

Mariscos y Pescados - Seafood and Fish

Bullabesa inspiración FreneZy : Caldereta de rape, anguila ahumada y marisco	19
<i>Bouillabaisse Frenezzy style : seafood stew of monkfish, smoked eel and shellfish</i>	(+ ½ Bogavante / + ½ Lobster : +10)
Lomo de bacalao ahumado, con pimientos de piquillo a la vainilla	17
<i>Cod fillet smoked, with piquillo peppers and vanilla</i>	
Rodaballo a la plancha en jugo de frutos secos y ensalada fresca del Mediterráneo	22
<i>Grilled turbot en dry fruit sauce and fresh Mediterranean salad</i>	
Salteado de atún rojo Balfegó con setas del bosque al romero, y alcachofas	24
<i>sautéed Bluefin tuna Balfegó with wild rosemary mushrooms, and artichoke</i>	

Los habitantes del acuario - The aquarium residents

Bogavante Thermidor, con Brandy, vino blanco, mostaza y champiñones, recubierto con queso Gruyère gratinado	32
<i>Lobster Thermidor, with Brandy, white wine, mustard and mushrooms, topped with gratinated Gruyère cheese</i>	
Bogavante salteado con salsa naranja, ahumado a la mesa	32
<i>Lobster, sautéed with orange sauce, smoked at the table</i>	
Bogavante al horno con mantequilla de hierbas finas y dados de calabaza caramelizados	28
<i>Oven baked lobster with fine herbs butter and caramelized pumpkin dices</i>	
Bogavante a la americana, con aire de remolocha y hoja de shiso	32
<i>Lobster a l'américaine, with beetroot air and shiso leaves</i>	

Carnes - Meat

Filet Mignon de buey Black Angus con mantequilla Bercy y setas pintadas con morteruelo	27
<i>Beef Tenderloin Black Angus with Bercy butter and mushrooms painted with hot meat paté</i>	
Entrecot de ternera marinado con berenjenas de Almagro, flambeado a la mesa	22
<i>Ribeye steak marinated with Almagro eggplant, flambéed at the table</i>	
Carré de cordero ahumado con espuma de bechamel y coliflor negro	24
<i>Rack of lamb smoked with bechamel foam and black cauliflower</i>	
Pluma ibérica a la brasa con sus alcachofas y velo de panceta ibérica	18
<i>Grilled Iberian pork end loin with artichokes and veil of iberic streaky bacon</i>	
Steak tartar clásico de buey Black Angus, preparación a la mesa con yema, chalotes, pepinillos, alcaparra, mostaza	24
<i>Classic Steak Tartar from Black Angus fillet, prepared at the table, with egg yoke, shallots, capers, gherkins and mustard</i>	