

EL JARDÍN

DE LUTZ



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

42 €

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

38 €

“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 tenderloin with rocket leaves
and deep fried capers*

38 €



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.

NUESTROS CLÁSICOS
Our classics



Chanquetes de la huerta con huevo frito de corral
y virutas de trufa

*Garden "Chanquetes" with farm fried egg
and truffle shavings*

41 €

Caldo de puchero, albondigas de pan,
jamón ibérico, azafrán y verduras

*"Puchero" chicken stock, bread meatballs,
iberian ham, saffron and vegetables*

22 €

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

Beef tenderloin tartare with orly egg yolk (80 gr)

46 €



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
220 €

Caviar Imperial Beluga 50 gr
Imperial Beluga Caviar 50 gr
295 €

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

16 €

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

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

29 €

Tartar de espárragos verdes con Jamón ibérico,
berenjena, tomate confitado y almendras

*Green asparagus tartare with Iberian ham, aubergine,
tomato confit and almonds*

32 €



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



Carpaccio de vieiras marinadas, aguacate,
bergamota y Caviar Osetra

*Marinated scallop carpaccio with avocado,
bergamot and Osetra caviar*

39 €

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 €



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 boniatos
y cebolla confitada
Grilled foie gras, glazed apple, sweet potato texture and confit onions

44 €

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 €

Gambas blancas sobre puerros, huevo poché, salsa vino
manzanilla y Caviar Osetra
*White prawns on leeks with poached egg, Manzanilla wine sauce and
Osetra caviar.*

42 €



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 de mango de la “Axarquía”, atún rojo marinado y chips de
nuez de macadamia

*“Axarquía” mango gazpacho with marinated red tuna and macadamia
nuts chips*

28 €

Gazpacho “Casareño” de tomatitos, orégano, melón y jamón ibérico

“Casareño” gazpacho with tomatoes, oregano, melon and Iberian ham

26 €

Consomé de pintada, verduras y perlas de “choux”

Guinea fowl consommé with vegetables and “choux” pearls

25 €

Crema de galeras con bogavante y albahaca

Mantis shrimp cream soup with lobster and basil

29 €



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.

MARISCOS Y PESCADOS
Fish & Seafood



Tagliatelle con bogavante salteado, ragout de tomate y albahaca
Sautéed lobster tagliatelle with tomato ragout and basil
49 €

Rollito de lenguado, salsa de Champagne, espinacas y Caviar Osetra
Sole Paupiettes with Champagne sauce, spinach and Osetra Caviar
56 €

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)*
58 € p/p

Lomo de rodaballo con salsa de Amontillado, judías verdes con
Jamón ibérico
Turbot fillet with Amontillado sauce and green beans with Iberian ham
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



Medallones de ternera lechal pochada, salsa foyot y trufas
Poached veal medallions with "Foyot" sauce and truffle
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
46 €

Solomillo de ternera y foie gras de pato a la plancha
con salsa de pimienta negra
Beef fillet with grilled duck foie gras and black pepper sauce
62 €

Pierna de cordero lechal deshuesada y rellena de higos, ajo y romero
Deboned leg of suckling lamb stuffed with rosemary, garlic and figs
50 €

Chateaubriand de solomillo de buey con salsa Bearnesa (Mín. 2 pers)
Beef chateaubriand with Bearnaise sauce (min. 2 people)
74 € 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.

