

## ENTRANTES • STARTERS

QUESO DE SALAMANCA AFINADO EN CASA  
SALAMANCA CHEESE REFINED AT HOME  
**Ración 13,00 € / Media 7,00 €**

CALAMAR EN TEMPURA, ALIOLI DE KIMCHIE Y GEL DE LIMÓN  
SQUID IN TEMPURA, KIMCHI ALIOLI AND LEMON GEL  
**Ración 14,00 € / Media 7,00 €**

TARTAR DE PRESA IBÉRICA, MANGO Y HELADO DE MOSTAZA DIJON  
IBERIAN PREY TARTAR, MANGO AND ICE CREAM OF MUSTARD DIJON  
**12,00 €**

ENSALADILLA BELUGA  
BELUGA SALAD  
**Ración 9,50 € / Media 6,00 €**

PORRA DE REMOLACHA, HELADO DE QUESO IDIAZABAL, PIÑONES, MOJAMA DE ATÚN Y CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA  
BEETROOT BATTER, IDIAZABAL CHEESE ICE CREAM, PINE NUTS, TUNA FISH AND OLIVE OIL CAVIA  
**8,50 €**

POKÉ TARTAR DE ATÚN ROJO  
RED TUNA POKÉ TARTAR  
**18,00 €**

VIEIRAS GRATINADAS CON ALIOLI MIEL, CREMA DE BOLETUS Y CRUJIENTE DE MAÍZ  
SCALLOPS GRATIN WITH HONEY ALIOLI, BOLETUS CREAM AND CRUNCHY CORN  
**22,00 €**

CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA, ALIOLI DE AJO NEGRO Y RALLADURA DE LIMÓN  
SQUID CROQUETTES IN THEIR INK, BLACK GARLIC ALIOLI AND LEMON GRATED  
**Ración 9,00 € / Media 5,00 €**

FOIE MICUIT, CALABAZA, EMULSIÓN DE YEMA, Y POLVO DE PISTACHO  
FOIE MICUIT, PUMPKIN, YOLK EMULSION, AND PISTACHIO POWDER  
**19,00 €**

PULPO FRITO CON TARTA DE AGUACATE Y GARRAPIÑADO DE CACAHUETES AL CURRY  
FRIED OCTOPUS WITH AVOCADO PIE AND CURRIED PEANUTS  
**18,00 €**

TORTILLA DE PATATAS TRUFADA CON NÚCLEO DE FOIE  
TRUFFLED POTATO OMELET WITH FOIE KERNEL  
**14,00 €**

CANELÓN DE PARK-CHOI RELLENO DE VERDURITAS, SALSA DE CURRY Y ARROZ NEGRO SALVAJE “VEGETARIANO”  
PARK-CHOI CANNELLONI STUFFED WITH VERDURITAS, CURRY SAUCE AND WILD BLACK RICE “VEGETARIAN”  
**7,00 €**

HUEVO ECOLÓGICO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE COLIFLOR Y PARMESANO  
LOW TEMPERATURE ECOLOGICAL EGG WITH CAULIFLOWER AND PARMESAN CREAM  
**7,00 €**

## ENSALADAS • SALADS

MILHOJAS DE TOMATE ROSA, BURRATA, GREMOLATA Y RÚCULA  
STRUDEL OF TOMATO ROSA, BURRATA, GREMOLATA AND RÚCULA  
**12,00 €**

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO, ENELDO Y TZALZIKI  
SALAD WITH MARINATED SALMON, DILL AND TZALZIKI  
**14,00 €**

## ARROCES • RICE DISHES

ARROZ NEGRO CON CALAMAR  
BLACK RICE WITH SQUID  
**16,00 €**

ARROZ CALDOSO CON PEZ LIMÓN  
CALPED RICE WITH LEMON FISH  
**18,00 €**

ARROZ DE PATO, CALABAZA Y FOIE  
DUCK, PUMPKIN AND FOIE RICE  
**20,00 €**

GNOCCHI TARTUFATA  
GNOCCHI TARTUFATA  
**14,00 €**

## PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

SALMÓN NORUEGO, CHUTNEY DE MANGO Y TAGLIATELLE NERO  
NORWEGIAN SALMON, MANGO CHUTNEY AND TAGLIATELLE NERO  
**19,00 €**

LUBINA ASADA CON GAMBAS A LA ESPALDA, CREMA DE COLIFLOR Y SU COUS-COUS  
ROASTED SEA BASS WITH PRAWNS ON THE BACK, CREAM OF CAULIFLOWER AND ITS COUS-COUS  
**24,00 €**

RODABALLO A LA CREMA DE CEBOLLA ASADA Y PISTO MANCHEGO  
TURBOT TO THE CREAM OF ROASTED ONION AND PISTO MANCHEGO  
**22,00 €**

PATA DE PULPO CON PATATA MARINERA Y ALIOLI CORTADO  
OCTOPUS LEG WITH SEAFOOD POTATO AND ALIOLI CORTADO  
**22,00 €**

GAMBA BLANCA DE FUENGIROLA A LA PLANCHA  
WHITE SHRIMP OF FUENGIROLA A LA PLANCHA  
**24,00 €**

•

## CARNES • MEATS

LOMO DE VACA GALLEGA CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN (APROX. 1 KG)  
GALICIAN BEEF LOIN WITH POTATOES AND GREEN PEPPERS (APROX. 1 KG)  
**5,50 € / 100 Gramos**

SOLOMILLO DE VACA CON BATATA EN TEXTURAS Y REDUCCIÓN DE PX  
BEEF TENDERLOIN WITH BATATA IN TEXTURES AND PX REDUCTION  
**23,00 € ( SUPLEMENTO FOIE 5 €)**

COCHINILLO ASADO, COMPOTA DE MANZANA, CHILI DULCE Y RÚCULA  
ROAST SUCKLING PIG, APPLE COMPOTE, SWEET CHILI AND ARUGULA  
**25,00 €**

PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA A LA MORUNA, COUS- COUS, HIERBABUENA Y YOGHURT DE REMOLACHA  
SHOULDER OF LAMB BONED TO THE MORUNA, COUSCOUS, PEPPERMINT AND YOGHURT OF BEET  
**26,00 €**

NUESTRO STEAK TARTAR CLÁSICO  
OUR CLASSIC STEAK TARTAR  
**22,00 €**

. BOMBÓN DE TORO CON ESPUMA DE PATATA TRUFADO Y SETAS SHITAKE  
BULL BOMBON WITH TRUFFLED POTATO FOAM AND SHITAKE MUSHROOMS  
**14,00 €**

MAGRET DE PATO A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE CÍTRICOS Y COL CHINA  
LOW TEMPERATURE DUCK MAGRET, CITRUS SAUCE AND CHINESE CABBAGE  
**22,00 €**

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON PARMENTIER DE PATATA Y SU JUGO  
ACORN-FED IBERIAN PREY WITH POTATO PARMENTIER AND ITS JUICE  
**16,00 €**

## DELICATESSEN

CAVIAR DE ESTURIÓN BLANCO  
WHITE STURGEON CAVIAR  
**25,00 €**

HUEVO ECOLÓGICO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE COLIFLOR Y PARMESANO  
LOW TEMPERATURE ECOLOGICAL EGG WITH CAULIFLOWER AND PARMESAN CREAM

+ CON TRUFA / WITH TRUFFLE  
**25,00 €**

+ CON CAVIAR / WITH CAVIAR  
**27,00 €**

## POSTRES • DESSERTS

COULANT DE CHOCOLATE, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO AL CARDAMOMO Y HELADO DE AVELLANAS  
CHOCOLATE COULANT, WHITE CHOCOLATE GANACHE WITH CARDAMOM AND HAZELNUTS ICE CREAM  
**7,00 €**

TARTA DE QUESO TRADICIONAL, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE CEREZA  
TRADITIONAL CHEESE CAKE, RED FRUITS AND CHERRY ICE CREAM  
**7,00 €**

TARTA DE MANZANA CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA DE BOURBON  
HOT APPLE AND BOURBON VANILLA ICE CREAM CAKE  
**7,00 €**

PIONONO DE COCO Y MANGO  
MANGO AND COCONUT PIONONO  
**7,00 €**

PLÁTANO SABLÉ BRETÓN CON SOPA DE CAMELO  
BANANA SABLÉ BRETON WITH CARAMEL SOUP  
**7,00 €**

# BELUGA

## BAR RESTAURANTE