

I want to be Sexy

NUDOS ATELIER

Oyster n°2

Ostras Gillardeau a la brasa
con mantequilla de Kimchi.
Unid. 10

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


Gillardeau

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

con ensalada de Daikon, pepino y aderezo de jengibre y tamarindo.
Flambéed Sea Bass Sashimi with Daikon cucumber salad, ginger and tamarin dressing.
Flambiertes Wolfsbarsch-Sashimi mit Daikon-Gurkensalat, Ingwer und Tamarinden-Dressing

Ceviche de corvina _____ 25

con tartar de piña asada, aguacate, leche de tigre, cebolla morada boniato confitado y choco de maíz crujiente.
Sea bass ceviche with roasted pineapple tartare, avocado, tiger's milk, red onion, candied sweet potato, and crispy corn choco.
Ceviche vom Wolfsbarsch mit geröstetem Ananas-Tatar, Avocado, Tigermilch, roten Zwiebeln, kandierten Süßkartoffeln und knusprigem Mais-Choco.

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 _____ 19

con migas Atelier, alcachofas confitadas y espuma de patata.
Poached egg with Atelier breadcrumbs, confit artichokes, and potato foam.
Poschirtes Ei mit Atelier-Brotkrümel, konfitierten Artischocken und Kartoffelschaum.

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

con burrata stracchiarella, albahaca y pesto de tomate seco.
Roasted Sweetpotato with Burrata stracchiarella, basil and dried tomato pesto.
Süßkartoffel mit Stracchiarella Burrata, Basilikum und getrocknete Tomatenpesto.

Servimos pan y aderezo (por persona) _____ 4

We serve bread with dip (per person) / Brot und creme (pro Person)

Para compartir / FOR SHARING

Air Baguette crujiente con Jamón Ibérico (4 unidades) _____ 23

Crispy Air Baguette with Iberian Ham (2 pieces)
Knuspriges Luftbaguette mit iberischem Schinken (2 Stück)

Buñuelos de Ragú de Mar (4 unidades) _____ 18

Seafood Ragout Fritters (4 pieces)
Frittierte Meeresfrüchte-Ragout-Bällchen (4 Stück)

Tosta sexy de gamba roja y caviar (2 pzas) _____ 32

Sexy toast with red shrimp and caviar
Sexy Toast mit roter Garnele und Kaviar.

Pollo crujiente al estilo Karage _____ 22

con Mayonesa casera de Shirasa.
Crispy Karage-style Chicken with Chipotle and Teriyaki sauce.
Knuspriges Karage-Hähnchen nach Art des Hauses mit hausgemachter Chipotle und Teriyaki.

Cazuela de púlpitos guisados al toque de carbón _____ 26

Octopus Casserole stewed with a touch of charcoal.
Tintenfisch baby geschmort mit einem Hauch von Holzkohle.

Arroz De Mar Desnudo _____ 38

Arroz senyoret con centollo y bogavante.
Naked Sea Rice. Senyoret rice with spider crab and lobster.
Senyoret-Reis mit Seespinne und Hummer.

Menú degustación sexy

Consulte las sugerencias de nuestro Chef _____ 65

SEXY TASTING MENU. Check our Chef's recommendations.
SEXY DEGUSTATIONSMENÜ. Fragen Sie nach unsere Empfehlungen.

G Gillardeau

Ostras Gillardeau a la brasa _____ Unid. 10

con mantequilla de Kimchi / Grilled Gillardeau Oysters with Kimchi butter
Grillte 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



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



SESAMO
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

Etruria Sexy Pizzas

/ OUR ETRURIA SEXY PIZZAS

NUESTRAS PIZZA PLACENTERAS DELUX. OUR DELIGHTFUL DELUX PIZZAS

Pizza Bianca

   32

Mozzarella flor de leche, gorgonzola, espinacas baby, huevo, salchicha fresca y trufa negra.
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, baby spinach, egg, fresh sausage, and black truffle.
Fior-di-Latte-Mozzarella, Gorgonzola, Babyspinat, Ei, frische Wurst und schwarze Trüffel.

Pizza Mortadela

  29

Tomate, stracciatella, mortadela, tomate seco y pesto
Tomato, stracciatella, mortadella, sun-dried tomato, and pesto
Tomate, Stracciatella, Mortadella, getrocknete Tomate und Pesto

Pizza Atún rojo

   36

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

ETRURIA, una antigua región de Italia central, habitada por los etruscos antes de la expansión romana. Se sabe que estos pueblos cocinaban varios tipos de pan plano, algunos de los cuales se adornaban con ingredientes frescos y locales, hierbas y aceite.

Un legado que puede verse como predecesor de la base sobre la cual se desarrollaron las tradiciones culinarias italianas, incluida la pizza.

ETRURIA, an ancient region of central Italy, was inhabited by the Etruscans before Roman expansion. It is known that these peoples cooked various types of flatbread, some of which were garnished with fresh, local ingredients, herbs, and oil.

A legacy that can be seen as a precursor to the foundation upon which Italian culinary traditions were developed, including pizza.

ETRURIEN, eine alte Region in Mittelitalien, bewohnt von den Etruskern vor der römischen Expansion. Es ist bekannt, dass diese Völker verschiedene Arten von Fladenbrot kochten, einige davon wurden mit frischen, lokalen Zutaten, Kräutern und Öl verziert.

Ein Erbe, das als Vorläufer der Grundlage angesehen werden kann, auf der sich die italienischen kulinarischen Traditionen, einschließlich der Pizza, entwickelten.

Ensaladas / SALADS

Sexy Salad

   38

Lechuga viva, dressing de fruta de la pasión, gamba roja, cangrejo real con fresas al balsámico di Modena.

Lettuce, passion fruit dressing, red shrimp, king crab with strawberries in Modena balsamic vinegar.

Kopfsalat, Passionsfrucht-Dressing, Rote Garnele, Königskrabbe mit Erdbeeren in Modena-Balsamico-Essig.

Ensalada del César "Atelier"

    27

Lechuga romana, french dressing casero, láminas parmesano, pollo crujiente, pan algarroba.
Romaine lettuce, homemade French dressing, Parmesan, Crispy Chicken, Carobbread.
Römersalat, hausgemachtes French Dressing, Parmesanscheiben, knuspriges Hähnchen, Johannisbrot.

Ensalada de lechuga viva

  19,90

con melocotón asado al Jospers, crema fresca y cítrico con eneldo.
Living lettuce salad with Jospers-roasted peach and citrusy dill crème fraiche.
Kopfsalat mit gegrilltem Pfirsich und zitronigem Dill-Creme Fraiche.

Pastas frescas / HOMEMADE PASTA

Tagliolini caseros

     36,00

con vieras 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.

Tagliolino a la Trufa Negra fresca

48

Tagliolino with fresh black truffle
Tagliolino mit frischen Schwarzen Trüffel

Calamarata

    29,00

con carrillera de cerdo ibérico y brócoli bimi.
With Iberian pork cheek and bimi broccoli
Mit iberischen Schweinebäckchen und Bimi-Brokkoli

Penne Rigate a la arrabbiata

  21,50

Penne rigate with arrabbiata sauce. / *Penne rigate mit Arrabbiata Sauce.*



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CASCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
MILK



SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS

Pizzas clásicas de Etruria

/ CLASSIC ETRURIAN PIZZAS

Pizza Margherita 21

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

Pizza Stuzzico 23

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

Pizza Prosciutto e funghi 24

Tomate, mozzarella flor de leche, jamón cocido y setas
Tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked prosciutto, mushrooms
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze

Pizza Vai e vieni 23

Tomate, mozzarella flor de leche, salami picante, semillas de hinojos.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, spicy salami, fennel seeds.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salami, Fenchelsamen.

Pizza Tartufo 34

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

Pizza Capricciosa 24

Tomate, mozzarella flor de leche, jamón cocido, alcachofas y setas.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked prosciutto, artichokes, mushrooms.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken, Artischocken und Pilze

Pizza Parmigiana 23

Tomate, mozzarella flor de leche, berenjena, parmesano y albahaca.
Tomato, Fior di Latte mozzarella, eggplant, Parmigiano, basil.
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum.

Pizza Tonno e Cipolla 25

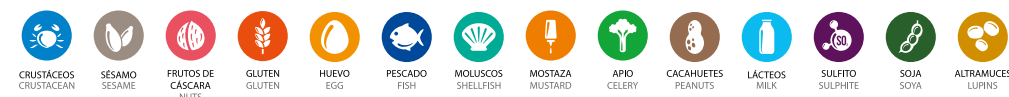
Tomate, mozzarella, bonito del norte en aceite y cebolla roja.
Tomato, mozzarella, white tuna in oil, and red onion.
Tomate, Mozzarella, Thunfisch in Öl (Bonito del Norte) und rote Zwiebel.

Pizza Mare 32

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

Pizza Mallorca 27

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



Grill Jasper / JOSPER GRILL

PESCADOS DESNUDOS DEL DÍA / DAILY NUDE 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.

Unilateral cooked Red Tuna Steak, puttanesca sauce, potato foam, and fried artichokes.

Einseitige, gegrilltes Thunfisch, Puttanesca-Sauce, Kartoffelschaum und frittierten Artischocken

CARNES SEMI DESNUDAS / SEMINUDE MEAT

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)

Brocheta de ternera blanca 30

Veal Skewer / Kalbsfleischspieß

Carrilleras de cerdo ibérico 29

con milhojas de patata, tocino, con brócoli Bimi y regado con su jugo .

Iberian pork cheeks with potato and guanciale millefeuille, Bimi broccoli, and drizzled with its juice.

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

Guarnición / SIDE DISH

Puré de boniato trufado 6,50

Truffled sweet potato puree / Trüffelfiger Süßkartoffelbrei

Mazorcas Tex Méx 8,50

Corn cobs Tex-Mex / 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 / Saisonales Gemüse gebraten

Verduras frescas encurtidas 6

Fresh pickled vegetables / Frisches eingelegtes Gemüse

Ensalada de hojas mixtas baby 5

Baby mixed leaf salad / Babygemischter Blattsalat

Salsas / SAUCES

Chutney del día casero 4

Homemade daily chutney / Hausgemachtes tägliches Chutney

Chimichurri mediterráneo 4

Mediterranean chimichurri / Mediterranes Chimichurri

Bearnesa 4

Béarnaise

Demiglace 6

Demi-glace

Pastres / DESSERTS

Torrija Sexy 16

con aire helado de champagne y fresas.

Sexy French Toast with frozen champagne air and strawberries.

Sexy French Toast mit gefrorenem Champagner-Luft und Erdbeeren.

Tanga Brasileño 16

Melón Caipiriña con helado de yogur, tierra de cítricos

y caviar de Ron Amazonas.

Brazilian Tanga: Caipirinha Melon with yoghurt ice cream, citrus soil, and Amazon Rum caviar.

Brasilianischer Tanga: Caipirinha-Melone mit Joghurt-Eiscreme, Zitrusboden und Amazonas-Rumkaviar.

Brownie (sin gluten) 16

Gluten-free Brownie / Glutenfrei-Brownie

Instinto básico de almendra 16

Soufflé tibio de almendra con helado de yogur y salsa de frutos rojos.

Almond Basic Instinct, warm almond soufflé with yogurt ice cream and red berry sauce.

Mandel-Basic-Instinkt: warmer Mandel-Soufflé mit Joghurteis und roter Beerensauce.

Sexy-Piña asada al Josper 18

con helado de coco y chili.

Sexy Roasted Pineapple on the Jospe With coconut ice cream and chili.

Sexy gegrillte Ananas mit Kokosnusseis und Chili.

Sexy Kitchen

NUDOS ATELIER



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



ALTAMUCOS
LUPINS