

RAW BAR

OSTRAS GUILLARDEAU

Al natural	
Media docena	35
Docena	65
Con leche de tigre, fruta de la pasión y maíz frito (und)	7
Acompañada de un shoot de nuestro bloodymary (und)	9
Añadir 5grs de caviar (und)	+20
Taco crujiente de tartar de salmón	24
Carpaccio de gamba roja y crema de aguacate	28
Sashimi de atún sobre crujiente de maíz y aguacate	20
Tartar de atún rojo sobre limas	25

CAVIAR OSETRA

Imperial 30grs -50grs - 100grs

120/ 180/ 320

Con blinis y tostas, acompañados de crema agria y mantequilla

PARA PICAR ENTRE HORAS

Para 2 personas

Jamón 100% Ibérico de bellota Dehesa de Extremadura	34
Lomito de presa 100% ibérico de bellota	26
Parmigiano reggiano 24 meses	21
Mortadela Bologna IGP con pistacchio	19
Tabla Barbillón jamón 100% Ibérico, lomo de presa, parmigiano 24 meses y mortadela de Bologna)	32
Brioche de gamba roja con huevo de codorniz (3 und)	21
Lobster Roll a nuestra manera (3 und)	22
Croquetas "Jamón - Jamón"	16
Nigiri de Steak tartar con huevo de codorniz (4 und)	22
Colitas de gamba en tempura japonesa y mayonesa kimchi	21
Buñuelos de queso con mermelada de higos	18

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 4€

PRECIOS EXPRESADOS EN € CON IVA INCLUIDO

ENSALADAS Y VERDURAS

Bowl de frutas de temporada	25
Guacamole con totopos	22
Burrata de verdad, tomates confitados y pesto de avellanas	22
Ensalada de espinaca baby, tomate, parmesano y vinagreta francesa	18
Los mejores tomates de temporada, anchoas, naranja y gazpacho de aguacate	22
Ensalada César con pollo crujiente terminada en mesa (para compartir)	28

ENTREPANES

Hamburguesa de Wagyu	25
Sadwich club house de pollo asado	22
Focaccia de mortadela, aceite de trufa y burrata	19

BARBILLÓN

MARBELLA