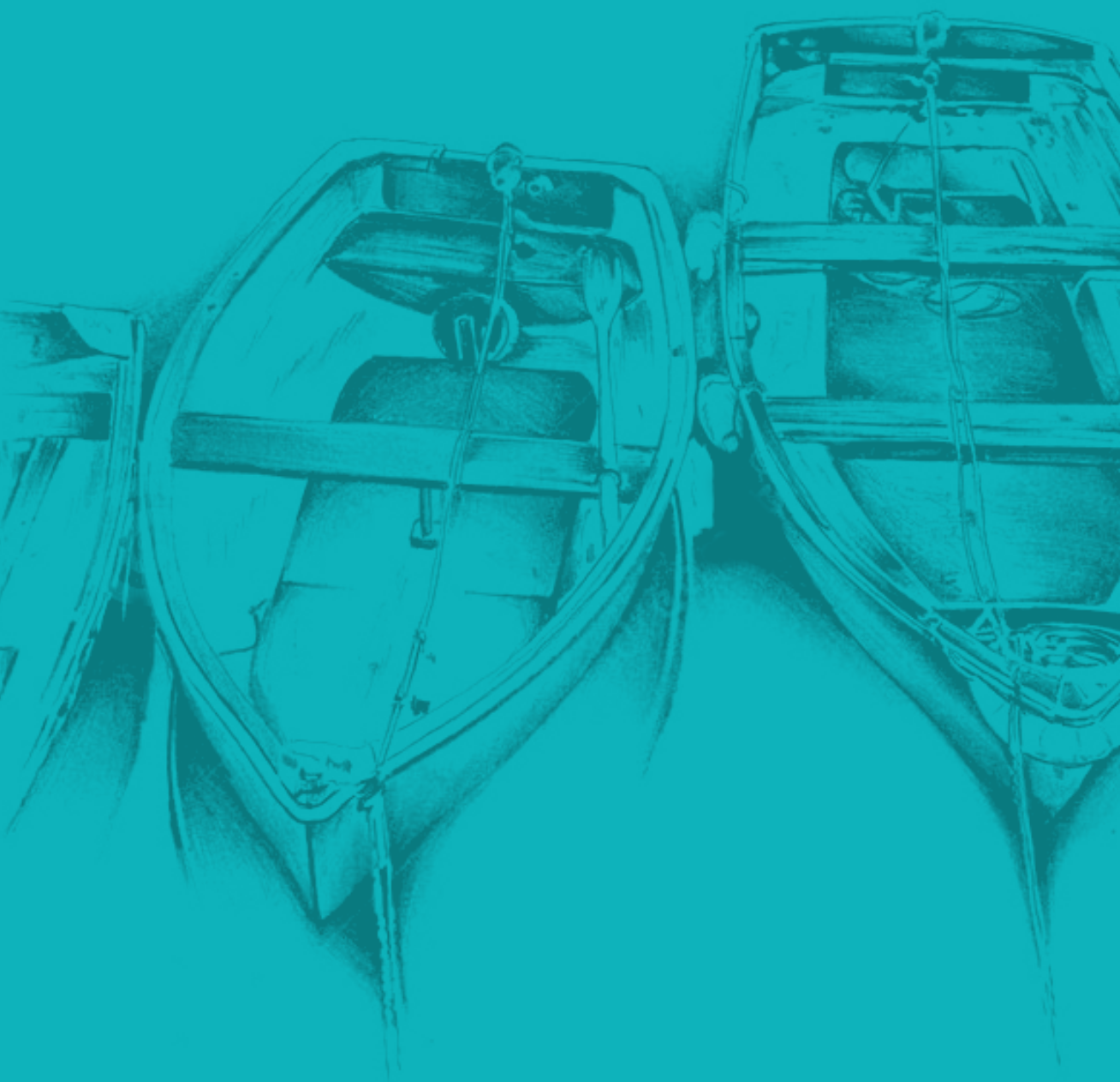


COCINA  
MEDITERRANEA



MEDITERRANEAN  
CUISINE



# ENTRANTES STARTERS · VORSPEISEN

- Jamón Ibérico de Bellota**  46  
Ración con pan cristal  
Premium Iberian acorn-fed ham with cristal bread  
*Iberischer Bellota-Schinken mit Kristallbrot*
- Ostras “Gillardeau”**  S/M  
Precio según mercado / Market price / Tagespreis
- Carpaccio de Gamba con Caviar**   42  
Mango, yuzu, remolacha y crema de aguacate  
Prawn carpaccio with caviar, mango, yuzu, beetroot and avocado cream  
*Garnelen-Carpaccio mit Kaviar, Mango, Yuzu, Roter Bete und Avocadocreme*
- Carpaccio de Solomillo de Buey**    32  
Parmesano, alcaparras, aceitunas Kalamata, pesto de albahaca y anacardos tostados  
Beef tenderloin carpaccio with Parmesan, capers, Kalamata olives, basil pesto and toasted cashews  
*Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan, Kapern, Kalamata-Oliven, Basilikumpesto und gerösteten Cashewkernen*
- Foie Gras Caramelizado**   38  
Higos, manzana, ensalada tropical y reducción de Palo, brioche  
Caramelised foie gras with figs, apple, tropical fruit salad and Palo reduction, brioche  
*Karamellierte Foie Gras mit Feigen, Apfel, tropischem Salat und Palo-Reduktion, Brioche*
- Tártaro de solomillo**    42  
Nieve de foie gras, manzana Granny Smith, higos y reducción de Palo, con brioche tostado  
Beef tenderloin tartare with foie gras snow, Granny Smith apple, figs and Palo reduction, served with toasted brioche  
*Rinderfilet-Tatar mit Foie-Gras-Schnee, Granny-Smith-Apfel, Feigen und Palo-Reduktion, dazu geröstetes Brioche*
- Vieira a la parrilla**     32  
Crema de calabaza, almendras tostadas, chalota y col lombarda crujiente  
Scallop with pumpkin cream, toasted almonds, shallots and crispy red cabbage  
*Jakobsmuschel mit Kürbiscreme, gerösteten Mandeln, Schalotten und knusprigem Rotkohl*
- Selección Mar de Nudos**      28  
Variación de tapas / Selection of Mar de Nudos tapas / Tapas-Auswahl Mar de Nudos
- Pulpo a la brasa**   34  
Con crema de patata al citronela, tomate seco y velouté de ajo con pimentón ahumado (La Vera)  
Grilled octopus with lemongrass potato cream, sun-dried tomato and smoked paprika garlic velouté (La Vera)  
*Gegrillter Oktopus mit Zitronengras-Kartoffelcreme, getrockneten Tomaten und Knoblauch-Velouté mit geräuchertem Paprika (La Vera)*
- Frituras de Pescado y Marisco**     32  
Verduras y alioli de azafrán  
Mixed fried fish and seafood with vegetables and saffron aioli  
*Frittierter Fisch und Meeresfrüchte mit Gemüse und Safran-Aioli*
- Ensalada de Queso de Cabra**    28,50  
Melón, miel y crema balsámica  
Goat cheese salad with melon, honey and balsamic cream  
*Ziegenkäsesalat mit Melone, Honig und Balsamico-Creme*
- Salpicón de Marisco**   28  
Mango, papaya y alga wakame  
Seafood salad with mango, papaya and wakame  
*Meeresfrüchtesalat mit Mango, Papaya und Wakame*
- Burrata**   24,50  
Tomate corazón de buey, pesto de albahaca y pan de Cerdeña  
Burrata with beef tomato, basil pesto and Sardinian bread  
*Burrata mit Ochsenherztomate, Basilikumpesto und sardischem Brot*
- Parmigiana de Berenjena**     26,50  
Aubergine parmigiana / Auberginen-Parmigiana



CRUSTACEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA











ALTRAMUCES  
LUPINS

# PASTA & RISOTTO

## RICE & PASTA · REIS & PASTA

- Tagliatelle a la Trufa**   48  
 Preparado en mesa en rueda de Parmesano. (mín. 2 personas / precio por persona)  
 Tagliatelle with black truffle, finished tableside in a Parmesan wheel (price per person)  
 Tagliatelle mit Trüffel, am Tisch im Parmesanlaib vollendet (Preis pro Person)
- Mezze Maniche Carbonara “Mar de Nudos”**    34  
 Pecorino, Guanciale, huevo / Pecorino, guanciale, egg / Pecorino, Guanciale, Ei
- Agnolotti de Brasato y Trufa**   33  
 Rellenos de carne estofada con trufa  
 Agnolotti filled with braised beef and truffle  
 Agnolotti gefüllt mit geschmortem Rindfleisch und Trüffel
- Lasaña “Mar de Nudos”**   30  
 Receta signature de la casa, elaborada con capas tradicionales y toque contemporáneo  
 Signature house lasagna with a refined modern touch  
 Hausgemachte Lasagne nach Art des Hauses mit modernem Akzent
- Risotto de Bogavante**   48  
 Lobster risotto / Hummer-Risotto
- Risotto de Espárragos, Limón y Vieira Salteada**   36  
 Notas cítricas y vieiras ligeramente doradas  
 Asparagus and lemon risotto with lightly seared scallops  
 Spargel-Zitronen-Risotto mit leicht angebratenen Jakobsmuscheln
- Tagliolino de Gamba, Calabacín, Lima y Chili**   42  
 con langostinos, calabacín y toque cítrico picante  
 Tagliolini with prawns, courgette, lime and chili  
 Tagliolini mit Garnelen, Zucchini, Limette und Chili
- Paccheri Tres Tomates con Berenjena y Ricotta Salada**   28  
 Selección de tomates, berenjena asada y ricotta salada  
 Paccheri with three tomato selection, roasted aubergine and salted ricotta  
 Paccheri mit drei Tomatensorten, gerösteter Aubergine und gesalzener Ricotta
- Spaghetti Aglio e Olio con Anchoa y Tierra Volcánica**    28  
 Ajo, aceite de oliva, anchoas y crumble de carbón vegetal  
 Spaghetti aglio e olio with anchovies and charcoal crumble  
 Spaghetti Aglio e Olio mit Sardellen und vulkanischer Kohleerde
- Gnocchi a la Sorrentina**   28  
 Salsa de tomate, mozzarella fundida y albahaca  
 Gnocchi with tomato sauce, melted mozzarella and basil  
 Gnocchi mit Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella und Basilikum

## EXTRAS

- Salsa de Trufa / Bernesa / Pimienta**   7  
 Truffle / Béarnaise / Pepper sauce.  
 Trüffel / Béarnaise / Pfeffersauce.
- Patatas fritas**    9,50  
 French fried. / Pommes Frites.
- Patatas fritas con parmesano y trufa**   15  
 French fried with parmesan and truffle.  
 Pommes Frites mit Parmisan und Trüffel.
- Boniato frito con parmesano y trufa**   15  
 Sweet potato with parmesan and truffle.  
 Süßkartoffel mit Parmisan und Trüffel.



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

# CARNES · MEAT DISHES · FLEISCHGERICHTE

- Tomahawk** (mín. 2 personas / precio por Kilogramo)   120  
 con guarnición patata frita, verduras y salsa pimienta / demi glace  
 side of french fries, vegetables and pepper sauce / demi-glace (min. 2 people / price per kilogram.)  
*Beilage Pommes frites, Gemüse und Pfeffersauce / Demi-Glace (mind. 2 Personen / Preis pro Kilogramm.)*
- Milanesa de Solomillo de Ternera Lechal**   62  
 con Trufa y Huevo Poché / Veal tenderloin Milanese with truffle and poached egg  
*Kalbsfilet-Milanese mit Trüffel und pochiertem Ei*
- Solomillo de Wagyu Japonés A5** 96  
 Puré de boniato trufado y verduras de temporada  
 Japanese A5 Wagyu tenderloin with truffled sweet potato purée and season vegetables  
*Japanisches Wagyu A5 Rinderfilet mit Trüffel-Süßkartoffelpüree und Saison-Gemüse*
- Steak Tartar de Solomillo**   48  
 Beef steak tartare / Rinder-Tatar
- Solomillo de Buey con Costra de Parmesano**   52  
 Brócoli, patata, setas, cebolla agria y demi-glace  
 Beef tenderloin with Parmesan crust, broccoli, potato, mushrooms, sour onion and demi-glace  
*Rinderfilet mit Parmesankruste, Brokkoli, Kartoffel, Pilzen, saurer Zwiebel und Demi-Glace*
- Entrecôte Black Angus 320g**   58  
 A la parrilla con mantequilla Café de París y verduras  
 Grilled Black Angus ribeye with Café de Paris butter and vegetables  
*Black Angus Entrecôte vom Grill mit Café de Paris Butter*
- Carré de Cordero**   52  
 Costra de tomillo y jengibre, puré de chirivía y reducción de Oporto  
 Rack of lamb with thyme and ginger crust, parsnip purée and port reduction  
*Lammkarree mit Thymian-Ingwer-Kruste, Pastinakenpüree und Portweinreduktion*
- Carrillera de Ternera**   36  
 Parmentier de trufa, verduras y patata paja / Braised veal cheek with truffle parmentier  
*Kalbsbäckchen mit Trüffel-Parmentier*

# PESCADOS · FISH DISHES · FISCHGERICHTE

- Lubina a la Sal** (mín. 2 personas / precio por Kilogramo)  130  
 con guarnición de verdura y patata  
 Wild sea bass baked in salt crust with vegetable and potato garnish (min. 2 people / price per kilogram.)  
*Wolfsbarsch in Salzkruste mit Gemüse- und Kartoffelbeilage (mind. 2 Personen / Preis pro Kilogramm.)*
- Bacalao Negro al estilo Mar de Nudos**   55  
 Marinado en miso, salsa miso-sake y arroz avinagrado  
 Black cod marinated in miso, with miso-sake sauce and vinegared rice  
*Schwarzer Kabeljau in Miso mariniert, mit Miso-Sake-Sauce und Essigreis*
- Dorada "Acqua Pazza"**    46  
 tomate cherry, ajo y vino blanco, aceite de oliva virgen extra  
 Sea Bream "Acqua Pazza" Cherry tomatoes, garlic, white wine & extra virgin olive oil  
*Dorade "Acqua Pazza" Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein & natives Olivenöl extra*
- Calamar a la Parrilla**   39  
 Ensalada mediterránea de patata, alioli de azafrán  
 Grilled squid with Mediterranean potato salad and saffron aioli  
*Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelsalat und Safran-Aioli*
- Filete de Corvina**   38  
 Parmentier de hierbas, espárragos y alioli de perejil  
 Meagre fillet with herb parmentier and asparagus  
*Umberfischfilet mit Kräuter-Parmentier*
- Rodaballo en Costra de Patata**    42  
 Consomé de coco y citronela  
 Turbot with potato crust and coconut-lemongrass consommé  
*Steinbutt mit Kartoffelkruste und Kokos-Zitronengras-Sud*
- Sopa de Pescado estilo Bouillabaisse**     38  
 Fish soup bouillabaisse style / Fischsuppe nach Bouillabaisse-Art
- Parrillada de Pescado y Marisco**    62  
 (mín. 2 personas / precio por persona)  
 Mixed grilled fish and seafood (min. 2 people / price per person)  
*Gemischte Fisch- und Meeresfrüchteplatte (mind. 2 Personen / Preis pro Person)*



CRUSTACEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

