

# Mayo B&r

Gastronomía



## Carpaccio de Ternera 16

Finas láminas de ternera servidas con aceite de trufa, láminas de trufa fresca, queso Parmigiano Reggiano y sal negra del Himalaya, creando una experiencia intensa y elegante.



## Vitello Tonnato 16

Finísimas láminas de ternera, delicadamente servidas con una mousse de atún y anchoas.



## Ostras nº2

Frescas, servidas con un delicado aderezo  
de vino rosado francés infusionado con  
chalota.

Precio por unidad ostra  
5.50



## Ostra au gratin

Ostras francesas horneada con mantequilla infusionada con cilantro y menta, cubiertas con una capa de queso parmesano gratinado.

Precio por unidad ostra calibre 2

6.5



## Roll Iberico 16

Delicado jamón ibérico envuelto en burrata fresca, rúcula y tomates secos, terminado con aceite de oliva virgen extra premium—una experiencia que se derrite en la boca.



## Tabla de Embutidos y Quesos

24

Selección gourmet de queso Maasdam y Parmigiano Reggiano, acompañados de jamón ibérico, jamón serrano y salchichón ibérico. Incluye dos tipos de aceitunas, uvas frescas y snacks crujientes



## Chowder Royal 20

Chowder lujoso, enriquecido con bogavante, langostinos dulces y grissini artesanales.



## Tom Yum Especial 20

Fusión elegante de crema de bogavante con aromas tailandeses, enriquecida con leche de coco, shiitake y mariscos frescos.



## Tartar de Salmón 16

Salmón con aguacate cremoso,  
y cebolla dulce marinado con  
ponzu.



## Ceviche de Cítricos 22

Refinada combinación de pulpo, salmón y langostinos, delicadamente curados en esencia fresca de naranja y salsa leche de tigre.



## Ensalada de Pulpo 16

Pulpo tierno con patata baby, aceitunas Kalamata, pimientos asados y calabacín marinado, elegantemente terminado con vinagreta de tomates secos.



## Tagliatelle con bogavante de Autor 32

Tagliatelle de autor de espinacas con medallones de bogavante, bisqué y caviar negro Imperial.



## Pulpo con Hummus de Pimiento Asado 26

Pulpo succulento servido sobre hummus de pimiento asado, complementado con aceite aromático de hierbas.



## Linguine de Calabaza de Autor 22

Linguini infusionados con calabaza, acompañados de ternera asada lentamente, tierna espinaca, calabaza horneada y terminados con una reducción de vino tinto.

