

St. Joseph

MENÚ / MENU



Pescados y Mariscos / *Fish & Seafood*

Atún Rojo en Croute Noire acompañado de Vegetales
Salteados al Wok con Jengibre, Espuma de Lima, Puré de Habas al Perfume de Wasabi y
Salsa Oriental.
Croute Noire Red Tuna Fish accompanied with Sautéed Vegetables with Ginger, Lime, Creamy
Beans perfumed with Wasabi and Oriental Sauce.

Pulpo a la Grilla con Salsa de Pimientos de Piquillo, Aje,
Ajo, Lima y Togarashi, acompañado de Papines Dominó con Manteca de Hierbas de Nuestra
Huerta y Ajo Negro.
Grilled Octopus with Piquillo Peppers, Chilli, Garlic, Lime and Togarashi Sauce, Served with
Small Domino Baby Potatoes with Herbs Butter from Our Orchard and Black Garlic.

Salmón en Croute Cítrica de Coco y Almendras con
Ensalada de Quinoa Tropical, Curry Verde y Baby Greens.
Salmon in Citrus Coconut and Almond Croute with Tropical Quinoa Salad, Green Curry and
Baby Greens.

Brandada de Bacalao sobre Salteado de Langostinos,
Pimientos y Cebollas, coronado con Crumble Noir y Mini Huerta de Vegetales Baby.
Cod Brandade over Sautéed Prawns, Peppers and Onions, topped with Crumble Noir and a
Mini Orchard of Baby Vegetables.



Carnes / *Meat*

Solomillo Relleno de Provolone, Tomates Secos y
Pepperoni, acompañado de Torre de Papas y Cebollas con Salsa Ahumada.
Tenderloin Stuned with Provolone Chesse, Dried Tomatoes and Pepperoni Sausage, served with
an Onion and Potato Tower with Smoked Sauce.

Magret du Canard Grille, acompañado de Tatin de Mango y Papaya Caramelizada, Hojas Frescas,
Roquitas de Roquefort, Espiral de Papa y Salsa de Especies de la India.
Grilled Magret de Canard, accompanied by Mango and Caramelized Papaya Tatin, Fresh Leaves,
Roquefort Rockies, Potato Spiral and Indian Spices Sauce.

Rack de Cordero con Puré de Patatas Ahumadas, Ensalada fresca de Mango Verde y
Frambuesas, Hojas, Brotes de Estación y Técnicas de Tres Cervezas: Negra - Roja - Rubia.
Rack of Lamb with Smoked Mashed Potatoes, Fresh Green Mango and Raspberry Salad,
Seasonal Leaves, Sprouts, and Techniques of Three Beers: Black - Red - Blonde.

Filetto di Manzo coronado con Foie Gras sobre Graten de Batatas, Salteado de Espinacas,
Hongos de Estación y Echalottes, perfumado al Humo de Madera de Olivos y
Especies. Salsa de Oporto.
Filetto di Manzo topped with Foie Gras over Sweet Potato Gratin, Sautéed Spinach, Seasonal
Mushrooms and Shallots, Scented with Olive Wood Smoke and Spices. Port Sauce.





Entradas Frías & Ensaladas *Cold Entrées & Salads*

Insalata Invernale: Hojas de Estación, Calabaza Asada, Espárragos Verdes, Tomates Cherry, Champignones, Zuchinne y Zanahorias con Olio de Trufas, sobre Crujiente de Riso Venere, coronado con Huevo Poche y Chip de Prosciutto di Parma.

Insalata Invernale: Season Leaves, Roasted Pumpkin, Green Asparagus, Cherry Tomatoes, Mushrooms, Zucchini and Carrots with Truffle Oil, on Crispy Riso Venere, Crowned with a Poached Egg and Prosciutto di Parma Chip.

Sutil Degustación Española: Jamón de Bellotas, Manchego, Pulpo, Olivas, Tortilla de Patatas, Alioli, Baby Greens, Cherry, Esponjas de Piquillos y Hierbas.

Delicate Spanish Cuisine Tasting: Acorn-Fed Iberian Ham, Manchego Cheese, Octopus, Olives, Spanish Omelette, Aioli, Baby Greens, Cherry Tomatoes, Herbs and Piquillo Siphon Sponge Cakes.

Burrata con Sal Maldom Ahumada, Chips de Olivas Negras, Echalottes Confitados en Aceto Balsámico, Cherry Asados, Pesto y Prosciutto di Parma.

Burrata with Smoked Maldom Salt, Black Oliver Chips, Shallots in Balsamic Vinegar, Roasted Cherry Tomatoes, Pesto and Parma Ham.

Trilogía de Tartare sobre Crujientes: Atún Rojo, Salmón y Pesca Artesanal, acompañados con Daiquiri de Frutas Tropicales.

Trilogy of Tartare on Crisps: Red Tuna, Salmon, and Artisanal Fish, accompanied with Tropical Fruit Daiquiri.

Delicado Abanico de Langosta, Mousse de Aguacates, Tomates y Espárragos, sobre Ensalada Fresca de Quinoa y Salsa de Fruta de la Pasión.

Delicate Lobster Fan, Avocado Mousse, Tomatoes, and Asparagus, Over Fresh Quinoa Salad and Passion Fruit Sauce.

Carpaccio de Lomo Marinado, Finas Hierbas con Salsa de Mostaza Antigua, Verdes y Láminas de Parmigiano Reggiano.

Marinated Beef Carpaccio, Fine Herbs with Old Mustard Sauce, Greens and Parmigiano Reggiano Slices.

Texturas de Gambero Rosso:
Crujientes - In Saor - Carpaccio- Natural.
Textures of Gambero Rosso:
Crispy - In Saor - Carpaccio - Natural.

Antipasti.

“Black River Caviar” con su Guarnición Tradicional (Blinis, Crema Agria, Cebolla Roja, Ciboulette, Yema y Clara de Huevo).

“Black River Caviar” with its Traditional Accompaniment (Blintzes, Sour Cream, Red Onion, Chives, Egg Yolks and Whites).

Russian Oscietra Caviar - Master Selection.
Guarnición Tradicional.



Entradas Calientes & Sopas *Hot Entrées & Soups*

Sutil Sopa Cremosa de Langostinos y Leche de Coco, perfumada con Jengibre, Castañas, Cilantro y Aceite de Dende, con Esferas Crujientes de Mandioca.

Subtly Creamy Prawn and Coconut Milk Soup, scented with Ginger, Chestnuts, Coriander and Dende Oil, with Crispy Manioc Spheres.

Foie Gras Grillado sobre Galette de Sésamo

Caramelizado con Salsa de Queso Roquefort, Higos con Oporto y Nutella.
Grilled Foie Gras on Corn Galette with Blue Cheese, Figs with Port and Nutella Sauce.



St. Tropez



Pastas / *Pasta*

Ravioli de Zucca e Ricotta en su Emulsión Mantequilla de Salvia y Semillas de Calabaza Caramelizadas con Mezcla Secreta de Especies
Zucca and Ricotta Ravioli in Sage Butter Emulsion and Caramelized Pumpkin Seeds with a Secret Spice Blend.

Bigoli al Nero di Seppia con Eneldo, Cítricos, Pimienta Rosa y Salmón Gravelax con Betterave.

Bigoli al Nero di Seppia with Dill, Citrus, Pink Pepper and Gravelax Salmon with Beetroot.

Gnocchi de Berenjena sobre Tomates Asados Muzzarella Fresca y Hojas de Albahaca.
Egg-Plant Gnocchi on Baked Tomatoes, Fresh Mozzarella and Basil Leaves.

Pappardelle Relleno de Ternera a las Brasas sobre su Salsa de Hongos Shitake, Puerros, Pesto di Prezzemolo y Queso Manchego Grattugiato
Pappardelle stuffed with grilled veal on Shitake Mushroom Sauce, Leeks, Pesto di Prezzemolo, and Grated Manchego Cheese.

Ravioli de Espinaca y Ricotta con Salsa Pomodoro, Piñones, Pesto Genovés y Tuil de Parmigiano Reggiano.

Spinach and Ricotta Ravioli served with Pomodoro Sauce, Pine Nuts, Genovese Pesto and Parmigian Reggiano Tuiles.

Chitarrine con Langosta en su Emulsión de Langostinos y Tomates Cherry.
Chitarrine with Lobster in its Emulsion of Prawns and Cherry Tomatoes.




Risottos

Risotto de Hongos de Estación y Verdeo, perfumados con Aceite de Trufas.
Porcini Mushroom and Green Onions Risotto, perfumed with Trufe Oil.

Risotto Azafranado a la Milanese acompañado de Picanha de Cordero al Vacío en su Jugo de Cocción.
Safron-Scented Risotto alla Milanese served with Vacuum Lamb Rump with its Juices.

Risotto de Champagne y Quesos sobre Prosciuto di Parma, coronada con Oro 24 Kilates.
Champagne and Cheese Risotto on Parm Prosciuto with 24 k Gold.



Risotto Venere con Mostarda de Peras, coronado con Lámina de Plata Pura, Langostinos a la Grilla y Crujientes de Parmagiano Reggiano.
Risotto Venere with Pear Mustard, crowned with a Pure Silver Sheet, Grilled Prawns, and Parmigiano Reggiano Crisps.



Postres / *Dessert*

Delicada Mousse de Chocolate al 54% y Pistachos Iranies, Crujiente de Cacao, Espuma de Frambuesas y Quenelle Helada de Chocolate Amargo.

Delicate 54% Chocolate Mousse with Iranian Pistachios, Crispy Cocoa, Raspberry Foam, and Cold Bitter Chocolate Quenelle.

Tiramisú en Texturas y Temperaturas.

Tiramisu with Textures and Temperatures.

Panacotta de Vainilla sobre Sable de Almendras, Crema Fresca de Limón, Sutil Toque de Pesto de Basilico y Sorbete de Maracuyá con Notas de Aceite de Oliva.

Vanilla Panna Cotta on Almond Sablée, Fresh Lemon Cream, Subtle Touch of Basil Pesto, and Passion Fruit Sorbet with Notes of Olive Oil.

Nido de Merengue Crujiente con Crema de Lima, Frutos del Bosque, Gel de Vainilla de Tahití y Quenelle Helada de Frambuesas sobre Struesel de Almendras.

Crispy Lime Meringue Nest with Red Fruits, Tahitian Vanilla Gel, and Cold Raspberry Quenelle on Almond Streusel.

Volcán de Chocolate o Dulce de Leche Chocolate or Dulce de Leche Volcano.

Crepe Suzette

Degustación de Postres para compartir
Tasting Desserts to share.



St. Tropez

Menú Niños / *Kids Menu*

Milanesa de Lomo o Pollo con sus Aderezos.
Milanesa of Loin or Chicken with its Dressings.



Mini Penne o Ñoquis.
Mini Penne or Gnocchi.

Salsas Opcionales: Crema, Pomodoro y Bolognesa.
Optional Sauces: Cream, Pomodoro and Bolognese.



Pinchos de Lomo o de Pollo con Papas Smile y sus Aderezos.
Loin or Chicken Skewers with Smile Potatoes and their Dressings.



Variedad de Frutas y Dulces.
Variety of Fruits and Sweets.