

Entrantes - Starters

- Pulpo glaseado al teriyaki en caldo Dashi con kimchi y ahumado a la naranja seca 12**
Octopus glazed with teriyaki sauce, Dashi broth with kimchi and smoked dried orange
- Tartar de lubina "a la Dijonnaise" con cebolla dulce y toast Melba 13**
Sea bass tartar "a la Dijonnaise" with sweet onion, crustacean cream and Melba toast
- Tataki de atún rojo salvaje con encurtidos asiáticos y salsa de soja 22**
Wild bluefin tuna tataki with Asian pickles and soy sauce
- Medallón de foie fresco caramelizado al cúrcuma, con berenjenas escalibadas y jugo de carne al romero 14**
Medallion of fresh foie gras caramelised with turmeric, roasted aubergines and rosemary juice
- Steak tartar no tan clasico... con huevas de Mújol... y el toque final lo das tú... 18**
Steak tartar not so classic ... with grey mullet roe ... and you give it your personal touch...

Delicatesses del Mundo - Delicatessen of the world

- Caviar de Beluga Irani sobre huevo de pato en su nido de patatas 27**
Beluga Irani caviar on duck egg in its potato nest
- Gambas rojas en gabardina con salsa ponzu y mayonesa de salmoretta 18**
Battered red prawns with ponzu sauce and salmoretta mayonnaise
- Ostras "Golden Beach" n°2 al natural con vinagreta de chalotas y limón (min. 2 unidades) 5/Ud.**
Oysters "Golden Beach" n°2 natural way with shallot vinaigrette and lemon (min. 2 units)
- Coquille Saint Jacques (vieira) tradicional al graten con queso Comte 36 meses 11**
Coquille Saint Jacques (scallop) traditional au gratin with cheese Comte 36 months
- Selección de quesos artesanos con membrillo, pan de higos y frutos rojos 9**
Selection of artisanal cheeses with quince, fig bread and red berries

Los arroces FreneZy - (Min 2 p) - The FreneZy rice dishes

- Arroz "Madrid Fusión 2020" con pulpo, ajos tiernos y espinacas 19**
"Madrid Fusion 2020" Alicantin rice with octopus, young garlic and spinach
- Arroz meloso con atún rojo salvaje, gamba roja y mollitas de conejo al tomillo 19**
Alicantin rice with wild bluefin tuna, red shrimp and rabbit in thyme
- Arroz verde con planctón, zamburiña salteada y taco de lubina a las brasas 26**
Alicantin green rice with plankton, sautéed bay scallop and grilled sea bass filet
- Caldero de Bogavante : Bogavante guisado con patatas y pimientos + Arroz cocido con el caldo del guiso de bogavante 32**
Lobster cauldron : Lobster stew with potatoes and peppers + Alicantin rice cooked with the broth of the lobster stew

Pan individual : 2 / Individual bread : 2