



CHAMPAGNE ROOM

*Cuando el Príncipe Alfonso von Hohenlohe abrió el Marbella Club en la década de 1950, el bar era un lugar simple con taburetes hechos de barricas de vino pequeñas y su principal atractivo era el teléfono, uno de los pocos en la costa en ese momento.*

*El legendario Champagne Room, abrió sus puertas en la década de 1960, a petición de los huéspedes y residentes que querían un lugar animado y atractivo para ir cuando el Club de Playa y la discoteca Mau Mau cerraban al final de la temporada de verano.*

*El Champagne Room abrió casi al mismo tiempo que la jet set llegó a Marbella. Fue la época de María Callas y Onassis, el Duque y la Duquesa de Windsor, Niarchoses y los Rothschild, Audrey Hepburn, Jean Cocteau, Teddy Kennedy y por supuesto el rey y la reina de la gente guapa, Brigitte Bardot y Gunther Sachs. Para la comunidad internacional, el Champagne Room era el lugar perfecto para beber, flirtear y bailar toda la noche: atractivo, informal e íntimo.*

*Hoy, bajo la dirección del famoso diseñador Jean Pierre Martel, el Champagne Room ha vuelto a nacer, su espíritu original ha resurgido, con la tradicional barra de capitoné y sus frescos inspirados en Cocteau, dando un guiño respetuoso al rico pasado histórico de estos salones.*

When Prince Alfonso von Hohenlohe opened the Marbella Club in the early 1950s, the bar was a simple affair with stools made out of little wine casks, its chief attraction was the telephone, one of the few on the coast at that time. The Club's legendary Champagne Room opened in the early 1960s at the request of guests and residents who wanted somewhere lively and glamorous to go when the Beach Club and its discotheque Mau Mau closed at the end of the summer season.

The Champagne Room opened at just about the same time that the jet set arrived in Marbella. These were the days of Callas and Onassis, the Duke and Duchess of Windsor, Niarchoses and Rothschilds, Audrey Hepburn, Jean Cocteau, Teddy Kennedy and of course the king and queen of the beautiful people, Brigitte Bardot and Gunther Sachs. For the international set the Champagne Room was the perfect place to drink, flirt and dance through the night: glamorous, informal and intimate.

Today, under the guidance of celebrated designer Jean Pierre Martel, the Champagne Room has been reborn; its original spirit brought up to date; with the traditional capitoné bar and Cocteau-inspired frescoes giving a respectful nod to the rich and storied past of these fabled rooms.

*Sólo hay una manera de experimentar el Krug, y ésta consiste en medir la propia personalidad contra la suya.*

*Oro líquido en la copa, libera una sutil corriente de burbujas que atrae con un maravilloso buqué, retando a tomar el primer trago.*

*Entonces, de repente, esas sensaciones Krug se sumergirán en una: sutil y sensual, atrevida y poderosa, compleja pero extraordinariamente fresca y limpia.*

*Más extraordinaria aún es la exquisita sensación de cosquilleo que persiste, se aferra, deliciosamente, decadentemente, sólo por el puro placer...*

*No suelo hacer promesas, pero hay una que hago sin reservas y sin dudar: nunca olvidará su primera sensación Krug.*

There is only one way to experience Krug, and that is to measure its personality against yours.

Liquid gold in the glass, it unleashes graceful streams of bubbles that entice you, an extravagantly expansive bouquet that challenges you, to take that first sip.

Then, all at once, those Krug sensations sweep over you - subtle and sensual, bold and forceful, complex yet so remarkably crisp and clean.

More extraordinary still is the exquisite tingling freshness that seems to linger forever, willing you to hold onto it, deliciously, decadently, just for the sheer heaven of it...

I don't often make promises, but there is one I make without reserve and without hesitation: you will never forget your first taste of Krug.



# Champagne

## Champagne

KRUG	
Krug Grande Cuvée Brut	€ 295
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
por <b>Copa</b> / by the Glass	€ 43
<b>Media Botella</b> / Half Bottle	€ 153
<b>Magnum</b>	€ 764
<b>Jeroboam</b>	€ 1834
Krug Rosé	€ 388
<i>Pinot Noir</i>	
Krug Vintage Millésimé	€ 342
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Krug Clos du Mesnil	€ 1517
<i>Chardonnay</i>	
Krug Vintage Collection 1989	€ 1477
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Krug Clos d'Ambonnay 1996	€ 2903
<i>Pinot Noir</i>	

POL ROGER	
Winston Churchill · 2004 · 2002 · 2000	€ 290
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
1999 · 1998 · 1996	€ 390
1995	€ 450
Pol Roger Millésimé	€ 184
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Pol Roger Rosé Millésimé	€ 164
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Pol Roger Blanc de Blancs	€ 195
<i>Chardonnay</i>	
Pol Roger Brut Reserve	€ 112
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
<b>Media Botella</b> / Half bottle	€ 59

PEQUEÑAS BODEGAS / GROWER CHAMPAGNE	
<b>Brut</b>	
Pierre Gimonnet Cuis	€ 128
<i>Chardonnay</i>	
Jean Lallement Grand Cru	€ 145
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Larmandier Bernier	€ 155
<i>Chardonnay</i>	
<b>Rosé</b>	
Marc Hebrart	€ 142
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

GRANDES MARCAS / PREMIUM BRANDS	
<b>Copa</b> / By the glass	
Pol Roger Brut Reserve	€ 20
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Champagne Rosé	€ 24
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Krug Grande Cuvée	€ 43
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Dom Perignon	€ 41
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

Magnum	
Pol Roger	€ 230
<i>Pinot Noir, Piot Meunier, Chardonnay</i>	
Laurent Perrier Rosé	€ 322
<i>Pinot Noir</i>	
Krug Grande Cuvée	€ 764
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Grand Siècle	€ 764
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Dom Pérignon	€ 764
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Cristal Louis Roederer	€ 1017
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

Jeroboam	
Pol Roger Brut Reserve	€ 444
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
L'Oenothèque Charles Heidsieck · 1987	€ 1009
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Krug Grande Cuvée	€ 1834
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	

Brut	
Bruno Paillard	€ 145
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Gosset Blanc de Blancs	€ 158
<i>Chardonnay</i>	
Louis Roederer Premier	€ 164
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Bollinger Special Cuvée	€ 164
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Ruinart Blanc de Blancs	€ 172
<i>Chardonnay</i>	
<b>Media Botella</b> / Half bottle	€ 100
Taittinger	€ 128
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Krug Grande Cuvée Brut	€ 295
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
<b>Media Botella</b> / Half bottle	€ 153
Grand Siècle	€ 328
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Goût de Diamants	€ 340
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Armad de Brignac	€ 490
<i>Chardonnay</i>	

Rosé	
Gosset	€ 172
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
<b>Media Botella</b> / Half Bottle	€ 100
Ruinart	€ 172
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<b>Media Botella</b> / Half Bottle	€ 100
Laurent Perrier	€ 183
<i>Pinot Noir</i>	
Billecart Salmon	€ 199
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Krug	€ 388
<i>Pinot Noir</i>	

Millésimé	
Laurent Perrier	€ 161
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Pol Roger Millésimé	€ 184
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Dom Pérignon	€ 352
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Dom Pérignon Cœnothèque	€ 530
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Taittinger Comtes de Champagne	€ 349
<i>Chardonnay</i>	
La Grande Dame	€ 352
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Dom Ruinart	€ 357
<i>Chardonnay</i>	
Bollinger RD	€ 410
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Cristal Louis Roederer	€ 491
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Salon Le Mesnil	€ 950
<i>Chardonnay</i>	
Krug Vintage Millésimé	€ 342
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Pol Roger Blanc de Blancs	€ 195
<i>Chardonnay</i>	
Krug Collection 1989	€ 1477
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Krug Clos du Mesnil 1998	€ 1517
<i>Blanc de Blancs Chardonnay</i>	
Krug Clos d'Ambonnay 1995	€ 2903
<i>Blanc de Noirs Pinot Noir</i>	

Rose Millésimé	
Pol Roger	€ 164
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Dom Pérignon	€ 595
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Cristal Louis Roederer	€ 845
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Dom Pérignon Oenothèque	€ 1508
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

# Coctelería

## Cocktails

---

### CHAMPAGNE COCKTAILS € 20

Champagne Room Cocktail  
**Cointreau, Cognac, Martini Gold, Angostura, Naranja** / Orange, Champagne

Champagne Cocktail  
**Cointreau, Cognac, Angostura, Champagne**

Bellini  
**Zumo de Melocotón, Champagne**  
Peach Juice, Champagne

Mimosa  
**Zumo Naranja, Champagne**  
Orange Juice, Champagne

Kir Royal  
**Cassis, Champagne**

Hugo  
**Sauco, Hierbabuena, Champagne**  
Elderberry, Spearmint, Champagne

---

### VODKA BASED € 18

Sau Sau  
**Vodka, Limón, Azúcar, Hierbabuena, Soda**  
Vodka, Lemon, Sugar, Spearmint, Soda

Cosmopolitan  
**Vodka, Lima, Triple Seco, Zumo de Arándanos**  
Vodka, Lime, Triple Sec, Cranberry Juice

Bloody Mary  
**Vodka, Zumo de Tomate, Limón, Tabasco, Sal de Apio**  
Vodka, Tomato Juice, Lemon, Tabasco, Celery Salt

Vodka Martini  
**Vodka, Martini Seco**  
Vodka, Dry Martini

Black Russian  
**Vodka, Kahlúa**

White Russian  
**Vodka, Kahlúa, Nata**  
Vodka, Kahlúa, Cream

Moscow Mule  
**Vodka, Zumo de Lima, Ginger Beer**  
Vodka, Lime Juice, Ginger Beer

Expreso Martini  
**Vodka, Kahlúa, Frangelico, Café**  
Vodka, Kahlúa, Frangelico, Coffee

Caipiroska  
**Vodka, Lima, Azúcar**  
Vodka, Lime, Sugar

---

### RON / RUM BASED € 18

Mojito  
**Ron, Limón, Azúcar, Hierbabuena, Soda**  
Rum, Lemon, Sugar, Spearmint, Soda

Daiquiri  
**Ron, Lima, Azúcar**  
Rum, Lime, Sugar

Classic MC  
**Ron, Cointreau, Limón, Plátano, Zumo de Naranja, Granadina,**  
**Gotas de Campari** / Rum, Cointreau, Lemon, Banana, Orange Juice, Grenadine, Campari

Piña Colada  
**Ron, Zumo de Piña, Crema de Coco**  
Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream

Planters Punch  
**Ron Blanco, Ron Negro, Zumo de Naranja, Piña, Granadina**  
White Rum, Dark Rum, Orange Juice, Pineapple, Grenadine

Long Island Ice Tea  
**Ron, Ginebra, Vodka, Tequila, Triple Seco, Coca-Cola,**  
**Zumo de Limón** / Rum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Coca-Cola, Lemon Juice

Mai Tai  
**Ron, Curaçao Rojo, Zumo de Piña, Lima, Orgeat**  
Rum, Red Curaçao, Pineapple Juice, Lime, Orgeat

---

### GINEBRA / GIN BASED € 18

White Lady  
**Ginebra, Cointreau, Zumo de Limón, Azúcar**  
Gin, Cointreau, Lemon Juice, Sugar

Gin Fizz  
**Ginebra, Zumo de Limón, Azúcar, Soda**  
Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda

Singapore Sling  
**Ginebra, Cherry Brandy, Benedictine, Piña, Limón, Soda,**  
**Granadina** / Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Pineapple, Lemon, Soda, Grenadine

Bramble  
**Ginebra, Zumo de Limón, Crema de Mora, Azúcar**  
Gin, Lemon Juice, Blackberry Cream, Sugar

Dry Martini  
**Ginebra, Martini Seco**  
Gin, Dry Martini

Vesper  
**Ginebra, Vodka, Lillet, Twist de Limón**  
Gin, Vodka, Lillet, Twist of Lemon

Aviation  
**Ginebra, Maraschino, Zumo Limón, Sirope de Violetas**  
Gin, Maraschino, Lemon Juice, Crème de Violette

---

### OTRAS / OTHER BASES € 18

Margarita  
**Tequila, Cointreau, Zumo de Lima**  
Tequila, Cointreau, Lime Juice

Manhattan  
**Martini Rosso, Whisky Canadiense, Angostura**  
Martini Rosso, Canadian Whiskey, Angostura

Caipirinha  
**Cachaça, Azúcar, Lima**  
Cachaça, Sugar, Lime

Brandy Alexander  
**Brandy, Crema de Cacao Oscuro, Nata**  
Brandy, Dark Crème de Cacao, Cream

Aperol Spritz  
**Aperol, Cava, Soda**

Whisky Sour  
**Bourbon Whisky, Zumo de Limón, Azúcar**  
Bourbon, Lemon Juice, Sugar

Old Fashioned  
**Bourbon Whisky, Angostura, Azúcar, Soda**  
Bourbon, Angostura, Sugar, Soda

Pisco Sour  
**Pisco, Zumo de Limón, Azúcar**  
Pisco, Lemon Juice, Sugar

Mint Julep  
**Hierbabuena, Azúcar, Angostura, Bourbon**  
Spearmint, Sugar, Angostura, Bourbon

---

### SIN ALCOHOL / VIRGIN € 12

San Francisco  
**Zumo de Naranja, Piña, Melocotón, Granadina**  
Orange Juice, Pineapple, Peach, Grenadine

Virgin Colada  
**Crema de Coco, Zumo de Piña**  
Coconut Cream, Pineapple Juice

Alba  
**Zumo de Naranja, Fresas, Plátano, Crema de Coco**  
Orange Juice, Strawberries, Banana, Coconut Cream

Shirley Temple  
**Sprite, Granadina**  
Sprite, Grenadine

Virgin Mojito  
**Hierbabuena, Azúcar, Lima, Sprite**  
Spearmint, Sugar, Lime, Sprite

Watermelon Lemonade  
**Sandía, Azúcar, Limón**  
Watermelon, Sugar, Lemon

# Aperitivos y Vinos Generosos

## Aperitifs & Fortified Wines

---

### APERITIVOS / APERITIFS € 12

Amargos / *Bitter*  
**Campari** · Cynar · Fernet Branca  
**Amaro Ramazzotti** · Amaro Averna

Dulce / *Sweet*  
**Dubonnet**

Pastis  
**Ricard** · Pernod

Vermouth  
**Martini Rosso, Seco, Bianco**  
Martini Red, Extra Dry, White

---

### SECO / DRY

La Ina € 8

Tio Pepe € 8

Manzanilla en Rama € 12

La Guita € 8

Amontillado Tradición € 21

Palo Cortado Bertola € 12

Alfonso Oloroso € 8

---

### MEDIO / MEDIUM

Rio Viejo € 8

Dry Sack € 8

Solera 1847 Cream € 8

---

### DULCE / SWEET

Noé P.X. € 21

Nectar Cream P.X. € 8

Málaga Virgen P.X. € 8

Don P.X. € 14

---

### OPORTO

LBV, Oporto White € 14

Ramos Pinto 20 Años / 20 Years € 25

## Vinos, Sangria y Cervezas

### *Wines, Sangria & Beers*

## Vinos, Sangria y Cervezas

### VINOS POR COPA / WINES BY THE GLASS

**Blanco** / White

Pouilly Fuissé € 16  
*Chardonnay*

Rías Baixas € 10  
*Albariño*

Sancerre € 13  
*Sauvignon Blanc*

Navarra € 9  
*Viura, Chardonnay*

### Tinto / Red

Bourgogne € 18  
*Pinot Noir*

Castilla y León € 12  
*Merlot*

Rioja € 10  
*Reserva*

Ribera del Duero € 10  
*Crianza*

### Rosado / Rosé

Rioja € 10  
*Tempranillo*

Provence € 15  
*Cinsault, Grenache*

### Sangria Vino / Wine Sangria

Copa */Glass* € 16

Medio Litro */Half Litre* € 32

Jarra de Litro */Litre Jug* € 60

### Sangria Cava

Copa */Glass* € 18

Medio Litro */Half Litre* € 32

Jarra de Litro */Litre Jug* € 60

### CERVEZAS / BEER

Cruzcampo · San Miguel · Buckler 0,0 € 7

Heineken · Coronita · Budweiser € 9

## Combinados y Licores

### *Long Drinks & Spirits*

## Combinados y Licores

### GINEBRA / GIN

Bombay Sapphire · Beefeater · Bulldog € 16  
Tanqueray · Tanqueray Ten € 16

Martin Miller’s · Mombasa · Bloom € 20  
Beefeater 24 · London Gin € 20

Hendrick’s · Gin Mare € 25  
G’Vine Verde · Brockmans € 25

Botanic · Citadelle Reserva € 30

Monkey 47 · Oxley € 30

### VODKA

Smirnoff · Stolichnaya · Absolut € 16  
Belvedere · Imperial Gold € 20

Beluga · X-Ellen · Grey Goose € 25

Ciroc · Stolichnaya Elit € 30

### RON / RUM

Bacardi · Negrita € 16  
Bacardi **8 años** / years · Havana 7 · Brugal Añejo € 18

Barceló Imperial · Matusalem · Cacique 500 € 20

Brugal 1888 · Zacapa 23 € 30

Zacapa XO € 40

### WHISKY

**Whisky Escocés** / Scotch Whisky € 16

Ballantine’s · Bell’s · Cutty Sark · Famous Grouse

Johnnie Walker **Red Label** · J&B · Dewar’s **White Label**

### Premium Scotch

Chivas Regal **12 años** / years · J&B **15 años** / years € 20

Johnnie Walker **Black Label** € 20

Johnnie Walker **Gold Label** · Haig Club € 23

Chivas **21 años** / years € 40

Johnnie Walker **Blue Label** € 55

### Malta / Single Malt

Cardhu **12 años** / years € 21

Knockando **12 años** / years € 21

Macallan Amber **12 años** / years € 21

Talisker **12 años** / years € 21

Glenfiddich **15 años** / years € 25

Johnnie Walker **Green Label** € 25

Lagavulin **16 años** / years € 30

Macallan Sienna **18 años** / years € 35

Glenmorangie **18 años** / years € 40

Macallan Ruby **18 años** / years € 55

## Otros/ Other

Canadian Club · Jameson · Four Roses € 16

Bulleit · Jack Daniel’s € 16

### COGNAC / ARMAGNAC

Armagnac Saint Vivant · Courvoisier € 20

Hennessy · Rémy Martin **VSOP** · **Napoléon** € 25

Bas Armagnac Dartigalongue € 30

Martell € 36

Leopold Gourmel XO **Age du Fruit** € 39

Rémy Martin XO € 45

Hennessy XO € 50

Hennessy Paradis € 145

Louis XIII € 450

### BRANDY SOLERA & GRAN RESERVA

Cardenal Mendoza · Carlos I € 20

Gran Duque De Alba € 20

Lepanto € 25

Larios 1866 € 30

### LICORES / LIQUEURS

Amaretto · Anises · Bailey’s · Kahlua · Cointreau € 14

Drambuie · Manzana Verde · Melocotón € 14

Pacharán · Sambuca · Tía María · Frangelico € 14

Grand Marnier Cordon Rouge € 15

Framboise, Poire Williams € 21

### CALVADOS

Père Magloire € 16

Roger Groult Pays D’Auge **8 años** / years € 27

### TEQUILA

José Cuervo Reposado € 16

Patron XO Café € 18

1800 Añejo € 20

Don Julio Reposado € 25

Patron Reposado € 30

Don Julio **1942** · Clase Azul Reposado **Organic** € 40

### GRAPPA, ORUJOS & MARCS

Mar de Frades · Francoli € 13

Orujo de Hierbas · Aguardiente de Orujo € 13

Marc de Champagne · Alexander € 20

Di Biserno € 25

Gaia € 30

Sassicaia € 35

## Refrescos, Cafés y Tés

### *Soft Drinks, Coffees & Teas*

## Refrescos, Cafés y Tés

### REFRESCOS / SOFT DRINKS

Refrescos */Soft Drinks* € 6,5

Solan de Cabras */Still Water* · **50cl.** € 6,5

Perrier */Sparkling Water* · **33cl.** € 6,5

Red Bull € 8

Zumos Naturales*/Natural Juices* € 12

### CAFÉS / COFFEE

Café */Coffee* · Capuccino € 6

Chocolate Caliente */Hot Chocolate* € 6

Carajillo € 8

Irish Coffee · Calipso · Italian Coffee € 18

Surtido de Pastas */Assortment of Cookies* € 10

Tarta del Día */Cake of the Day* € 10

### SELECCIÓN DE TÉS / SELECTION OF TEAS

**Selección Clásica** / Classic Selection € 7

### Earl Grey

**Bergamota, Jazmín, Pétalos de Rosa**

Bergamot, Jasmine Flowers, Rose Petals

### English Breakfast

**Mezcla tradicional de tés negros: Assam, Ceylon and Kenia**

Traditional blend of black teas: Assam, Ceylon and Kenia

**Menta Poleo** / *Mint*

**Menta y Poleo Blanco** / Mint and White Pennyroyal

**Manzanilla** / *Camomile*

**Flores Enteras de Camomila** / Whole Camomile Flowers

**Té Verde** / *Green Tea*

**Té Verde Chino Lung Ching** / Chinese Green Tea Lung Ching

### Tés de Postre / Dessert Teas

**Tés de Postre** / Dessert Teas € 8,5

**Té de Frutas** */Fruit Tea*

Refrescante, tranquilizante, favorece la digestión, energizante y libre de cafeína. **Rooibos Verde, Piña, Maracuyá, Plátano Ecológico, Ginkgo Biloba, Melocotón Ecológico, Esencias Naturales.**

*Refreshing, tranquilising, favours digestion, energising, and caffeine-free.* Green Rooibos, Pineapple, Maracuyá, Organic

Banana, Ginkgo Biloba, Organic Peach, Natural Aromas.

**Té de Postre** */Dessert Tea*

Calmante, adelgazante y diurético. **Cáscara de Cacao, Menta, Rosas, Pimienta Rosa, Escaramujo, Aciano Rosa, Flores de Malva, Aromas Naturales.**

*Calming, slimming, diuretic.* Cocoa Rind, Peppermint, Wild Rose, Rose Pepper, Pink Cornflower, Mallow Flower, Natural Aromas.

## Raciones y Caviar

### *Portions & Caviar*

## Raciones y Caviar

### RACIONES / PORTIONS

Queso Manchego */Manchego Cheese* € 21

Jamón Jabugo */Jabugo Ham* € 38

Rosa de Salmón Ahumado € 20

**con Queso Fresco y Huevo de Trucha, 8 Piezas**

*Rose of Smoked Salmon*

with Cottage Cheese and Trout Roe, 8 Pieces

### MC CAVIAR

Acipenser Nacarii · **50g.** € 184

**Sabor Sedoso con Aroma de Brisa Marina · Color Negro**

Silky with Ocean Breeze Aroma · Dark Tone

### AMUSE-BOUCHE

Tartar de Gamba Blanca € 15

**con Mousse de Aguacate**

White Shrimp Tartare with Avocado Mousse

Sashimi de Bogavante € 16

**con Huevas de Pez Volador · 4 Piezas**

Lobster Sashimi with Flying Fish Roe · 4 Pieces

Bikini de Foie Gras € 15

**con Pan de Especias · 2 Piezas**

Foie Gras with Spiced Bread · 2 Pieces

Blinis con Caviar · **20g.** € 59

**y Crema Agría**

Blinis with Caviar, 20g. and Sour Cream

Tostas de Jamón Ibérico € 15

**con Tomate y Aceite Virgen, 4 Piezas**

Iberian Ham Toasties with Tomato and Virgin Olive Oil, 4 Pieces

Hamburguesita de Solomillo € 9

**con Queso y Huevo**

Mini Beef Burger with Cheese and Egg

### Queso Manchego / Manchego Cheese

Jamón Jabugo /Jabugo Ham € 38

Rosa de Salmón Ahumado € 20

**con Queso Fresco y Huevo de Trucha, 8 Piezas**

*Rose of Smoked Salmon*

with Cottage Cheese and Trout Roe, 8 Pieces

**MC CAVIAR**

Acipenser Nacarii · **50g.** € 184

**Sabor Sedoso con Aroma de Brisa Marina · Color Negro**

Silky with Ocean Breeze Aroma · Dark Tone

**AMUSE-BOUCHE**

Tartar de Gamba Blanca € 15

**con Mousse de Aguacate**

White Shrimp Tartare with Avocado Mousse

Sashimi de Bogavante € 16

**con Huevas de Pez Volador · 4 Piezas**

Lobster Sashimi with Flying Fish Roe · 4 Pieces

Bikini de Foie Gras € 15

**con Pan de Especias · 2 Piezas**

Foie Gras with Spiced Bread · 2 Pieces

Blinis con Caviar · **20g.** € 59

**y Crema Agría**

Blinis with Caviar, 20g. and Sour Cream

Tostas de Jamón Ibérico € 15

**con Tomate y Aceite Virgen, 4 Piezas**

Iberian Ham Toasties with Tomato and Virgin Olive Oil, 4 Pieces

Hamburguesita de Solomillo € 9

**con Queso y Huevo**

Mini Beef Burger with Cheese and Egg

**Queso Manchego /Manchego Cheese** € 21

**Jamón Jabugo /Jabugo Ham** € 38

**Rosa de Salmón Ahumado** € 20

**con Queso Fresco y Huevo de Trucha, 8 Piezas**

*Rose of Smoked Salmon*

with Cottage Cheese and Trout Roe, 8 Pieces

**MC CAVIAR**

Acipenser Nacarii · **50g.** € 184

**Sabor Sedoso con Aroma de Brisa Marina · Color Negro**

Silky with Ocean Breeze Aroma · Dark Tone

**AMUSE-BOUCHE**

Tartar de Gamba Blanca € 15

**con Mousse de Aguacate**

White Shrimp Tartare with Avocado Mousse

Sashimi de Bogavante € 16

**con Huevas de Pez Volador · 4 Piezas**

Lobster Sashimi with Flying Fish Roe · 4 Pieces

Bikini de Foie Gras € 15

**con Pan de Especias · 2 Piezas**

Foie Gras with Spiced Bread · 2 Pieces

Blinis con Caviar · **20g.** € 59

**y Crema Agría**

Blinis with Caviar, 20g. and Sour Cream

Tostas de Jamón Ibérico € 15

**con Tomate y Aceite Virgen, 4 Piezas**