - 2 pcs. Slowly confited with Iberian pork jowl, cured egg yolk, and black olive	16€
Seasonal Salad [according to market availability] Lettuce, tomato, and onion	12€
Chef's Pasta As recommended by the chef	21€
Balfegó Tuna Dashi jelly, cured radish, and spicy gochujang	25€
No Ceviche [catch of the day] Tiger's milk, red onions, shallots, and coriander	24€
Steak tartar Mushrooms, Iberian fat powder, and cured egg yolk	24€
Seasonal Mushrooms Low-temperature egg and seasonal truffle	28€



MAIN

Catch of the day According to the market [recommendation from the server]	00€
Turbot According to the market [recommendation from the server]	29€
Monkfish Black Belly Beurre blanc, razor clams, and nori seaweed	29€
Hake loin With fennel meunière and roasted leeks	27€
Beef sweetbread Navarre pepper, egg yolk, and unagi sauce	22€
Iberian Pluma Sweet miso, pumpkin, and kaffir lime leaf	29€
Venison Onion puree, beetroot, coffee, and raspberries	29€
Rossini Sirloin Foie gras, seasonal truffle, and brioche	32€
Sirloin Tomahawk Aged 40-day Avileña cow bone-in sirloin, fries, and wood-fired piquillo pepper	59€

DESSERTS

Gold Panna Cotta Infused milk, Madagascar vanilla, pickled blueberries, and tonka bean	9€
Alfajor Dulce de leche, coconut, chocolate, chili, and cookie	9€
Cheesecake Baked	10€
Chocolate Cake Baked	10€

OFF THE MENU

Cocktail of the day
[according to the week]

Pecorino & Pear Beignet 6€
Pecorino cheese & pear fritter, caramelized
with honey and seasonal truffle

Leek Mosaic 14€
Carefully confit leeks with nori seaweed,
sour cream, and chlorophyll

Crayfish and Artichoke Rice 28€
[According to the day]

Mont Royal Pigeon 34€
Seasonal mushroom, celeriac, and almond
mole

Low-Temperature Beef Rib 32€
Japanese sauce, corn tacos, lime, and pickled
onion

Cowboy steak - 1kg. 95€
All our meats are cooked in a charcoal oven



VAT inc.
10% terrace supplement | Bread & Appetizer 2,6€ pp.
Ask for our allergen menu