

St. Tropez

MENÚ / Menu



Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

Pulpo a la Grilla con Salsa de Pimientos de Piquillo, Ajie, 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.

Roll de Lenguado Relleno de Langostinos, Puerros y Queso Blanco, Envuelto en Masa Kataifi y Tapenade, Muselina de Patatas al Pesto con Reducción de Aceto Balsámico.

Sole Roll Stuffed with Prawns, Leeks, and White Cheese, Wrapped in Kataifi Dough and Tapenade, Pesto Potato Mousseline with Balsamic Reduction.



Carnes / Meat

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.



Estos precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos. Abril 2024

All prices are expressed in USD and taxes are included. April 2024



Entradas Frías & Ensaladas *Cold Entrées & Salads*

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.

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.

Antipasti.

Russian Oscietra Caviar - Master Selection. Guarnición Tradicional.




Entradas Calientes & Sopas *Hot Entrées & Soups*

Foie Gras Grillado sobre Gallette de Sésamo Caramelizado con Salsa de Queso Roquefort, Higos con Oporto y Nutella.

Grilled Foie Gras on Corn Gallette with Blue Cheese, Figs with Port and Nutella Sauce.

Sinfonía de Pinxtos de Langostinos Black Tiger: Lardo & Bacon y Crujientes Almendras & Coco, con sus Salsas Busara y Aguacates.

Symphony of Black Tiger Prawn inxtos: Lardo & Bacon and Crunchy Almonds & Coconut, with their Busara and Avocado Sauces.





Pastas / Pasta

Bigoli al Orujo de Tannat, en su Emulsión de Rosmarino, Cacio e Pepe con Prosciutto di Parma y Parmigiano Reggiano.

Bigoli with Tannat Grappa, in its Rosemary Emulsion, Cacio e Pepe with Prosciutto di Parma and Parmigiano Reggiano.

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 Venere al perfume de Champagne y Cítricos con Salteado de Frutos de Mar coronados con Lámina de Oro 24 K.
Black Rice Risotto with Champagne and Citrus Perfume with Sautéed Seafood topped with a 24 K Gold Leaf.



Postres / *Dessert*

Crema Inglesa perfumada al Cognac,
Merengue relleno en su interior Crema
de Limón, Chocolate,
Caramelo y Crocante de Avellanas.
English Cream perfumed with Cognac,
Meringue filled with Lemon Cream,
Chocolate, Caramel and Hazelnut
Crunch.

Crujiente Merengue, Suave Crema de
Limón, Espuma de Lima, Menta Fresca
y Helado de Pistachos.
Crispy Meringue, Smooth Lemon
Cream, Lime Foam, Fresh Mint and
Pistachio Ice-Cream.

Tierra de Cacao, Frutos del Bosque
Frescos, Mousse de Chocolate y Ave-
llanas con Salsa Tibia de Cacao.
Cocoa Powder with Fresh Forest
Fruits, Chocolate and Hazelnut Mousse
with Warm Cocoa Sauce.

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

Crepe Suzette

Degustación de Postres para
compartir.
Tasting Desserts to share.

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: Rosa, Crema, Pomodoro y
Bolognesa.

Optional Sauces: Pink, 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.



Estos precios están expresados en dólares americanos e
incluyen impuestos. Abril 2024

All prices are expressed in USD and taxes are included. April 2024