

# 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*

44 €

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 €

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*

38 €

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

42 €

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 Naccarii 50 gr  
*Naccarii Caviar 50 gr*  
260 €

Caviar Imperial Iraní Osetra 50 gr  
*Imperial Iranian Caviar Osetra 50 gr*  
340 €

Caviar Imperial Iraní Beluga “000” 50 gr  
*Imperial Iranian 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 €

Remolacha asada a la sal de hinojo con queso de cabra trufado,  
avellanas garrapiñadas y virutas de trufa

*Roasted beetroot with fennel salt, 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 €

Mousse de foie gras, ensalada Waldorf, avellanas y trufa

*Foie gras mousse, Waldorf salad, hazelnuts and truffle*

38 €

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

*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*

46 €

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*

39 €

Tallarines con bogavante salteado, ragout de tomate  
y albahaca

*Sautéed lobster tallarines pasta with tomato ragout and basil*

45 €



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)*



Crema de boletus con picatostes, jamón ibérico,  
castañas y crema agria

*Boletus cream soup with croutons, iberian ham,  
chestnuts and sour cream*

25 €

Mi sopa de picadillo con jamón, pollo, arroz y hierbabuena

*“Picadillo” soup with iberian ham, chicken, rice and mint*

24 €

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*



Lenguado a la “meunière” con verduras de temporada  
*Sole “meunière” with seasonal vegetables*  
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)*  
57 € p/p

Tronco de rodaballo salvaje al horno (para 2 personas)  
*Oven roasted wild turbot (Min. 2 people)*  
60 € 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*  
52 €

Tiras de ternera Angus “Sous Vide” con salsa Perigord y puré de patatas  
*Angus beef stripes “Sous Vide” with Perigord sauce and mashed potatoes*  
42 €

Pechuga de pintada con veluoté de trufa y espárragos  
*Guinea fowl breast with truffled veloute and asparagus*  
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*  
60 €

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.*



