

Mayo Bar

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 suculento 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.

