



JAMÓN IBÉRICO

JAMÓN IBÉRICO

ซึ่งเป็นหมูดำสายพันธุ์ไคบีรียก่องกับสเปน ขึ้นชื่อว่ามีความแพงที่สุดและรสชาติ ดีที่สุดในโลก เสี่ยงด้วยลูกเอกอภินิหารที่ตกลงมาจากต้นสกุ มีให้เลือกตั้งแต่ อายุ 24 - 48 เดือน

- JAMÓN IBÉRICO MARCIAL ORO 765 บาท
48 MONTH
- JAMÓN IBÉRICO MARCIAL PLATA 555 บาท
24 MONTH



GAMBAS LA PLANCHA

ปลาหมึกย่าง ราดซอส กระเทียมสไลด์สเปน
ปลาหมึก สูงสุดวัตถุดิบจากใต้ทะเลลึก พบมากในทะเลแถบสเปน BODEGAS WINE นำมาปรุงรสแบบพรีเมียมด้วยซอสของสเปนแบบทอด และกระเทียมทานิน และตะขบพิลถึงความสด และที่แท้จริงของวัตถุดิบ 850-1,800 บาท (ตามขนาด)



GRILLED MONK FISH WITH REFrito SAUCE

กุ้งขาวย่างบรันดี สไลด์สเปน เสิร์ฟพร้อม เสมอนเจล
กุ้งขาวปรุงสุกในกระทะร้อนสไลด์สเปน ซิมทานร้อนๆ กับซอสเสมอนเจลส ที่มีรสเปรี้ยวออกหวาน ทานได้ทั้งเปลือก แบบร้อนๆ เข้ากันได้ดีกับข้าว 260 บาท

GRILLED IBÉRICO ABANICO WITH VARIETY OF TOMATO AND ARTERO TEMPRANILLO SAUCE



เนื้อหมูดำ ABANICO ย่าง เสิร์ฟพร้อม โฟรมมะเขือเทศ พิสมมะเขือเทศ และ มะเขือเทศอบ
เนื้อสันในตัดซี่โครง จะมีมันแทรกเล็กน้อย ซึ่งเป็นส่วนที่มีความนุ่ม และด้วยเป็นสันในของ หมูดำ Iberico จากสเปน ที่เลี้ยงอย่างอารมณ์ดีในทุกๆทาง เมื่อนำมาปรุง เป็นเนื้อสีกและสุกคลากับซอส Artero Tempranillo ที่เป็นไวน์แดงสูงเฉพาะของร้าน ยิ่งเพิ่มความอร่อยและลงตัวอย่างที่สุด 620 บาท



SEAFOOD PAELLA

ปาวอชา ข้าวผัดซีฟู้ด สไลด์สเปน
ข้าวผัดสเปนที่อัดแน่นไปด้วยซีฟู้ดเกรดดีๆ ใช้น้ำสต็อกซีฟู้ดปรุงรส ซึ่งได้รสหวานและสัมผัสถึงความสดของวัตถุดิบแบบเนนๆ
XL สำหรับ 3-4 ท่าน 1,300 บาท
M สำหรับ 1-2 ท่าน 650 บาท



CHULETÓN STEAK WITH CHIP

สไลด์เนื้อย่างด้วยสไลด์สเปน
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง
เนื้อวัวกิวชิ้นใหญ่ ที่ผ่านการ DRY AGED 30 วัน นำมาย่างทั้งชิ้นในแบบฉบับสเปนแท้ๆ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง ยิ่งเพิ่มความหอมและอิมเต็มคำ
เนื้อวัวกิว 1,500 กรัม 4,500 บาท

เส้นหมึก ผัดพริก กระเทียม
เส้นพาลาดาลที่มาจากเนื้อหมึกนำมาผัดกับกระเทียม พริก น้ำมันมะกอกที่ช่วยชูรสชาติของวัตถุดิบเป็นอย่างดี ถ้าใส่ตะขบที่คั่วๆ สามารถสืบพิลได้ทั้งที่ทอดหรือทอดทั้งที่ไม่เหมือนพาลาดาลทั่วไป รสถึงความประณีตจนถึงคำแรกจนคำสุดท้าย 380 บาท

CUTTLEFISH WITH CHILI GARLIC





DUCK CANELON WITH ORANGE AND PISTACHIO CRUMBLE

คานอลีนี่เปิด ซอสครีม เสิร์ฟพร้อมส้ม และครีมบีสพิลตาชีโอ
 อกเปิด Lafitte จากฝรั่งเศส ใช้วิธีการ slow cook ในน้ำส้มคั้นครีมสดจนได้ที่
 แล้วราดด้วยกรังฟิลา และครีมบีสพิลตาชีโอ ยี่งช่วยเพิ่มรสชาติให้มันล่อง
 350 บาท



CROQUETTES CREAM JAMON

โครเกต์ครีม iberico ham

ใช้ Jamon iberico 24 month ปรุงรสสม และครีมสดจาก ฝรั่งเศส
 ทอดจนได้ที่ในน้ำมันมะกอก
 300 บาท



PLUMA ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสขมิ้นบุรี และซอสต้นกระเทียม

Pluma คือว่าเป็นส่วนที่ดีที่สุดในของหมูดำ iberian เมื่อนำมาย่างไฟ แล้วคั้นเป็นชิ้นๆ
 แบบพอดีที่ราดออกมา ด้วยซอสขมิ้นบุรีและซอสจากต้นกระเทียม ยี่งเพิ่มรสชาติ
 และความหอมชวนรับประทาน
 680 บาท

680 บาท



MINCE IBERICO PORK SHOULDER, CREAM CHEES
 PARSLEY GARLIC SAUCE IN CRYSTAL BREAD



GRILLED IBERICO PLUMA WITH CHIMI CHURRI AND VICHESSE SAUCES



680 บาท



GRILLED IBERICO PORK TENDERLOIN WITH FOIE AND APPLE JAM



หมูสันใน iberico ย่าง เสิร์ฟพร้อม ฟัว,แอปเปิลแยม
 ส้มในหมูดำ iberian จากสเปน ย่างด้วยไม้ของจริง ร่วมกับ Foie ที่สุกจากฝรั่งเศส
 อย่าง Lafitte และจอสแอปเปิลแยมรสหวาน ความอร่อยพร้อมเสิร์ฟ
 800 บาท



WILD SCOTTISH SALMON WITH GREEN PEI AND SPICCREAM SAUCE



สก็อตติช แซลมอน และซอสครีมกับสันเตาหวาน
 เสต็กปลาซอมนู่น เสิร์ฟพร้อมซอสกับสันเตาหวาน และครีมชีสหวาน
 เตงทวา และต้นกระเทียมทอด
 350 บาท

CHICKEN ROLL WITH TAMARIND SAUCE



อกไก่มันอบราดซอสมะขาม
 อกไก่ ออแกนิค มันยังใส่พริกหวาน ราดซอสมะขาม เสิร์ฟพร้อม
 ที่เด็ดของของ ทัดชีตาทา: และ คาลามลลอเนี่ยน และกระเทียมขุส
 350 บาท



CROQUETTES GAMBAS

โครเกต์ กุ้ง
 กุ้งธรรมชาติจากทะเลไทย ปรุงด้วยนมสดและเบยที่ขึ้นชื่อจากฝรั่งเศส
 ทอดจนได้ที่ในน้ำมันมะกอก แล้วหมองด้วย Lobster mayo เพื่อเพิ่มมิติ
 พงรสชาติที่มากกว่าเดิม
 180 บาท

