

EL JARDÍN
DE LUTZ

Lutz Bösing
CHEF

NUESTROS CLÁSICOS

Our classics



Cóctel “clásico” de bogavante con melón
“Classic” lobster cocktail with melon

39 €

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

37 €

“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*

32 €

“Mi vitello tonnato” tartar de solomillo de ternera blanca
con salsa tonnata, anchoas y alcaparras fritas
*“My vitello tonnato” veal tenderloin tartar with tonnato sauce,
anchovies and deep-fried capers*

38 €

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

39 €

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

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.

CAVIAR Y SALMÓN
Caviar and Salmon



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

Caviar Imperial Iraní Osetra 125 gr
Imperial Iranian Caviar Osetra 125 gr
595 €

Caviar Imperial Iraní Beluga 125 gr
Imperial Iranian Caviar Beluga 125 gr
795 €

Caviar Imperial Iraní Beluga “000” 125 gr
Imperial Iranian Beluga Caviar “000” 125 gr
1.200 €



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.
40 €

Pan de cristal con tomate, aceite de oliva y sal de escamas
“Cristal bread” with tomato, olive oil and salt flakes
15 €

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*
25 €

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 €

Steak tartar de solomillo de ternera con yema orly (80gr)
Beef tenderloin tartar with orly egg yolk (80 gr)
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.

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 trufas
y demí glace de verduras

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

39 €

Tallarines con bogavante salteado, ragú de tomate y albahaca

Sautéed lobster tallarines pasta with tomato ragout and basil

59 €



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)



Sopa fría de tomate con gambas blancas, piñones y aguacate
Cold tomato soup with white shrimps, pine nuts and avocado
25 €

Gazpacho “Casareño” de tomatitos, orégano, melón
y jamón ibérico
*“Casareño” gazpacho with tomatoes, oregano, melon
and Iberian ham*
23 €

Mi sopa de picadillo con jamón, 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
27 €



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



Lenguado a la “meunière” con verduras de temporada
Sole “meunière” with seasonal vegetables
54 €

Lubina a la sal o al horno con hinojo silvestre,
patatas y tomatitos (para 2 pers.)
*Oven roasted or salt crusted seabass with wild fennel
and cherry tomatoes (Min. 2 people)*
52 € p/p

Rodaballo al horno con patatas (para 2 pers.)
Oven roasted turbot with potatoes (Min. 2 people)
50 € 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



Escalopines de ternera lechal estilo “Viena” con su guarnición
Breaded veal scaloppini “Vienna” style with its garnish
49 €

Pechuga de pintada con salsa de colmenillas, bimi y puré de patatas
Guinea fowl breast with morel mushrooms sauce, bimi and mashed potatoes
47 €

Lechón confitado al horno con salsa de miel de flor de romero
Oven confit suckling pig with rosemary blossom honey
40 €

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
55 €

Pierna de cordero lechal deshuesada y rellena de higos, ajo y romero
Deboned leg of suckling lamb stuffed with rosemary, garlic and figs
44 €

Chateaubriand de solomillo de buey con salsa Bearnesa (Mín. 2 pers)
Beef chateaubriand with Bearnaise sauce (min. 2 people)
62 € p/p

Chuleta de Ternera blanca al horno con su jugo (2 pers)
Oven roasted Veal cutlet with its jus (2 people)
52 € 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.*

