

EL JARDÍN
DE LUTZ

Lutz Bösing
CHEF

NUESTROS CLÁSICOS

Our classics



Cóctel “clásico” de bogavante con melón y piña
“Classic” lobster cocktail with melon and pineapple
39 €

Bogavante al ajillo con huevo frito y patatas con umami de ostra
Garlic style lobster with fried egg and potatoes with oyster umami
46 €

Ensalada de judías verdes con foie gras de pato a la plancha
y virutas de trufa
Green bean salad with grilled duck foie gras and truffle shavings
39 €

“Bullshot” de carpaccio de ternera de Angus, aguacate, avellanas, cilantro y
queso parmesano (Según temporada)
*“Bullshot” angus beef carpaccio, avocado, hazelnuts, coriander and parmesan
cheese (Seasonal dish)*
34 €

Vitello Tonnato clásico de solomillo de ternera blanca
con rúcula y alcaparras fritas
Classic vitello tonnato of veal sirloin with rocket leaves and deep fried capers
36 €

Salmón ahumado casero con su guarnición
Classic homemade smoked salmon with its garnishes
38 €

Chanquetes de la huerta con huevo frito de corral y virutas de trufa
Garden “Chanquetes” with farm fried egg and truffle shavings
41 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

CAVIAR

Caviar



Caviar Osetra 50 gr

Osetra Caviar 50 gr

180 €

Caviar Imperial Beluga 50 gr

Imperial Beluga Caviar 50 gr

280 €

Caviar Imperial Beluga 000 50 gr

Imperial Beluga Caviar 000 50 gr

520 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

ENTRADAS FRÍAS
Cold Starters



Jamón ibérico de bellota D.O.
Acorn fed Iberian ham D.O.

44 €

Pan de cristal con tomate, aceite de oliva y sal de escamas
“Cristal bread” with tomato, olive oil and salt flakes

15 €

Ensalada de remolacha asada, queso de cabra trufado, avellanas
garrapiñadas y virutas de trufa

*Roasted beetroot salad, truffled goat’s cheese, caramelised hazelnuts
and truffle shavings*

30 €

Ensalada de espinacas, kale y rúcula, con nuez pecan, frambuesas
y aceite de avellana

*Fresh spinach, kale and rocket salad, with pecan walnut,
raspberry and hazelnut oil*

28 €

Carpaccio de pato marinado, cremoso de foie gras, pistacho y trufa
Marinated duck carpaccio, foie gras creamy, pistachio and truffle

34 €

Steak tartar de solomillo de ternera con yema orly (80 gr)

Beef tenderloin tartar with orly egg yolk (80 gr)

44 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

ENTRADAS CALIENTES

Hot Starters



Foie gras a la plancha, manzana glaseada, textura de patatas
y cebolla confitada

Grilled foie gras, glazed apple, potato texture and confit onions

42 €

Canelón de col rizada relleno de verduras con trufa
y demi glace de verduras

*Kale cannelloni stuffed of vegetables with truffle
and vegetables demi glace*

36 €

Vieiras a la plancha sobre puerros, panceta ibérica
y salsa beurre blanc

*Grilled scallops over leeks, iberian "panceta" lard
and beurre blanc sauce*

39 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

SOPAS (SEGÚN TEMPORADA)
Soups (seasonal dishes)



Gazpacho blanco de almendras y coco, gamba roja y mango
White almonds and coconut gazpacho, red prawn and mango
28 €

Gazpacho “Casareño” de tomatitos, orégano, melón y jamón ibérico
“Casareño” gazpacho with tomatoes, oregano, melon and Iberian ham
24 €

Mi sopa de picadillo con jamón ibérico, pollo, arroz y hierbabuena
“Picadillo” soup with iberian ham, chicken, rice and mint
22 €

Crema de galeras con bogavante y albahaca
Mantis shrimp cream soup with lobster and basil
28 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

PESCADOS

Fish



Tallarines con bogavante salteado, ragout de tomate y albahaca

Sautéed lobster tallarines pasta with tomato ragout and basil

48 €

Lenguado del mediterraneo a la “Meunière”
con verduras de temporada

Mediterranean “Meunière” sole with seasonal vegetable

64 €

Lubina a la sal o al horno con hinojo silvestre,
patatas y tomatitos (para 2 personas)

*Oven roasted or salt crusted seabass with wild fennel
and cherry tomatoes (Min. 2 people)*

55 € p/p

Tronco de rodaballo salvaje al horno (para 2 personas)

Oven roasted wild turbot (Min. 2 people)

54 € p/p



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

CARNES Y AVES
Meats and Poultry



Solomillo de ternera lechal estilo “Viena” con su guarnición

Breaded veal loin “Vienna” style with its garnish

52 €

Pechuga de pintada con salsa de colmenillas, bimi y puré de patatas
Guinea fowl breast with morel mushrooms sauce, bimi and mashed potatoes

49 €

Lechón confitado al horno con salsa de miel de flor de romero

Oven confit suckling pig with rosemary blossom honey

44 €

Solomillo de ternera y foie gras de pato a la plancha
con salsa de pimienta negra

Beef sirloin steak with grilled duck foie gras and black pepper sauce

58 €

Pierna de cordero lechal deshuesada y rellena de higos, ajo y romero

Deboned leg of suckling lamb stuffed with rosemary, garlic and figs

48 €

Chateaubriand de solomillo de buey con salsa Bearnesa (Mín. 2 pers)

Beef chateaubriand with Bearnaise sauce (min. 2 people)

68 € p/p



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.



IVA incluido / VAT included

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.*

