



Restaurant

Nuestro horario de cocina es:

Our kitchen schedule is:








Almuerzo de 13.00h a 16:00h | Lunch from 1.00pm to 4.00pm

Cena de 19:30h a 22:00h | Dinner from 7.30pm to 10.00pm

Pregunta por las recomendaciones del chef

Ask for the chef's suggestions

SNACKS

- Almendras fritas con sal** | Salted almonds  **VEGAN** 4,00€
- Picos, allioli, olivas y almendras** |     3,50€
Mini breadsticks, aioli, olives and almonds
- Pan cristal con tomate** | Spanish tomato bread  **VEGAN** 5,50€
- Pan de la casa** | House bread  **VEGAN** 3,00€

*Opción de pan sin gluten | Gluten free bread option available

PARA ABRIR BOCA... STARTERS

- Atún rojo laminado con AOJISO y AOVE**      **VEG. OP** 19,50€
Sliced bluefin tuna with AOJISO and extra virgin olive oil
- Carpaccio de vieiras con romesco y cebolla tierna**       19,00€
Scallop carpaccio with romesco sauce and spring onions
- Steak tartar con patata paja y aliño RG**       19,50€
Sirloin tartar with RG dressing and straw potatoes
- Surtido de croquetas: sobrasada y mahonés, pulpo y alcachofa, trompetas de la muerte y boniato** 17,00€
Assortment of croquettes: sobrasada and Mahon cheese, octopus and artichoke, black chanterelles and sweet potato     **VEG. OP**
- Chistorra ibérica a la brasa con piquillos** 17,50€
Iberian chistorra sausage with confit "piquillo" peppers
- Tortilla de patata trufada**     18,00€
Truffled potato omelette

COMIDA FOOD

EL HUERTO THE ORCHARD

Flor de alcachofas al carbón con salsa vitello tonato 18,50€
Charcoal-grilled artichoke with vitello tonnato sauce



Esparrago blanco, crema de parmesano, escabeche de miso y parmesano rallado 18,00€
White asparagus, parmesan cream, miso marinade and grated parmesan



Ensalada de burrata, escarola, pera y encurtidos caseros 17,50€
Burrata salad with curly frisée, pear and homemade pickles



ARROCES & FIDEUA RICE AND PASTA

Arroz meloso de vaca madurado 22,00€
Slow cooked beef risotto

Fideua de calamar y allioli 20,50€
Squid fideua with aioli




Arroz de espárragos verdes, espinacas y ricotta 21,50€
Green asparagus, spinach and ricotta rice






A LA BRASA GRILLED






CARNES MEAT

- Entrecote nacional 400gr** 28,50€
National veal sirloin steak
- Presa ibérica** 26,00€
Iberian pork shoulder 
- Paletilla de cordero lechal nacional con berenjena a la brasa** 29,00€
Roasted milk-fed suckling lamb shoulder with smoked aubergine

PESCADOS FISH

- Lubina a la brasa** 26,50€
Grilled sea bass
- Rodaballo al agua de Lourdes** 27,00€
Turbot with lemon and garlic dressing 
- Pulpo a la brasa con espuma de patata y espelette** 26,00€
Grilled octopus with potato foam and Espelette pepper  


















GUARNICIONES A ELEGIR (1 INCLUIDA) CHOICE OF SIDE DISHES (1 INCLUDED):

- Cogollos de lechuga al jasper con pico de gallo** | 
Grilled jasper romaine lettuce hearts with pico de gallo
- Brocheta de verduras de temporada a la brasa** | 
Grilled seasonal vegetable skewer
- Patatas fritas caseras** | Homemade french fries 
- Patatò casolà** | Home-style potatoes 
- Pimientos de piquillos** | Confit "piquillo" peppers 

*Guarnición extra +4,50€ | Extra side dish +4,50€

MENÚ INFANTIL

KIDS MENU

- Macarrones con salsa de tomate | Penne with tomato sauce**    **VEGAN** 6,50€
- Spaghetti* con salsa bolognesa |**      **VEG. OP** 8,50€
Spaghetti* with bolognese sauce
- Burger con patatas | Burger with fries**    10,50€
- Nuggets de pollo con patatas | Chicken nuggets with fries**   7,50€
- Crispy fried fish con patatas (calamar, gamba, corvina) |**     9,50€
Crispy fried fish with fries (squid, prawn, sea bass)

***Opción de spaghetti sin gluten |** Gluten free spaghetti option available

POSTRES DESSERTS

TENNIS BALL RNA

8,00€

Chocolate blanco, vainilla, almendra, limón y yuzu

White chocolate, vanilla, almond, lemon and yuzu



WIMBLEDON NATA FRESA | WIMBLEDON STRAWBERRIES & CREAM

8,00€

Fresa, cava, nata y vainilla

Strawberry, cava, cream and vanilla



NUESTRO PAN CON CHOCOLATE | OUR BREAD WITH CHOCOLATE

8,00€

Coca de panadero, anís y chocolate

Baker's flatbread with anise and chocolate



ROLAND GARROS ECLAIR

8,00€

Pistacho, frutos rojos y cacao

Pistachio, red berries and cocoa



OPEN AUSTRALIA LAMINGTON

8,00€

Coco, chocolate y piña

Coconut, chocolate and pineapple



HELADOS ARTESANALES DE LA TIERRA | ARTISANAL ICE CREAMS FROM OUR LAND:

6,50€

Cookie chocolate | Chocolate cookie



Fresa | Strawberry **VEGAN**

Vainilla | Vanilla

Limón | Lemon **VEGAN**

Naranja | Orange **VEGAN**

Ensaimada

Almendra mallorquina mediterránea | Mediterranean majorcan almond





BEBIDAS BEVERAGES

CAFÉ & TÉ COFFEE & TEA

Espresso Espresso	1,50€
Cortado With a little milk	1,60€
Americano American	1,60€
Carajillo Coffee with cognac	2,60€
Descafeinado Decaffeinated espresso	1,50€
Espresso Macchiato Espresso Macchiato	1,70€
Café con leche Coffee with milk	1,90€
Capuccino Capuccino	2,50€
Doble Espresso Double espresso	2,70€
Laccao Chocolate milkshake	2,30€
Té e infusiones Tea and herbal teas	1,80€

AGUA & REFRESCOS

WATER & SOFT DRINKS

Agua sin gas 50cl Mineral water 50cl	2,30€
Agua con gas 50cl Sparkling water 50cl	2,50€
Agua San Pellegrino 50cl San Pellegrino water 50cl	3,00€
Refrescos 20cl Soft drinks 20cl	2,50€
Refrescos 35cl Soft drinks 35cl	3,00€
Zumos 20 cl (melocotón, tomate, piña, naranja, manzana) Juices 20cl (peach, tomato, pineapple, orange, apple)	2,50€

CERVEZAS

BEERS

Caña de Amstel 30cl Amstel draft beer 30cl	2,30€
Caña de Amstel 50cl Amstel draft beer 50cl	3,30€
Amstel botella 100% Malta 33 cl Amstel bottled 100% Malta 33cl	2,60€
Amstel Oro 0'0 Tostada 33 cl Amstel Gold 0'0 Toasted 33cl	2,60€
Amstel Oro Tostada 33 cl Amstel Gold Toasted 33cl	2,80€
Amstel Radler 33 cl Amstel Radler 33cl	2,60€
Cruzcampo sin gluten 33cl Cruzcampo gluten free 33cl	2,60€
Heineken 33cl Heineken 33cl	2,80€

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

ALLERGIES AND INTOLERANCES

 GLUTEN

 SOJA | SOY

 LACTOSA | LACTOSE

 SÉSAMO | SESAME

 FRUTOS CÁSCARA | SHELL FRUITS

 ALTRAMUCES | LUPINS

 SO₂ SULFITOS | SULPHITES

 MOSTAZA | MUSTARD


 HUEVO | EGG

 CACAHUETE | PEANUT

 MOLUSCO | MOLLUSK

 CRUSTÁCEO | CRUSTACEAN

 PESCADO | FISH

 APIO | CELERY

 PLATO VEGETARIANO | VEGETARIAN PLATE

VEGAN PLATO VEGANO | VEGAN PLATE

VEG. OP OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE | VEGAN OPTION AVAILABLE

Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, rogamos lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

If you suffer from any type of food allergy, please let us know.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 24 horas.

All of our raw fish has been previously frozen for 24 hours.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

In compliance with European Regulation 1169/2011 on food allergies, which entered into force on 13/12/2014, our customers are informed that they are welcome to see the list of food products contained in each of the dishes offered on our menu that may trigger some kind of allergy.

Precios con IVA incluido
Prices with VAT included

