

Entradas / Starters

Yakitori de pollo con salsa de cacahuets y ensalada con vinagreta picante.....	18
Chicken yakitori with peanut sauce and salad with spicy vinaigrette	
Gyozas de pollo fritas sobre gazpacho de mango y tartar de verduras.....	16
Fried chicken Gyozas served with mango gazpacho and vegetables tartar	
Ensalada César con pollo crujiente, bacon y parmesano.....	20
Caesar salad with crispy chicken, bacon and parmesan	
Carpaccio de ternera con aceite de albahaca, crema de parmesano y crema de setas y trufa.....	22
Beef carpaccio with basil oil, cream of parmesan and mushroom-truffle cream	
Rollitos crujientes de panceta de cerdo marinada estilo cantonés con salsa picante de mango.....	18
Crispy spring rolls made with belly pork marinated in Cantonese style with spicy mango sauce	
Langostinos en tempura, ensalada Thai, naranja, cilantro, anacardos y vinagreta de maracuyá.....	17
Tempura prawns on a Thai salad of seasonal vegetables, coriander, cashew nuts and maracuya	
Gambas al pil pil “Don Quijote”	19
Prawns pil pil “Don Quijote” style	
Ravioli de langostinos con salsa de champán y caviar.....	16
Prawns ravioli in champagne and caviar sauce	
Bao de pollo crujiente con mayonesa japonesa de jengibre y ensalada Thai.....	17
Crispy chicken Bao with Japanese ginger mayonnaise and Thai salad	
Langostino blanco de Huelva en tempura con mayonesa picante de kimchi y ensalada de algas.....	16
Tempura prawns from Huelva with spicy kimchi mayonnaise and wakame seaweed salad	
Ensalada con queso de cabra caramelizado, manzana, nueces y vinagreta de miel y romero.....	18
Caramelized goat cheese salad with sautéed apple, walnuts, and honey and vinaigrette	
Ensalada de pato crujiente con frutos secos, piña y vinagreta de mango y fruta de la pasión.....	18
Crispy duck salad with nuts, pineapple and mango and passion fruit vinaigrette	
Tartar de salmón con aguacate y mayonesa picante de jengibre.....	19
Salmon tartar with avocado and spicy ginger mayonnaise	

Principales / Mains.

Salmón glaseado con salsa teriyaki, verduras salteadas y noodles.....	30
Glazed Norwegian salmon with teriyaki sauce, noodles, and sautéed vegetables	
Lubina a la plancha con langostinos flambeados a la crema.....	32
Grilled seabass with flambéed king prawns and cream	
Costillas de ternera Angus cocinada 16 horas y glaseadas con salsa barbacoa coreana.....	38
Angus beef ribs cooked for 16 hours and glazed with Korean barbecue sauce	
Curry rojo estilo tailandés con pollo o langostinos, verduras y arroz.....	27
Red Thai curry of chicken or prawns, vegetables and rice	
Strogonoff de solomillo de ternera con arroz basmati.....	34
Beef Stroganoff, made with tenderloin beef and basmati rice	
Lasaña boloñesa con salsa de tomate y gratinada con parmesano.....	22
Lasagna Bolognese with tomato sauce and gratinated with parmesan	
Confit de pato servido con ensalada picante estilo asiático, arroz crujiente y cacahuets.....	30
Duck confit served with spicy Asian style salad, crispy rice and peanuts	
Fajita de solomillo de ternera, guacamole, crema agria, jalapeños y pico de gallo.....	28
Beef tenderloin fajita, guacamole, sour cream, jalapeños and fresh vegetables sauce	
Costillas de cerdo barbacoa, salsa “Jack Daniels” casera, ensalada de col y maíz.....	28
BBQ ribs glazed in homemade “Jack Daniels” sauce, coleslaw and corn cob	

Grill Menu

Entrecot de Freygaard (ganadora WSC 2019, 2021 y 2022).....	39
Freygaard entrecote (winner WSC 2019, 2021 y 2022)	
Rib eye de ternera Angus.....	38
Rib eye of Angus beef	
Solomillo de ternera nacional.....	39
National Beef tenderloin, the finest meat cooked to your liking	

A la piedra / On the stone

Las mejores carnes en tu mesa y a tu gusto

The best meats cooked at your table to your liking

Chateaubriand (mínimo 2 personas).....45

Chateaubriand (minimum 2 people).

Solomillo a la Piedra (mínimo 2 personas).....45

Beef tenderloin (minimum 2 persons)

Todo viene con una opción de salsa y patatas. Todos los precios son por persona

Everything from the grill comes with optional sauce and potatoes. All prices are for one person

Guarniciones / Sides

Patatas fritas.....5 €

French fries

Puré de patatas.....5 €

Mashed potatoes

Patatas gratinadas.....6 €

Gratinated potatoes

Champiñones con cebolla.....5 €

Mushrooms with onion

Espárragos verdes a la parrilla.....10 €

Grilled green asparagus

Verduras variadas salteadas al carbón.....10 €

Assorted vegetables sautéed over charcoal

Bimi a la parrilla con ajo y limón.....9 €

Grilled broccolini with garlic and lemon

Ensalada de lechuga, tomate y cebolla roja.....9 €

Green salad, tomato and red onion

Salsas / Sauces

Bearnesa // Pimienta // Chimichurri

Béarnaise // Pepper sauce // Chimichurri

No aceptamos pagos en cuentas separadas // Tables are billed all in ones

IVA incluido. Pan y salsas aperitivo 3.50 € / IVA included. Bread and dip sauces 3.50 €