

EL JARDÍN

DE LUTZ

NUESTROS CLÁSICOS

Our classics

Cóctel “clásico” de bogavante con melón <i>“Classic” lobster cocktail with melon</i>	39 €
Ensalada de judías verdes con foie gras de pato a la plancha y virutas de trufas <i>Green bean salad with grilled duck foie gras and truffle shavings</i>	37€
“Bullshot” de carpaccio de ternera de Angus, aguacate, avellanas, cilantro y queso parmesano (según temporada) <i>“Bullshot” angus beef carpaccio, avocado, hazelnuts, coriander and parmesan cheese</i>	32€
“Mi vitello tonnato” tartar de solomillo de ternera blanca con salsa tonnata, anchoas y alcaparras fritas <i>“My vitello tonnato” veal tenderloin tartar with tonnato sauce, anchovies and deep-fried capers</i>	38€
Chanquetes de la huerta con huevo frito de corral y virutas de trufas <i>Garden “Chanquetes” with farm fried egg and truffle shavings</i>	39€
Bogavante al ajillo con huevo frito y patatas con umami de ostra <i>Garlic style lobster with fried egg and potatoes with oyster umami</i>	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.

EL JARDÍN

DE LUTZ

CAVIAR Y SALMÓN

Salmón ahumado casero con su guarnición	38€
<i>Classic smoked salmon with its garnishes</i>	
Caviar Imperial Iraní Osetra 125 gr	595€
Caviar Imperial Iraní Beluga 125 gr	795€
Caviar Imperial Iraní Beluga “000” 125 gr	1200€

ENTRADAS FRÍAS

Cold Starters

Jamón ibérico de bellota D.O.	40€
<i>Acorn fed Iberian ham D.O.</i>	
Pan de cristal con tomate, aceite de oliva y sal de escamas	15€
<i>“Cristal bread” with tomato, olive oil and salt flakes</i>	
Ensalada de espinacas, kale y rúcula, con nuez pecan, frambuesas y aceite de avellana	25€
<i>Fresh spinach, kale and rocket salad, with pecan walnut, raspberry and hazelnut oil</i>	
Vitello tonnato clásico de solomillo de ternera blanca con rúcula y alcaparras fritas	36€
<i>Classic vitello tonnato of veal sirloin with rocket leaves and deep-fried capers</i>	
Steak tartar de solomillo de ternera con yema orly (80gr)	39€
<i>Beef tenderloin tartar with orly egg yolk (80 gr)</i>	

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.

EL JARDÍN

DE LUTZ

ENTRADAS CALIENTES

Hot Starters

Foie gras a la plancha, manzana glaseada, textura de patatas y cebolla confitada	42€
<i>Grilled foie gras, glazed apple, potato texture and confit onions</i>	
Canelón de col rizada relleno de verduras con trufas y demi glace de verduras	39€
<i>Kale cannelloni stuffed of vegetables with truffle and vegetables demi-glace</i>	
Tallarines con bogavante salteado, ragú de tomate y albahaca	59€
<i>Sautéed lobster tallarines pasta with tomato ragout and basil</i>	

SOPAS (según temporada)

Soups (seasonal dishes)

Sopa fría de tomate con gambas blancas, piñones y aguacate	25€
<i>Cold tomato soup with white shrimps, pine nuts and avocado</i>	
Gazpacho “Casareño” de tomatitos, orégano, melón y jamón ibérico	23€
<i>“Casareño” gazpacho with tomatoes, oregano, melon and Iberian ham</i>	
Mi sopa de picadillo con jamón, pollo, arroz y hierbabuena	22€
<i>“Picadillo” soup with Iberian ham, chicken, rice and mint</i>	
Crema de galeras con bogavante y albahaca	27€
<i>Mantis shrimp cream soup with lobster and basil</i>	

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.

EL JARDÍN

DE LUTZ

PESCADOS

Fish

Lenguado a la “meunière” con verduras de temporada	54€
<i>Sole “meunière” with seasonal vegetables</i>	
Lubina a la sal o al horno con hinojo silvestre, patatas y tomatitos (para 2 pers.)	52€p/p
<i>Oven roasted or salt crusted seabass with wild fennel and cherry tomatoes (Min. 2 people)</i>	
Rodaballo al horno con patatas (para 2 pers.)	50€ p/p
<i>Oven roasted turbot with potatoes (Min. 2 people)</i>	

CARNES Y AVES

Meats and Poultry

Escalopines de ternera lechal estilo “Viena” con su guarnición	49€
<i>Breaded veal scaloppini “Vienna” style with its garnish</i>	
Pechuga de pintada con salsa de colmenillas, bimi y puré de patatas	47€
<i>Guinea fowl breast with morel mushrooms sauce, bimi and mashed potatoes</i>	
Lechón confitado al horno con salsa de miel de flor de romero	40€
<i>Oven confit suckling pig with rosemary blossom honey</i>	
Solomillo de ternera y foie gras de pato a la plancha con salsa de pimienta negra	55€
<i>Beef sirloin steak with grilled duck foie gras and black pepper sauce</i>	
Pierna de cordero lechal deshuesada y rellena de higos, ajo y romero	44€
<i>Deboned leg of suckling lamb stuffed with rosemary, garlic and figs</i>	
Chateaubriand de solomillo de buey con salsa Bearnesa (Mín. 2 pers)	62€ p/p
<i>Beef chateaubriand with Bearnaise sauce (min. 2 people)</i>	
Chuleta de Ternera blanca al horno con su jugo (2 pers)	52€ p/p
<i>Oven roasted Veal chop with its jus</i>	

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.