



Cuisine Du Soleil

Nuestro menú nace entre el mar y el sol, con una Cocina Mediterránea elaborada con los ingredientes más frescos y bañados por el sol. Espera sabores vibrantes, un guiño al mar y platos que se disfrutan mejor cuando no tienes ningún otro lugar al que ir.

Our menu lives between the sea and the sun, featuring Mediterranean Cuisine du Soleil made with the freshest, sun-kissed ingredients. Expect bright flavors, a little coastal flirtation, and dishes best enjoyed when you have nowhere else to be.

TASTE THE SUN!



Platos Pequeños Para Compartir Small Plates To Share



Focaccia Y Dips 20

Stracciatella - Pesto - Caviar De Tomate
Focaccia And Dips
Stracciatella - Pesto - Sun Dried Tomatoes
G, N, D, SO

LOLLIPOPS DE GAMBAS 25

Mayonesa De Harissa Verde
Shrimp Lollipops
Green Harissa Mayo
CR, E, G, SO, S

ACEITUNAS ANDALUZAS MARINADAS 7

Marinated Andalusian Olives
SD

PATA NEGRA - PAN CON TOMATE 36

Jamón Ibérico - Pan Cristal - Tomate De Huerta Rallado
Pata Negra - Pan Con Tomate
Iberian Ham - Pan Cristal - Grated Garden Tomato
G, SO

CALAMARES A LA ANDALUZA 27

Calamar Local - Harina De Garbanzo - Alioli De Hierbas - Limón
Andaluz Fried Calamari
Local Calamari - Chickpea Flour - Herb Alioli - Lemon
MO, SO, E, D, G

PIMIENTOS DEL PADRÓN CON CHIPS DE AJO 12

Pimientos Del Padrón - Chips De Ajo - Lima A La Parrilla
Padron Peppers With Garlic Chips
Padron Peppers - Garlic Chips - Grilled Lime
SO



Entrantes Bajo El Sol Sun-kissed Starters

GAMBAS AL PIL PIL 28

Vino Blanco - Ajo - Tomates Cherry - Copos De Chile
Aceite De Oliva - Pan Focaccia
Mediterranean Prawns Pil Pil
White Wine - Garlic - Cherry Tomatoes - Chili Flakes
Olive Oil - Focaccia Bread
CR, A, G, SO, S

BURRATA CAPRESE 28

Tomates Locales - Albahaca - Aceitunas Negras
Burrata Caprese
Local Tomatoes - Basil - Black Olives
D, SO

PULPO A LA PARRILLA 30

Puré De Patata - Ensalada De Pimientos Rojos Y Amarillos - Alioli De Limón Y Hierbas - Pimentón
Grilled Octopus with Citrus Aioli
Potato Purée - Red & Yellow Pepper Salad
Lemon & Herb Aioli - Paprika
MO, D, SO, E

GAZPACHO ANDALUZ DE TOMATE 24

Tomate De Huerta Andaluza - Huevo De Codorniz - Picatostes
Opcion: Atun De Almadra (70g) - 8
Andalusian Tomato Gazpacho
Andalusian Garden Tomato - Quail Egg - Croutons
Add: Almadra Tuna (70g) - 8
E, G, SO



Verduras De Temporada Seasonal Greens



TOMATE TONNATO 24

Atún Mediterráneo A La Plancha - Tomates Locales - Alcaparras
Salsa Tonnato - Rúcula - Cebolla Encurtida - Albahaca
Tomato Tonnato
Seared Mediterranean Tuna - Local Tomatoes - Caper Berries - Tonnato Sauce - Arugula - Pickled Onions - Basil
F, SO, E

ENSALADA DE KALE PICADA 24

Quinoa - Granada - Avellanas - Ricotta Ahumada
Vinagreta Citrica
Chopped Kale Salad
Quinoa - Pomegranate - Hazelnuts - Smoked Ricotta
Citrus Vinaigrette
N, D, M, SO

Para Disfrutar Con Las Manos Handheld & Heavenly

HAMBURGUESA MEDITERRÁNEA CON QUESO 32

Carne Madurada - Scamorza Ahumada - Tomate - Pepinillos
Patatas Fritas Caseras

Mediterranean Cheeseburger

Dry-Aged Beef - Smoked Scamorza - Tomato - Pickles
Fresh Cut Fries
D, G, SO, E



BISOU BAGUETTE 32

Entrecot De Ternera - Tomates - Mostaza Dijon Con Miel
Pepinillo Francés - Patatas Fritas Caseras

Bisou Baguette

Entrecôte Beef - Tomatoes - Honey Dijon - French-Style Cornichon
- Fresh Cut Fries
G, D, M, SO

TUNA TARTARE ROLL 28

Pan Brioche - Tartar De Atún Estilo Niçoise

Tuna Tartare Roll

Brioche Bun - Niçoise Style Tuna Tartare
F, G, SO, E, CE



PESCA DEL DIA - CONSULTE A NUESTRO CAMARERO POR LAS SUGERENCIAS DEL CHEF
CATCH OF THE DAY - ASK OUR WAITER FOR DAILY CATCHES



Principales Mains

POLLO MILANESE CACCIO E PEPE 24

Pechuga De Pollo Amarillo Empanado - Lechuga Romana
Salsa Caccio E Pepe - Parmesano - Crutones

Chicken Milanese Cacio e Pepe

Breaded Corn - Fed Chicken Breast - Romaine Lettuce
Cacio E Pepe Dressing - Parmesan - Croutons
G, E, D, SO

TAGLIATA DE TERNERA PANZANELLA 45

Entrecot USA 250g - Alcachofas - Tomates Cherry
Crutones De Ajo - Parmesano - Rúcula - Aceite De Tomillo

Beef Tagliata Panzanella

USA Entrecôte 250 g - Artichokes - Cherry Tomatoes
Garlic Croutons - Parmesan - Arugula - Thyme Oil
G, D, SO

STEAK DE ATÚN ALMADRABA 36

Atún De Almadraza - Coulis De Tomate Y Pimiento Rojo
Calabacín - Feta - Aceitunas Negras

Almadraza Tuna Steak

Almadraza Tuna - Red Pepper Tomato Coulis
Zucchini - Feta - Black Olives
F, D, SO

ARROZ LLAUNA CON GAMBA ROJA 38

Gambas rojas del Mediterráneo - Arroz "bomba" - Caldo de
marisco a la leña - Romero

Red Prawn Llauna Rice

Mediterranean Red Prawns - "Bomba" Rice - Wood Fired
Seafood Broth - Rosemary
S, G, SU, F, E, G, D

LINGUINE ALLE VONGOLE 28

Almejas - Vino Blanco - Ajo - Aceite De Oliva

Linguine Alle Vongole

Clams - White Wine - Garlic - Olive Oil
A, G, MO, D, SO,

ACOMPANAMIENTOS

PATATAS FRITAS ARTESANALES 12

HAND-CUT FRENCH FRIES
SO

ENSALADA BABY GEM CON SALSA CACCIO E PEPE 12

BABY GEM SALAD
WITH CACCIO E PEPE DRESSING
G, D, SO

SIDES



CALABACÍN A LA PARRILLA 12

TAHINI Y SALSA DE YOGHURT
GRILLED ZUCCHINI, TAHINI & YOGHURT SAUCE
D, SO

PURÉ DE PATATAS CON ACEITE DE OLIVA 8

OLIVE OIL MASHED POTATOES
D, SO

Dulce De Verano Summer Sweets

PLATO DE FRUTA FRESCA 12

Frutas De Verano Frescas Y Cortadas

Fresh Fruit Plate

Fresh Sliced Summer Fruits

MOUSSE DE CHOCOLATE Y ACEITE DE OLIVA 12

Mousse De Chocolate Negro - Almendras
Aceite De Oliva Local - Escamas De Sal

Chocolate & Olive Oil Mousse

Dark Chocolate Mousse - Almonds
Local Olive Oil - Salt Flakes

D, N, SO, E

HELADO ARTESANAL FIOR DI LATTE 8

Elige 1 Topping: Fresas Frescas - Chips De Chocolate -
Avellanas Caramelizadas

Fior Di Latte Freshly Churned Ice Cream

Choose 1 Topping: Fresh Strawberries
Chocolate Chips - Caramelized Hazelnuts
D, G, N, E

CHURROS 14

Salsa De Dulce De Leche

Churros

Dulce de Leche Sauce

G, D, SO, E

D, DAIRY | E, EGGS | F, FISH | G, GLUTEN | MO, MOLLUSCS | N, NUTS | SO, SOYBEANS | A, ALCOHOL | CE, CELERY | CR, CRUSTACEANS | SD, SULPHUR DIOXIDE

Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia.
Please inform your waiter of any allergies.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA Y UN 15% DE CARGO POR SERVICIO - TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN EUROS
ALL PRICES INCLUDE VAT AND A 15% SERVICE CHARGE - ALL PRICES ARE IN EUROS

*Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.

