

EXPERIENCIA I



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33	Queso Manchego 24
30 grs.	30 grs.
<i>Presunto 100% Ibérico</i>	<i>Queijo Manchego</i>
30 grs.	30 grs.
100% Ibérico Ham	Manchego Cheese
30 grs.	30 grs.

Russian Oscietra Caviar - Master Selection. 125
Tradicional. 10 grs.
Caviar Oscietra Russo - Seleção Master. Tradicional. 10 grs.
Russian Oscietra Caviar - Master Selection.
Traditional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Sutil degustación española: jamón de bellotas, manchego, pulpo, olivas, tortilla de patatas, alioli, baby greens, cherry y esponjas de piquillos y hierbas.

Sutil degustação espanhola: presunto de bolotas, manchego, polvo, olivas, omelette com batatas, alioli, baby greens, cherry, esponjas de piquilhos com ervas.

Delicate spanish cuisine tasting: acorn-fed iberian ham, manchego cheese, octopus, olives, spanish omelette, aioli, baby greens, cherry tomatoes, herbs and piquillo siphon sponge cakes.

Gnocchi de berenjena sobre tomates asados, muzzarella fresca y hojas de albahaca.

Nhoque de berinjela sobre tomates assados, mussarela fresca e folhas de manjeriço.

Egg-plant gnocchi on baked tomatoes, fresh mozzarella and basil leaves.

Atún rojo en croute noire acompañado de vegetales salteados al wok con jengibre, espuma de lima, puré de habas al perfume de wasabi y salsa oriental.

Atum vermelho em croute noire acompanhado de vegetais salteados na wok com jengibre e esouma de lima, puré de feijão com perfume de wasabi e molho oriental.

Croute noire red tuna fish accompanied with sauteed vegetables with ginger, lime, creamy beans perfumed with wasabi and oriental sauce.

Delicada gota de merengue crujiente, crema de citrón, frutos del bosque, biscuit de avellanas y gelee de frambuesas.

Delicada gota de merengue crocante com creme de citrón, frutos do bosque, biscuit de avelãs e gelée de framboesas.

Delicate drop of crunchy meringue with citron cream, berries, hazelnut biscuit and raspberry gelée.

EXPERIENCIA II



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33

30 grs.

Presunto 100% Ibérico

30 grs.

100% Ibérico Ham

30 grs.

Queso Manchego 24

30 grs.

Queijo Manchego

30 grs.

Manchego Cheese

30 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection. 125

Tradicional. 10 grs.

Caviar Oscietra Russo – Seleção Master. Tradicional. 10 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection.

Traditional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Burrata con sal maldom ahumada, chips de olivas negras, echalottes confitados en aceto balsámico, cherry asados, pesto y prosciutto di parma.

Burrata com sal defumado maldom, chips de azeitona preta, echalota confitado em vinagre balsâmico, cereja assado, pesto e presunto de parma.

Burrata with smoked maldom salt, black oliver chips, shallots in balsamic vinegar, roasted cherry tomatoes, pesto and parma ham.

Risotto venere con nduja calabrese, fior de latte, albahaca y oliva frantoio coronado con crujiente de parmigiano reggiano.

Risoto venere com 'nduja calabresa, fior di latte, manjeriçao e azeite frantoio, coroadado com crocante de parmigiano reggiano.

Venere risotto with calabrese 'nduja, fior di latte, basil, and frantoio olive, topped with crispy parmigiano reggiano.

Salmón en croute cítrica de coco y almendras con ensalada de quinoa tropical, curry verde y baby greens.

Salmão em croute cítrico de coco e amêndoas com salada de quinoa tropical, curry verde e baby greens.

Salmon in citrus coconut and almond croute with tropical quinoa salad, green curry and baby greens.

Cacao relleno de mousse de chocolate belga al 70% con praliné de frutos secos y helado de pistachos sobre tierra crujiente.

Cacau recheado de mousse de chocolate belga 70%, praliné de frutos secos e sorvete de pistache sobre terra crocante.

Cocoa filled with 70% belgian chocolate mousse, dried-fruit praline and pistachio ice cream on crunchy dust powder.

EXPERIENCIA III



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33
30 grs.

Presunto 100% Ibérico

30 grs.

100% Ibérico Ham

30 grs.

Queso Manchego 24
30 grs.

Queijo Manchego

30 grs.

Manchego Cheese

30 grs.

Russian Oscietra Caviar - Master Selection. 125

Tradicional. 10 grs.

Caviar Oscietra Russo - Seleção Master. Tradicional. 10 grs.

Russian Oscietra Caviar - Master Selection.

Tradicional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Ensalada otoñal: hojas de estación, tomates secos, hongos crocantes, almendras tostadas, queso de cabra, esterificación de calabaza y mostaza sobre crujiente venere con gota de oliva.

Salada outonal: folhas da estação, tomates secos, cogumelos crocantes, amêndoas torradas, queijo de cabra, esferificação de abóbora e mostarda sobre crocante de arroz venere com gota de azeite.

Fall salad: seasonal greens, sun-dried tomatoes, crispy mushrooms, toasted almonds, goat cheese, pumpkin and mustard spherification on crispy venere with a drop of olive oil.

Risotto allo zafferano coronado con lámina comestible de oro de 24 kl, acompañado de salteado de mariscos.

Risotto allo zafferano coroadado com folha comestível de ouro de 24 quilates, acompanhado de salteado de frutos do mar.

Saffron risotto topped with an edible 24k gold leaf, accompanied by a seafood stir-fry.

Magret du carard grille con tatin de mango y papaya, salsa de especias de la india y esencia del bosque.

Magret de canard grelhado com tatin de manga e mamão, molho de especiarias da índia e essência da floresta.

Grilled duck magret with mango and papaya tatin, indian spice sauce, and forest essence.

Interpretación de tiramisú

Interpretação de tiramisù.

Tiramisu interpretation.

EXPERIENCIA IV



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33

30 grs.

Presunto 100% Ibérico

30 grs.

100% Ibérico Ham

30 grs.

Queso Manchego 24

30 grs.

Queijo Manchego

30 grs.

Manchego Cheese

30 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection. 125

Tradicional. 10 grs.

Caviar Oscietra Russo – Seleção Master. Tradicional. 10 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection.

Traditional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Sutil sopa cremosa de langostinos y leche de coco, perfumada con jengibre, castañas, cilantro y aceite de dende, con esferas crujientes de mandioca.

Sopa cremosa sutil de camarão e leite de coco, perfumada com gengibre, castanhas, coentro e óleo de dendê, com esferas crocantes de mandioca.

Subtly creamy prawn and coconut milk soup, scented with ginger, chestnuts, coriander and dende oil, with crispy manioc spheres.

Risotto de hongos de estación y verdeo, perfumados con aceite de trufas.

Risoto de cogumelos da estação e cebolinha, perfumado com óleo de trufas.

Porcini mushroom and green onions risotto, perfumed with truffle oil.

Filetto di manzo coronado con foie gras sobre graten de batatas, salteado de espinacas, hongos de estación y echalottes, perfumado al humo de madera de olivos y especias. Salsa de oporto.

Filetto di manzo coronado con foie gras sobre graten de batatas, salteado de espinacas, hongos de estación y echalottes, perfumado al humo de madera de olivos y especias. Salsa de oporto.

Filetto di manzo topped with foie gras over sweet potato gratin, sautéed spinach, seasonal mushrooms and shallots, scented with olive wood smoke and spices. Port sauce.

Volcan de dulce de leche.

Vulcão de doce de leite.

Dulce de leche Volcano.

EXPERIENCIA V



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33

30 grs.

Presunto 100% Ibérico

30 grs.

100% Ibérico Ham

30 grs.

Queso Manchego 24

30 grs.

Queijo Manchego

30 grs.

Manchego Cheese

30 grs.

Russian Oscietra Caviar - Master Selection. 125

Tradicional. 10 grs.

Caviar Oscietra Russo - Seleção Master. Tradicional. 10 grs.

Russian Oscietra Caviar - Master Selection.

Traditional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Tartare de lomo perfumado con mostaza antigua, pepinillos, cebolla de verdeo, alcaparras, huevos de codorniz y cherry's ralladura cítrica, hierbas aromáticas y toust de focaccia.

(Opcional yema de huevo).

Tartare de filé mignon perfumado com mostarda antiga, pickles, cebola verde, alcaparras, ovos de codorna, raspas cítricas de cereja, ervas aromáticas e torrada de focaccia. (Opcional gema de ovo).

Tartare of sirloin perfumed with antique mustard, pickles, spring onion, capers, quail eggs, cherries, citric zest, aromatic herbs, and focaccia toast. (Optional egg yolk)

Ravioli de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, piñones, pesto genovés y tuil de parmigiano reggiano.

Ravioli de espinafre e ricota com molho pomodoro, pinhões, pesto genovês e tuil de parmigiano reggiano.

Spinach and ricotta ravioli served with pomodoro sauce, pine nuts, genovese pesto and parmigian reggiano tuiles.

Pulpo a la grilla con salsa de pimientos de piquillo, ajie, ajo, lima y togarashi, acompañado de papines dominó con manteca de hierbas de nuestra huerta y ajo negro.

Polvo grelhado com molho de pimentos piquillo, pimentão verde, alho, lima e togarashi, acompanhado de mini batatas dominó com ervas da nossa horta com manteiga de ervas da nossa horta e alho preto.

Grilled octopus with piquillo peppers, chilli, garlic, lime and togarashi sauce, served with small domino baby potatoes with herbs butter from our orchard and black garlic.

Textures douces: peras caramelizadas, crema de vainilla de tahití, sable de almendras, creme glacee, esferificación de yogurt y esponja de cacao.

Textures douces: peras caramelizadas, creme de baunilha do taiti, sablé de amêndoas, crème glacée, esferificação de iogurte e esponja de cacau

Textures couces: caramelized pears, tahitian vanilla cream, almond sablé, crème glacée, yogurt spherification and cocoa sponge

EXPERIENCIA VI



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33
30 grs.

Presunto 100% Ibérico
30 grs.

100% Ibérico Ham
30 grs.

Queso Manchego 24
30 grs.

Queijo Manchego
30 grs.

Manchego Cheese
30 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection. 125
Tradicional. 10 grs.

Caviar Oscietra Russo – Seleção Master. Tradicional. 10 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection.
Traditional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Antipasti de mar: langostino in saor, tartare de salmón, brandada de bacalao, seppia frita y mejillon liquido con geles cítricos.

Antipasti do mar: lagostim in saor, tartare de salmão, brandade de bacalhau, lula frita e mexilhão líquido com géis cítricos.

Sea antipasti: prawn in saor, salmon tartare, cod brandade, fried cuttlefish, and liquid mussel with citrus gels.

Bigoli al orujo de tannat, en su emulsión de rosmarino, cacio e pepe con prosciutto di parma y parmigiano reggiano.

Bigoli ao orujo de tannat, em sua emulsão de alecrim, cacio e pepe com prosciutto di parma e parmigiano reggiano.

Bigoli with tannat grappa, in its rosemary emulsion, cacio e pepe with prosciutto di parma and parmigiano reggiano.

Lomito de cordero rebozado en hierbas, sobre mármol de vegetales de estación, salsa demiglace, corona crocante y queso gorgonzola en cúpula de cristal con aromas de cedro.

Filé de cordeiro empanado em ervas sobre mármore de legumes da estação, molho demiglace, coroa crocante e queijo gorgonzola em cúpula de cristal com aromas de cedro.

Herb-crusted lamb tenderloin on seasonal vegetable marble, demi-glace sauce, crispy crown, and gorgonzola cheese in a crystal dome with cedar aromas.

Volcan de chocolate.

Vulcão de chocolate.

Chocolate volcano.

EXPERIENCIA VII



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33

30 grs.

Presunto 100% Ibérico

30 grs.

100% Ibérico Ham

30 grs.

Queso Manchego 24

30 grs.

Queijo Manchego

30 grs.

Manchego Cheese

30 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection. 125

Tradicional. 10 grs.

Caviar Oscietra Russo – Seleção Master. Tradicional. 10 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection.

Traditional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Magret de canard fume y foie gras sobre crumble de cacao, gel de higos, manzana verde, esponja de pan de brioche, caviar de gorgonzola y tierra de pistachos .

Magret de canard defumado e foie gras sobre crumble de cacau, gel de figos, maçã verde, esponja de pão brioche, caviar de gorgonzola e terra de pistaches.

Smoked duck magret and foie gras on cocoa crumble, fig gel, green apple, brioche bread sponge, gorgonzola caviar, and pistachio dust.

Pappardelle relleno de ternera a las brasas sobre su salsa de hongos shitake, puerros, pesto di prezzemolo y queso manchego grattugiato.

Pappardelle recheio de carne de ternera às brasas sobre seu molho de cogumelos shitake, alho-poró, pesto di prezzemolo e queijo manchego grattugiato.

Pappardelle stuffed with grilled veal on shitake mushroom sauce, leeks, pesto di prezzemolo, and grated manchego cheese.

Roll de lenguado relleno de langostinos, puerros y queso blanco, envuelto en masa kataifi y tapenade, muselina de patatas al pesto con reducción de aceto balsámico.

Rolinho de linguado recheado com camarões, alho-poró e queijo branco, envolto em massa kataifi e tapenade, musse de batatas ao pesto com redução de vinagre balsâmico.

Sole roll stuffed with prawns, leeks, and white cheese, wrapped in kataifi dough and tapenade, pesto potato mousseline with balsamic reduction.

Crepe suzette.

EXPERIENCIA VIII



St. Tropez

Jamón 100% Ibérico 33

30 grs.

Presunto 100% Ibérico

30 grs.

100% Ibérico Ham

30 grs.

Queso Manchego 24

30 grs.

Queijo Manchego

30 grs.

Manchego Cheese

30 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection. 125

Tradicional. 10 grs.

Caviar Oscietra Russo – Seleção Master. Tradicional. 10 grs.

Russian Oscietra Caviar – Master Selection.

Traditional. 10 grs.



DEGUSTACION DE TAPAS 75

Nduja calabresa tibia y fior di latte con olio d'oliva e pepe, crostini de pan de campo elaborado con masa madre de 9 años.

Nduja calabresa morna e fior di latte com azeite de oliva e pimenta, crostini de pão campestre feito com massa madre de 9 anos.

Warm calabrese nduja and fior di latte with olive oil and pepper, crostini of country bread made with a 9-year-old sourdough.

Chitarrine con langosta en su emulsión de langostinos y tomates cherry.

Chitarrine com lagosta em sua emulsão de camarão e tomate cereja.

Chitarrine with lobster in its emulsion of prawns and cherry tomatoes.

Tagliata de ternera sous vide UMI con sal de maldom sobre puré de coliflor asado ,brócoli, tomates cherry ,cebollas rojas asadas, mizuna, hojas de reggiano, y aceite verde.

Tagliata de Vitela Sous Vide UMI com Sal de Maldon sobre Purê de Couve-flor Assada, Brócolis, Tomates Cereja, Cebolas Roxas Assadas, Mizuna, Folhas de Reggiano e Azeite Verde.

Sous Vide Veal Tagliata UMI with Maldon Salt on Roasted Cauliflower Purée, Broccoli, Cherry Tomatoes, Roasted Red Onions, Mizuna, Reggiano Leaves, and Green Oil.

Degustación de Petit Fours.

Degustação de Petit Fours.

Petit Fours Tasting.