



1

APIO



2

GLUTEN



3

CRUSTÁCEOS



4

HUEVOS



5

PESCADO



6

ALTRAMUCES



7

LECHE



8

MOLUSCOS



9

MOSTAZA



10

FRUTOS DE
CÁSCARA



11

CACAHUETES



12

SÉSAMO



13

SOJA



14

SULFITOS



CARTA DE COMIDA MARI'E

PETITES BOUCHÉES

(Aperitivos ideales para acompañar nuestros cocktails, con un toque francés y español)

À Grignoter

OSTRAS AMELIE XO/COCKTAIL 6.50/6.20€ 🍷

Al natural o con vinagreta de Mignonette

LATA DE ANCHOAS 00 34€ 🍷🍷

(8 unidades) con brioche tostado

LATA DE MEJILLONES 28€ 🍷🍷

En escabeche con chips de patata

CAVIAR DE 30G (IMPERIAL OSCIETRA) 120€ 🍷

Acompañado de nuestro pan artesano, nata agria y toques citricos de lima

GRAND PLATEAU IBÉRIQUE (100GR) REMEDIOS SANCHEZ 36€

Jamón Ibérico de Bellota 100%

Les Bikinis

(tostados finos al estilo parisino, con pan crujiente y rellenos selectos)

BIKINI CLASSIQUE 14€ 🍷🍷

Prociuto cotto, queso Comté, mantequilla de trufa

BIKINI GRATTONIQUE 15€ 🍷🍷🍷🍷

Chicharrones de Cádiz, queso gruyère, mostaza de Dijon y limón

BIKINI NORDIQUE 19€ 🍷🍷🍷

Salmón ahumado con crème fraîche de eneldo fresco (opcional caviar + 30€)

BIKINI IBÉRIQUE 17€ 🍷🍷

Lomo ibérico de bellota Remedios Sánchez con dos quesos Gruyère y Comté.

Les Gildas

(Pequeños bocados en brocheta, llenos de sabor)

GILDA CLASSIQUE 5€ 🍷🍷🍷🍷

Anchoa del Cantábrico 00, aceituna, guindilla vasca

GILDA ANDALUZA 7.50€ 🍷🍷🍷🍷

Ventresca de atún ahumada, aceituna gordal y piparra ahumada

Katsu Sando (Sandwich Japonés)

En brioche de lomo de atún rojo con salsa BBQ japonesa Yakiniku 28€



De Solomillo de ternera, crema de setas trufada y parmesano 31€ 🍷🍷

Les Tartines & Fromages

(Baguette rústica crujiente con ingredientes gourmet)

TARTINE DE BRIE ET MIEL 18€ 🍷🍷🍷

Queso brie de Meaux, miel de castaño de Istán, nueces caramelizadas y piñones.

ASSIETTE DE FROMAGES POR RAÚL VILLABRILLE 28€ 🍷

Selección de quesos franceses y españoles con confituras artesanas

Tartares

(Crudos aliñados con arte)

TARTAR DE ATÚN ROJO 27€ 🍷🍷🍷🍷

Atún de almadraba ligeramente aliñado con ponzu y huevas de trucha

STEAK TARTAR 28€ 🍷🍷🍷🍷

Solomillo de ternera, aliñado espacial Casa Curro y yema curada de amontillado

TIRADITO DE SALMÓN 21€ 🍷🍷🍷🍷

Vinagreta de mostaza antigua, alcaparras y huevo duro

Focaccia y Burguer

FOCACCIA MORTADELA ITALIANA Y PISTACHO 18€ 🍷🍷🍷🍷

Crema de burrata, pesto de pistacho, mozzarella

BURGER DE BOEUF 15.50€ 🍷🍷🍷🍷

Cebolleta al Oporto, pomada de trufa y cheddar clásico

Postres

PIÑA COLADA ASADA EN TEXTURAS 9€ 🍷🍷

con su sorbete

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO 9€ 🍷🍷🍷

sopa de chocolate blanco y vainilla

con frutos rojos de temporada