

I want to
be sexy

NUDOS ATELIER

Oyster n°2

Ostras Gillaudeau a la brasa
con mantequilla de Kimchi.

 Unid. 10

Grilled Gillaudeau Oysters with Kimchi butter.
Gegrillte Gillaudeau-Austern mit Kimchi-Butter.



Gillaudeau

PARA LOS AMANTES DEL
AROMA ATREVIDO Y SEXY

FOR LOVERS OF BOLD
AND SEXY AROMA

the Kiss

Beso de Caviar Imperial "on The Hands"
con Chupito Tequila Reposado Komos Rosa.

Imperial Caviar Kiss 'on The Hands'.
with a shot of Komos Rosa Reposado Tequila.

35

con Chupito Vodka Absolut Elyx
with a shot of Absolut Elyx Vodka.

25

CAVIAR IMPERIAL

50g / 110 / 100g / 200

CAVIAR BELUGA

50g / 190 / 100g / 280

SERVED WITH

Blinis / Creme Fraiche / smashed beetroot



CAVIAR

del Tibet

Entrantes / STARTER

- Sashimi de lubina flambeada**  26
 Ensalada de daikon, pepino y aderezo de jengibre y tamarindo.
 Flambéed sea bass sashimi with daikon and cucumber salad, ginger and tamarind dressing.
 Flambiertes Wolfsbarsch-Sashimi mit Daikon-Gurkensalat und Ingwer-Tamarinden-Dressing.
- Ceviche de corvina**  25
 Tartar de piña asada, aguacate, leche de tigre, coco, cebolla roja encurtida, pico de gallo y choco de maíz crujiente.
 Roasted pineapple tartare, avocado, coconut leche de tigre, pickled red onion, pico de gallo, and crispy corn crumble.
 Mit Tatar aus gerösteter Ananas, Avocado, Kokos-Leche de Tigre, eingelegter roter Zwiebel, Pico de Gallo und knusprigem Mais-Crumble.
- Carpaccio de wagyu**  35
 Ensalada de setas enoki y apio bulbo, vinagreta de mostaza de Dijon y trufa fresca.
 Enoki mushroom and celeriac salad, Dijon mustard vinaigrette, and fresh truffle.
 Mit Enoki-Pilz- und Knollenselleriesalat, Dijon-Senf-Vinaigrette und frischem Trüffel.
- Steak tartar de ternera**  29
 Sobre un licuado de aceitunas y pan de algarroba crujiente.
 Beef steak tartare on an olive extract with crispy carob bread.
 Rinder-Tatar auf einem Olivenextrakt mit knusprigem Johannisbrot.
- Huevo poché**  24
 Espuma de patata, parmentier de espinacas, nido crujiente de kataifi y trufa fresca.
 Potato foam, spinach parmentier, crispy kataifi nest, and fresh truffle.
 Mit Kartoffelschaum, Spinat-Parmentier, knusprigem Kataifi-Nest und frischem Trüffel.
- Berenjena asada, ajo negro, semillas y crema de lechuga**  19
 Roasted eggplant with black garlic, seeds, and lettuce cream.
 Geröstete Aubergine mit schwarzem Knoblauch, Samen und Salatcreme.
- Boniato asado**  14
 Burrata stracciatella, albahaca y pesto de tomate seco.
 Roasted sweet potato with burrata stracciatella, basil, and dried tomato pesto.
 Geröstete Süßkartoffel mit Burrata-Stracciatella, Basilikum und getrocknetem Tomatenpesto.
- Servimos pan y aderezo (por persona)**  4
 We serve bread with dip (per person).
 Brot und Dip (pro Person).

Para compartir / FOR SHARING

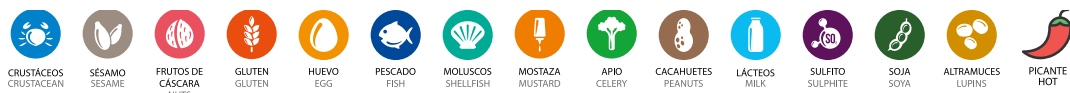
- Air baguette crujiente con jamón ibérico (4 unidades)**  23
 Crispy air baguette with Iberian ham (4 pieces).
 Knuspriges Air-Baguette mit iberischem Schinken (4 Stück).
- Cecina sexy de wagyu (4 pzas)**  32
 Caviar imperial y air baguette crujiente.
 Imperial caviar and crispy air baguette.
 Mit Imperial-Kaviar und knusprigem Air-Baguette.
- Tosta sexy de gamba roja y caviar (2 pzas)**  32
 Sexy toast with red shrimp and caviar.
 Sexy Toast mit roter Garnele und Kaviar.
- Calamares crujientes a la andaluza**  23
 Dip de palomitas y cilantro con hierbabuena y lima.
 Popcorn dip and cilantro with mint and lime.
 Mit Popcorn-Dip und Koriander mit Minze und Limette.
- Pollo crujiente al estilo karaage**  22
 Con mayonesa casera de sriracha.
 Crispy karaage-style chicken with homemade sriracha mayonnaise.
 Knuspriges Karaage-Hähnchen mit hausgemachter Sriracha-Mayonnaise.
- Cazuela de pulpitos guisados al toque de carbón**  26
 Octopus casserole stewed with a touch of charcoal.
 Geschmorte Baby-Tintenfische in der Kasserolle mit einem Hauch von Holzkohle.
- Arroz a la llauna**  39
 Setas gírgolas, rape, solomillo de cordero en costra de tinta de calamar y cebolla caramelizada.
 Oyster mushrooms, monkfish, lamb tenderloin in a squid ink crust, and caramelized onion.
 Kräuterseitlingen, Seeteufel, Lammfilet in Tintenfisch-Tintenkruste und karamellisierten Zwiebel.

Gillardeau

- Ostras Gillardeau a la brasa**  Unid. 10
 con mantequilla de Kimchi / Grilled Gillardeau Oysters with Kimchi butter
 Gegrillte Gillardeau Austern mit Kimchi-Butter

CAVIAR del Tibet

- Caviar Imperial** _____ 50g. / 110 100g. / 200
Caviar Beluga _____ 50g. / 190 100g. / 280
 Served with Blinis / Creme Fraiche / smashed beetroot



Pizzette al Tegamina

Mini pizzas cocinadas en cazuela, con base de pisto, ajo confitado, perejil y parmesano.
Mini pan pizzas cooked in a skillet, with a ratatouille base, confit garlic, parsley, and Parmesan.
Mini-Pizzen in der Pfanne gebacken, mit Pisto-Basis, confiertem Knoblauch, Petersilie und Parmesan.

Pizzette con coppa di Parma 21,90

Mozzarella Fior di Latte, rúcula, lámina de Grana Padano, tomate confitado y coppa.
Mozzarella Fior di Latte, arugula, shaved Grana Padano, confit tomato, and coppa.
Mozzarella Fior di Latte, Rucola, gehobelte Grana Padano, confierte Tomate und Coppa.

Pizzette con salmón 23,90

Mozzarella Fior di Latte, espinacas, queso Philadelphia y tomate confitado.
Mozzarella Fior di Latte, spinach, Philadelphia cheese, and confit tomato.
Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Philadelphia-Frischkäse und confierte Tomate.

Sexy Rolls

Sexy Roll 35

Salmón marinado, salsa ponzu, aguacate, jamón ibérico y crujiente de air bag de patata con mayonesa de wasabi y salsa de anguila.
Salmon marinated in ponzu sauce, avocado, Iberian ham, and crispy potato air bag with wasabi mayonnaise and eel sauce.
Lachs mariniert in Ponzu-Sauce, Avocado, iberischer Schinken und knuspriger Kartoffel-Airbag mit Wasabi-Mayonnaise und Aalsauce.

Spicy tuna rol 31

Aguacate, mango, atún marinado en salsa shichimi togarashi, salsa picante, mayonesa y aderezo de maracuyá.
Avocado, mango, tuna marinated in shichimi togarashi sauce, spicy sauce, mayonnaise, and passion fruit dressing.
Avocado, Mango, Thunfisch mariniert in Shichimi-Togarashi-Sauce, scharfer Sauce, Mayonnaise und Passionsfrucht-Dressing.

Nudos roll 32

Langostino en panko, aguacate, salmón ahumado, cubierto de rúcula, queso parmesano, salsa de mayonesa de wasabi y teriyaki.
Panko prawn, avocado, smoked salmon, topped with arugula, Parmesan cheese, wasabi mayonnaise, and teriyaki sauce.
Garnele in Panko, Avocado, Räucherlachs, belegt mit Rucola, Parmesan, Wasabi-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce.

Sexy vegetarian roll 19

Daikon takuan, aguacate, pepino, espárrago, cebollino, rabanito, tomate seco y salsa goma dressing.
Daikon takuan, avocado, cucumber, asparagus, chives, radish, sun-dried tomato, and goma dressing.
Daikon Takuan, Avocado, Gurke, Spargel, Schnittlauch, Radieschen, getrocknete Tomate und Goma-Dressing.

Ensaladas / SALADS

Sexy salad 38

Lechuga viva, dressing de fruta de la pasión, langostinos Black Tiger, cangrejo real con fresas al balsámico di Modena.
Living lettuce, passion fruit dressing, Black Tiger prawns, king crab with strawberries in balsamic vinegar from Modena.
Lebender Salat, Passionsfrucht-Dressing, Black-Tiger-Garnelen, Königskrabbe mit Erdbeeren in Balsamico di Modena.

Ensalada César "Atelier" 27

Lechuga romana, French dressing casero, láminas de parmesano, pollo crujiente y pan de algarroba.
Romaine lettuce, homemade French dressing, Parmesan shavings, crispy chicken, and carob bread.
Römersalat, hausgemachtes French Dressing, gehobelte Parmesan, knuspriges Hähnchen und Johannisbrot.

Ensalada de lechuga viva 19,90

Melocotón asado al Jospier, crema fresca cítrica y eneldo.
Living lettuce salad with Jospier-roasted peach and citrus crème fraîche with dill.
Kopfsalat mit im Jospier gegrilltem Pfirsich, Zitrus-Crème-fraîche und Dill.

Pastas frescas / HOMEMADE PASTA

Tagliolini caseros 36

Vieiras frescas, setas de cardo, calabacín baby y salsa de azafrán.
Homemade tagliolini with fresh scallops, cardo mushrooms, baby zucchini, and saffron sauce.
Hausgemachte Tagliolini mit frischen Jakobsmuscheln, Cardo-Pilzen, Baby-Zucchini und Safransauce.

Spaghetti a la chitarra caseros 36

Crema de limón, tartar de atún rojo bluefin y sofrito mallorquín.
With lemon cream, bluefin tuna tartare, and Mallorcan sofrito.
Mit Zitronencreme, Bluefin-Thunfisch-Tatar und mallorquinischem Sofrito.

Tagliolino a la trufa negra fresca 48

Tagliolino with fresh black truffle. / *Tagliolino mit frischem schwarzem Trüffel.*

Raviolo casero 34

Relleno de remolacha, ricotta y salvia, con semillas de amapola.
Filled with beetroot, ricotta, and sage, with poppy seeds.
Gefüllt mit Roter Bete, Ricotta und Salbei, mit Mohnsamen.

Calamarata 29

Carrillera de cerdo ibérico y brócoli bimi.
Iberian pork cheek and bimi broccoli.
Iberischen Schweinebäckchen und Bimi-Brokkoli.

Penne rigate a la arrabiata 21,50

Penne rigate with arrabiata sauce.
Penne rigate mit Arrabiata-Sauce.



Pizzas clásicas de Etruria

/ CLASSIC ETRURIAN PIZZAS

Pizza Margherita 21

Tomate, mozzarella Fior di Latte y albahaca.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, and basil.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum.

Pizza Stuzzico 23

Tomate, anchoas, alcaparras, ajo y chili.
Tomato, anchovies, capers, garlic, and chili.
Tomate, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Chili.

Pizza Prosciutto e funghi 24

Tomate, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido y setas.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, and mushrooms.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze.

Pizza Vai e vieni 23

Tomate, mozzarella Fior di Latte, salami picante y semillas de hinojo.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, spicy salami, and fennel seeds.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salami und Fenchelsamen.

Pizza Tartufo 34

Crema fresca, mascarpone, crema de setas y trufa fresca.
Crème fraîche, mascarpone, mushroom cream, and fresh truffle.
Crème fraîche, Mascarpone, Pilzcreme und frischer Trüffel.

Pizza Capricciosa 24

Tomate, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido, alcachofas y setas.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, artichokes, and mushrooms.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken, Artischocken und Pilze.

Pizza Parmigiana 23

Tomate, mozzarella Fior di Latte, berenjena, parmesano y albahaca.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, eggplant, Parmesan, and basil.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Parmesan und Basilikum.

Pizza Tonno e cipolla 25

Tomate, mozzarella, bonito del norte en aceite y cebolla roja.
Tomato, mozzarella, white tuna in oil, and red onion.
Tomate, Mozzarella, Thunfisch in Öl (Bonito del Norte) und rote Zwiebel.

Pizza Mallorca 27

Tomate, mozzarella, sobrasada picante, gorgonzola, miel y manzana verde.
Tomato, mozzarella, spicy sobrasada, gorgonzola, honey, and green apple.
Tomate, Mozzarella, Sobrasada, Gorgonzola, Honig und grüner Apfel.

Pizza Mare 32

Tomate, mozzarella, gambas, salmón y calabacín.
Tomato, mozzarella, prawns, salmon, and zucchini.
Tomate, Mozzarella, Garnelen, Lachs und Zucchini.

Pizza Bianca 32

Con mozzarella Fior di Latte, queso Mahón, setas gírgolas y tomate seco.
With mozzarella fior di latte, Mahón cheese, oyster mushrooms, and sun-dried tomato.
Mit Mozzarella Fior di Latte, Mahón-Käse, Kräuterseitlingen und getrockneten Tomaten.

Pizza Atún rojo 36

Tomate, stracciatella de búfala, tartar de atún rojo de almadraba y trufa negra fresca.
Tomato, buffalo stracciatella, Almadraba red tuna tartare, and fresh black truffle.
Tomate, Büffelstracciatella, rotes Thunfisch-Tatar aus Almadraba und frischer schwarzer Trüffel.

Grill Jasper / JOSPER GRILL

PESCADOS DEL DÍA / DAILY FISH

Pescado de lonja precio según mercado

Market fish / Marktfisch

Lubina / 100g 8,00

Seabass / Wolfsbarsch

Lenguado / 100g 8,50

Saul / Seezunge

Rodaballo / 100g 9,00

Turbot / Steinbutt

Steak de Atún Rojo 36

en media cocción, salsa a la Puttanesca, espuma de patata y alcachofas fritas.

Unilaterally cooked red tuna steak with puttanesca sauce, potato foam, and fried artichokes.

Einseitig gegartes Thunfischsteak mit Puttanesca-Sauce, Kartoffelschaum und frittierten Artischocken.

CARNES / MEAT

Milanesa de wagyu 200 g 69

Rebozado con panko, salvia frita, salsa de azafrán y palomitas.

Panko coating, fried sage, saffron sauce and popcorn.

Panko-Panade, frittierter Salbei, Safransauce und Popcorn.

Solomillo 220 g 34

Beef tenderloin / Rinderfilet

Chuletón de ternera madurado (precio por 1 kg) 85

Porterhouse steak (price per 1 kg). / Dry-aged Rinderkotelett (Preis pro 1 kg).

Carrilleras de cerdo ibérico 29

Milhojas de patata y tocino, brócoli bimi regado con su jugo.

Iberian pork cheeks, potato and guanciale millefeuille, bimi broccoli, and drizzled its jus.











Iberische Schweinebäckchen, Kartoffel-Guanciale-Millefeuille, Bimi-Brokkoli und beträufelt ihrem Jus.



Guarnición / SIDE DISH

- Puré de boniato trufado**  6,50
Truffled sweet potato purée
Trüffel-Süßkartoffelpüree
- Mazorcas Tex-Mex**    8,50
Tex-Mex corn cobs
Mini-Maiskolben Tex-Mex
- Milhojas de patata y guanciale**   7
Potato and guanciale millefeuille.
Kartoffel-Guanciale-Millefeuille.
- Patata asada** 6,50
Roasted potato
Geröstete Kartoffel
- Salteado de verduras de temporada** 7
Seasonal vegetable stir-fry
Saisonal gebratenes Gemüse
- Ensalada de hojas mixtas baby** 5
Baby mixed leaf salad
Baby-Blattsalat-Mix

Salsas / SAUCES

- Chutney del día casero**  4
Homemade chutney of the day
Hausgemachtes Chutney des Tages
- Chimichurri mediterráneo**  4
Mediterranean chimichurri
Mediterranes Chimichurri
- Bearnesa**      4
Béarnaise / Sauce Béarnaise
- Strogonoff**   6
Champañones, chalota, mostaza Dijon, nata y coñac.
Mushrooms, shallot, Dijon mustard, cream, and cognac.
Champignons, Schalotte, Dijon-Senf, Sahne und Cognac.
- Pimienta verde** 6
Demi-glacé / Demi-glacé
- Demi-glacé**  6
Demi-glacé / Demi-glacé

Pastres / DESSERTS

- Torrija Sexy**    16
Aire helado de champagne y fresas.
Sexy French toast, frozen champagne air and strawberries.
Sexy French Toast, gefrorenem Champagner-Luft und Erdbeeren.
- Tiramisú clásico**    16
Con salsa de giandua y café.
With giandua and coffee sauce.
Mit Giandua- und Kaffeesauce.
- Brownie (sin gluten)**   16
Gluten-free brownie / *Glutenfreier Brownie*
- Instinto básico de maíz**   16
Soufflé tibio de maíz con dulce de leche, crema inglesa y crujiente de plátano macho.
Warm corn soufflé with dulce de leche, custard sauce, and crispy plantain.
Warmes Maissoufflé mit Dulce de Leche, Vanillesauce und knuspriger Kochbanane.
- Sexy piña asada al Jospser**  18
Caviar de ron, salsa de piña colada y helado de coco chili.
Rum caviar, piña colada sauce, and coconut chili ice cream.
Rumkaviar, Piña-Colada-Sauce und Kokos-Chili-Eis.

Sexy
Kitchen

NUDOS ATELIER

