



DÉMARRAGES À FROID

ENSALADA BLU / BLU CRAB SALAD	22
Judías verdes, cangrejo, mizuna, vinagreta de sésamo Green beans, crab, mizuna, sesame vinaigrette	
ENSALADA DE COLIFLOR / CAULIFLOWER SALAD ..	18
Queso de cabra, aguacate, nueces caramelizadas, zumaque Goat cheese, avocado, caramelized walnuts, sumac	
ENSALADA FATTOUSH / FATTOUSH SALAD	16
Tomates, aceitunas kalamata, picatostes, queso feta Tomatoes, kalamatas olives, croutons, feta cheese	
ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD	20
Lechuga, salsa César, parmesano, picatostes Lettuce, Caesar sauce, parmesan, croutons	
CARPACCIO DE TERNERA A LA TRUFA /	19
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE Rúcula, parmesano, pistachos / rocket, parmesan, pistachios	
CARPACCIO DE BERENJENA /	16
EGGPLANT CARPACCIO Berenjena asada, melaza, salsa tahini, yogur, queso feta, zumaque Roasted eggplant, molasses, tahini sauce, yoghurt, feta cheese, sumac	
CECINA DE WAGYU	24
Smoked wagyu beef	
VITELLO TONNATO	19
Ternera blanca asada al horno / White veal roasted in the oven	
OSTRAS GILLARDEAU Nº3, 6 UDS. ..	36
Oysters Gillardeau Nº3, 6 pcs.	
SALMÓN AHUMADO CASERO /	19
HOMEMADE SMOKED SALMON Cebolla roja encurtida, crème fraîche de rábano picante Pickled red onion, horseradish crème fraîche	
TARTAR DE ATÚN	24
Tuna tartare	
CRUDO DE HAMACHI / YOUNG YELLOWTAIL	18
Salsa ponzu de hierbas, jalapeños, cilantro, sésamo tostado Herb ponzu sauce, jalapenos, coriander, toasted sesame	
PIZZA DE SASHIMI DE ATÚN / SASHIMI TUNA PIZZA ..	20
Masa crujiente, mayonesa japonesa, cebolla encurtida, aceitunas kalamata, zumaque Crispy brick, japanese mayonnaise, pickled onions, kalamata olives, sumac	



ENTRÉES

CHAUDES

FOCACCIA DE LA CASA	5
Homemade focaccia	
PISSALADIÈRE /	10
FLAT BREAD Cebolla caramelizada, aceitunas negras, anchoas Caramelized onions, black olives, anchovies	
PIZZETTA DE TRUFA Y QUESO FONTINA	22
Truffle & fontina cheese pizzetta	
PIZZETTA MARGARITA	16
Margherita pizzetta	
PIZZETA DE MORTADELA, BURRATA Y PISTACHO	18
Mortadella, burrata & pistachio pizzeta	
GAMBAS CAJÚN	19
Cajun shrimps	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, 6 uds.	19
Bourgogne snails, 6 pcs.	
KEFTEDES DE TERNERA / GREEK MEATBALLS	21
Salsa arrabiata, labneh, piñones Arrabiata sauce, labneh, pine nuts	



CAVIAR

CAVIAR AMUR OSCETRA	55/90/170
30g. / 50g. / 100g.	
LE CROQUE NOTA BLU	70
Tartar de Angus, cecina de Wagyu, 30g. de Caviar Amur Oscetra / Angus tartare, Smoked wagyu beef, Amur Oscetra Caviar 30g.	
PIZZA DE SASHIMI DE ATÚN CON CAVIAR AMUR OSCETRA (30g.)	72
Tuna sashimi pizza with Amur Oscetra Caviar (30g.)	
MEZZI RIGATONI CON CAVIAR AMUR OSCETRA (50g.)	110
Mezzi rigatoni with Amur Oscetra Caviar (50g.)	
PIZZETA DE SALMÓN AHUMADO CON CAVIAR AMUR OSCETRA (50g.) ...	120
Smoked salmon pizzetta with Amur Oscetra Caviar (50g.)	



POISSONS

LUBINA EN CROÛTE / SEA BASS EN CROÛTE 29
Champiñones duxelle, beurre blanc
Duxelle mushrooms, beurre blanc

LENGUADO MISO MEUNIÈRE 34
Sole miso meunière

PULPO AL JOSPER / JOSPERIZED OCTOPUS 26
Aliño Mediterráneo, mousse de boniato
Mediterranean dressing, sweet potato mousse

CARABINEROS AL JOSPER, 2 UDS 68
Josperized scarlet prawns, 2 pcs.

BOGAVANTE GRATINADO AL JOSPER 52
Josperized lobster au gratin

LUBINA PUTTANESCA / SEA BASS PUTTANESCA 29
Tomate, olivas, alcaparras
Tomato, olives, capers



VIANDES

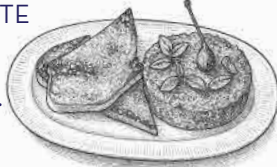
CHULETAS DE CORDERO MARINADAS EN CHERMOULA/ 36
CHERMOULA MARINATED LAMB CHOPS
Cebollas asadas / Roasted onions

CORDERO ASADO (2 PERSONAS)/ 75
ROASTED LAMB (2 PAX)

ENTRECÔTE BLACK ANGUS A LA PARRILLA / 38
BLACK ANGUS GRILLED ENTRECÔTE
Salsa pimienta / Pepper sauce

ENTRAÑA À L'ÉCHALOTE 36
Nebraska Black Angus with shallots sauce

STEAK TARTAR DE BLACK ANGUS 26
Black Angus steak tartare



PÂTES

NOTA BLU ORZO / SEAFOOD ORZO 26
Pasta tradicional griega, gambas, calamares / Small rice- shaped pasta, shrimps, squid

MEZZI RIGATONI AL TARTUFO / TRUFFLE MEZZI RIGATONI 26
Queso parmesano, trufa fresca / Parmesan cheese, fresh truffle

FUSILLONI AL PESTO / PESTO FUSILLONI 24
Burrata, berenjena asada, tomates cherry semisecos / Burrata, roasted aubergine, semi-dried cherry tomatoes

LINGUINI CON BOGAVANTE (2 PERS.) / LOBSTER LINGUINI (2 PAX) 75
Salsa de tomate, bisque, gambas, bogavante azul / tomato sauce, bisque, prawns, blue lobster

GARNITURES

PURÉ DE PATATAS "ROBUCHON"

"Robuchon" potatoes purée

5

PATATAS FRITAS

French fries

5

ARROZ PILAF

Pilaf rice

5

BIMIS

Baby broccoli

5

ESPÁRRAGOS VERDES

Green asparagus

5

Algunos de nuestros platos pueden contener productos crudos o poco cocinados. El consumo de estos alimentos es bajo la responsabilidad del cliente

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente (RD 1021/2022), este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo (o los que por su proceso de laboración no han recibido un calentamiento superior a 60 °C en el centro del producto), se han congelado a -20 °C durante al menos 24 horas en prevención del parásito Anisakis.