

Siguiendo la mejor tradición de la cocina al fuego, nuestros Chefs, Adrián Jorge y Juan Sevillano, unen sabores y aromas de producto, humo, brasa y fuego con leñas seleccionadas de nuestras fincas, árboles frutales para nuestros pescados, sarmiento de vid para nuestras carnes.

Following the tradition of the fire cuisine, our chefs Adrián Jorge and Juan Sevillano meet tastes and flavours of products, smoke, grill and selectioned woods from our fincas, fruit tree woods for our fish and vine wood for our premium meats.

Unsere Chefs Adrián Jorge und Juan Sevillano führen Sie in die Welt des offenen Feuers. Durch die Kombination von erlesenen Produkten, Rauch, Grill und Feuer mit ausgesuchten Hölzern wie Obstbaumholz für unseren frischen Fisch und Rebenholz für unser Premium Fleisch.

*foc*  
el asador del mar

---

## ***ENTRANTES FRÍOS***

### ***Cold Starters***

### ***Kalte Vorspeisen***

---

Ensalada de nuestra huerta con tomates cherry  
Salad with vegetables from our garden and cherry tomatoes  
Salat mit Gemüse aus dem Garten mit Cherry Tomaten

**16,00**

Ensalada del mar con atún rojo marinado, algas frescas y maracuyá

Sea salad with marinated tuna, fresh seaweed and maracuya

Salat mit mariniertem Thunfisch, frischen Meeressalgen und Maracuya

**19,00**

Tiradito de caballa con frutos rojos, cítricos y crema de boniato

Mackerel 'Tiradito' with berries, citrus and sweet potato cream

Makrele 'Tiradito' mit Beeren, Zitrusfrüchten und Süsskartoffelcreme

**18,00**

Steak tartare Pleta de Mar con tostas crujientes y chips de raíz de loto (preparado en mesa)

Steak Tartare Pleta de Mar with crunchy toast and lotus root chips (prepared at the table)

Steak Tartare Pleta de Mar mit Knusprigem Toast und Lotuswurzel-Chips (am Tisch zubereitet)

**25,00**

La hoja del Carrasco, Guijuelo, etiqueta negra

Jamón de bellota 100% Ibérico (80 grs)

Iberian Ham 100% (80 grs)

Iberischer Schinken 100% (80 gr)

**30,00**

---

## ***ENTRANTES CALIENTES***

### ***Hot Starters***

### ***Warme Vorspeisen***

---

Verduras de temporada a la brasa con romesco de remolacha y avellanas

Grilled seasonal vegetables with beetroot romesco and hazelnuts

Gegrilltes saisonales Gemüse mit Rote Beete-Romesco und Haselnüssen

**16,00**

Trío de ostras a la brasa (tibio)

Trio of grilled oysters (lukewarm)

Dreierlei gegrillte Austern (lauwarm)

**17,00**

Escalope de foie-gras, carpaccio de manzana caramelizado y confitura de maracuyá

Goose liver with caramelized apple carpaccio and maracuya jam

Gänseleber mit karamellisiertem Apfel-Carpaccio und Maracuya-Konfitüre

**19,00**

Arroz seco con pulpo a la brasa, carpaccio y aceite de pimentón

Rice with grilled octopus, carpaccio and paprika oil

Reis mit gegrilltem Oktopus, Carpaccio und Paprika-Öl

**22,00**

Arroz cremoso ahumado con queso San Simón da Costa, tuétano de buey y trufa

Smoked creamy rice with San Simon da Costa cheese, ox marrow and truffle

Geräucherter cremiger Reis mit San Simon da Costa Käse, Ochsenmark und Truffle

**23,00**

---

## **PESCADOS**

### **Fish**

### **Fisch**

---

Merluza de pincho al vapor con tirabeques a la brasa, algas, erizo y cocochas

Steamed hake with grilled snap peas, seaweed, sea urchin and hakecheeks

Gedämpfter Seehecht mit gegrillten Zuckerschoten, Algen, Seeigel und Kiemenbäckchen

**30,00**

Lubina salvaje marinada en salsa misoyaki con kimchi blanco casero

Wild seebass marinated in misoyaki sauce with homemade white kimchi

Wilder Wolfsbarsch in Misoyaki-Sauce mariniert und hausgemachtem weissem Kimchi

**28,00**

Ventresca de atún rojo con salsa de ají amarillo y ensalada cítrica

Red Tuna "Ventresca" with "ají amarillo" sauce and citrusdressing salad

"Ventresca" von Rotem Thunfisch mit "Ají amarillo"- Sauce und Salat mit Zitrusfrüchte-Vinaigrette

**33,00**

Salmonete frito con salsa de cangrejo rojo e hinojo al vapor  
Pan fried red mullet with crab sauce and stewed fennel

Frittierte Rotbarbe mit Krebsauce und gedämpftem Fenchel

**25,00**

## *grill*

*a la leña de árboles frutales  
on fruit tree wood grilled  
auf Obstbaumholz gegrillt*

---

### **PESCADOS**

***Fish***

***Fisch***

---

Dorada, 2 pax  
Frische Dorade, 2 pers  
Fresh Dorade, 2 pers  
**70,00**

Rodaballo, 2 pax  
Frischer Steinbutt, 2 pers  
Fresh Turbot, 2 pers  
**75,00**

Lubina, 2 pax  
Frischer Wolfsbarsch, 2 pers  
Fresh Seabass, 2 pers  
**80,00**

*Servidos con patat6 salteado en  
mantequilla de hierbas y mostaza, pak  
choy y salsa de lim6n y tomillo*

*Served with sauteed baby potato in  
herbs-mustard butter, pak choy and  
lemon-thyme sauce*

*Serviert mit sautierten Babykartoffeln  
in Senf-Kr6uterbutter, Pak Choy und  
Zitronen-Thymian Sauce*

*Seg6n petici6n y/o disponibilidad  
Upon request and/or availability  
Nach Anfrage und / oder Verf6gbar-  
keit*

## *grill*

*leña de sarmiento de vid  
flavoured with vine wood  
mit Rebenholz aromatisiert*

---

### **CARNES**

#### **Meats**

#### **Fleisch**

---

Solomillo de vaca con alcachofas y salsa de cebolla asada  
Beef tenderloin with artichokes and roasted onion sauce  
Rinderfilet mit Artischocken und gerösteter Zwiebel-Sauce  
**32,00**

Carré de cordero a la brasa con su terrina glaseada y puré de patata al ajo  
Grilled lamb carré and glazed lamb terrine with mashed garlic-potato  
Gegrilltes Lammcarré und glacierte Lammterrinen mit Kartoffel-Knoblauch-Püree  
**28,00**

Preso ibérica con chutney de piña y ensalada de rábanos  
Iberian porc "Preso" with pineapple chutney and radish salad  
"Preso" von Iberischem Schwein mit Ananas-Chutney und Rettichsalat  
**26,00**

Chuletón de vaca gallega summum  
"Chuletón" of summum galician beef  
"Chuletón" von Summum Rind aus Galizien  
**95,00** (2 pers)

Chuletón de buco gallego summum  
'Chuletón' of summum galician ox  
'Chuletón' von Summum Ochsen aus Galizien  
**135,00** (2 pers)

*Servidos con patat6 asado, pimientos de piquillo y cogollos a la brasa con salsa chimichurri*  
*Served with baked baby potatoes, 'piquillo' peppers and grilled romain hearts with chimichurri sauce*  
*Serviert mit gebackenen Babykartoffeln, gegrillten Salatherzen, 'Piquillo'-Paprika mit Chimichurri Sauce*

*Según petición y/o disponibilidad*  
*Upon request and/or availability*  
*Nach Anfrage und / oder Verfügbarkeit*



*Por encargo/ Auf Bestellung/ To order*

Gallo de San Pedro  
Johndory  
St. Petersfisch

Cap Roig  
Scorpion fish  
Drachenkopf

Gamba Roja  
Red prawns  
Rote Garnelen

Bogavante  
Lobster  
Hummer

Langosta  
Langouste  
Languste

Chuleta de ternera lechal  
Veal chop  
Kalbkotelette

Chateaubriand

**PSM/ Marktpreis/ Market price**