

COLD CUTS



JAMÓN IBÉRICO MARCIAL PLATA 24 MONTH 555 Baht
JAMÓN IBÉRICO MARCIAL ORO 48 MONTH 765 Baht
JAMÓN IBÉRICO MARCIAL PLATA & SAN NICASIO POTATO CHIPS 299 Baht
JAMÓN IBÉRICO MARCIAL ORO & SAN NICASIO POTATO CHIPS 440 Baht
MIX MARCIAL 399 Baht
• CHORIZO IBÉRICO BELLOTA ORO	
• CHORIZO CULAR IBÉRICO EXTRA PLATA	
• LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO PLATA	
MIX MARCIAL & SAN NICASIO 680 Baht
• JAMÓN IBÉRICO MARCIAL PLATA (24 MONTH)	
• CHORIZO IBÉRICO BELLOTA ORO	
• CHORIZO CULAR IBÉRICO EXTRA PLATA	
• LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICO PLATA	
• POTATO CHIPS SAN NICASIO	

APPETIZER AND SNACK



SAN NICASIO POTATO CHIPS

มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบด้วยน้ำมันมะกอกปรุงรสด้วยเกลือพิมาลาฮิน SAN NICASIO

- 40 g. 80 Baht
- 150 g. 195 Baht

CROQUETTES CREAM JAMÓN 5 PC./300 Baht
โครเกต์ครีม IBERICO HAM

CROQUETTES GAMBAS 5 PC./180 Baht
โครเกต์ กุ้ง

FRIED ONION WITH HOMEMADE SWEET CHILI SAUCE 100 Baht
หอมใหญ่ทอด และซอสพริกหวานโฮมเมด

FISH AND CHIPS 220 Baht
ปลากระพงทอด และมันฝรั่ง

CALAMARI WITH BLACK MAYO AND GARLIC SAUCE 150 Baht
หมึกทอดเสิร์ฟพร้อม ซอสกระเทียม และ ซอสหมึกดำ

BROKEN EGG WITH JAMÓN 195 Baht
มันฝรั่งทอดโฮมเมด เสิร์ฟพร้อม ไข่อบเทมเปิล, IBERICO HAM และ ซอสพริกหวาน

BROKEN EGG WITH FOIE GRAS 225 Baht
มันฝรั่งทอดโฮมเมด เสิร์ฟพร้อม ไข่อบเทมเปิล, ฟัวกราส์ และ ซอสพริกหวาน

GAMBAS A LA PLANCHA 260 Baht
กุ้งขาวย่างบนหินดี เสิร์ฟพร้อม เลมอนเจด

TOFU HOMEMADE WITH FOIE SAUCE 220 Baht
เต้าหู้โฮมเมด เสิร์ฟซอสฟัวกราส์และเห็ด

WILD SCALLOP COLD PASTA 380 Baht
พาสต้าเย็น และหอยเชลล์จากทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เสิร์ฟพร้อมซอสยูซุ และทรัฟเฟิล

BODEGAS BOOM SCALLOP 320 Baht
หอยเชลล์ย่างซอส BODEGAS

SALAD



CHICKEN CESAR AND ONZEN EGG SALAD	280 Baht
ซีซ่าสลัด ออไก่ และไข่อ่อนจีน	
GRILLED LAGRIMA IBERICO, TOMATO	280 Baht
WITH ASIAN DRESSING STYLE สลัด ลากรีมา ย่างและมะเขือเทศและน้ำสลัดสไตล์เอเชีย	
GRAVLAX SALMON SALAD WITH MANGO DRESSING	320 Baht
AND TARTAR SAUCE สลัด ปลาแซลมอน เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะม่วง และ ทาร์ทาร์ ซอส	

SOUP



TRUFFLE SOUP	240 Baht
ซุปลีทรัฟเฟิล	
PUMPKIN SOUP	160 Baht
ซุปลีฟักทอง	
LOBSTER SOUP	280 Baht
ซุปลีล็อบสเตอร์	

PASTA & PAELLA



CARBONARA BACON AND ONZEN EGG สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า เบคอน และไข่อบนแข็ง	240 Baht
SPAGHETTI SPICY TIGER PRAWN สปาเก็ตตี้กุ้งลายเสือ	280 Baht
ANGEL HAIR IBERIAN PORK TENDERLOIN STIR FRIED WITH HOT BASIL แองเจลิแฮร์ สันในหมูตัวหัดกระเทียม	280 Baht
SEAFOOD PAELLA /XL (FOR 3-4 PEOPLE / ORDER 1 DAY IN ADVANCE.) ปาเอญา ข้าวหัดซีฟู้ด สโตนัลเป่น (สำหรับ 3-4 คน / สั่งล่วงหน้า 1 วัน)	1,300 Baht
SEAFOOD PAELLA /M (FOR 1-2 PEOPLE / ORDER 1 DAY IN ADVANCE.) ปาเอญา ข้าวหัดซีฟู้ด สโตนัลเป่น (สำหรับ 1-2 คน / สั่งล่วงหน้า 1 วัน)	650 Baht

LAMB



SOUS VIDE ORGANIC LAMB RACK 1,200 Baht
WITH RED WINE MUS-SA-MUN FLAVOR SAUCE

ซีโครงเคะออเทนิค ชูวี เสิร์ฟพร้อมเรดไวน์บิลมันชอง

ORGANIC STEW LAMB SHANK WITH MASH POTATO 900 Baht

สตูว์ชาเทก และมันฝรั่งบด

MEAT



GRILLED RIBEYE WITH CHIPS 1,200 Baht

ลาเต็กเนื้อริบอายย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง

ROASTED ANGUS BEEF WITH FOIE AND APPLE JAM 800 Baht

เนื้อสันในแองกัส, ฟีว เสิร์ฟพร้อมแฮมแอปเปิ้ล

DUCK & CHICKEN



DUCK CANELON WITH ORANGE 350 Baht
AND PITACHIO CRUMBLE

คานอลันี่นึ่ง ซอสครีม เสิร์ฟพร้อมส้ม และครีมเบิลพิลดาซีโอ

CHICKEN ROLL WITH TAMARIND SAUCE 350 Baht

อกไก่มันวอนราดซอสมะขาม

IBÉRICO PORK



GRILLED IBÉRICO PORK TENDERLOIN	680 Baht
WITH ARTERO TEMPRANILLO SAUCE สันในหมูดำ ย่าง ราดซอสไวน์แดง ARTERO TEMPRANILLO	
GRILLED IBÉRICO ABANICO WITH VARIETY	620 Baht
OF TOMATO AND ARTERO TEMPRANILLO SAUCE เนื้อหมูดำ ABANICO ย่าง เสริฟพร้อม โฟร์นมะเขือเทศ, พิซซ่ามะเขือเทศ และ มะเขือเทศอบ	
GRILLED IBÉRICO PLUMA WITH CHIMI CHURRI	680 Baht
AND VICHYSSISE SAUC เนื้อหมูดำ PLUMA ย่าง เสริฟพร้อม ซอสซมิซูร์ และซอสดินกระเทียม	
SOUS VIDE IBÉRICO PORK CHOP	620 Baht
WITH MASH POTATO ซูวี พอร์คชอป หมูดำ เสริฟพร้อมมันบด	
IBÉRICO PULL PORK BURGER AND CHIPS	480 Baht
เบอร์เกอร์ หมูดำ IBERICO และมันฝรั่งทอด	
PORK CHEEKS COOKED IN BEER SAUCE	620 Baht
WITH AIR OF COFFEE AND MASH POTATO THAI STYLE แก้มหมูดำ ตุ่นเบียร์ เสริฟพร้อม โฟร์นกาแฟ และมันบดไทยสไตล์	

FISH & SEAFOOD



ROASTED WILD GARUPA WITH SEA SALT SERVED 800-900 g./ 1 PC./890 Baht
WITH GRILLED PEPPER AND POTATO (FOR 1-2 PEOPLE)

ปลาท่าอนเทศือ เสร์ฟพร้อม ผักย่าง และมันฝรั่ง (สำหรับ 1-2 คน)

GRILLED WILD GARUPA WITH REFrito SAUCE 800-900 g./ 1 PC./890 Baht
(FOR 1-2 PEOPLE)

ปลาท่าย่าง ราดซอสกระเทียมสไลด์สเปน (สำหรับ 1-2 คน)

WILD SCOTTISH SALMON WITH COCONUT FOAM 350 Baht
AND GREEN CURRY FLAVOR

สก็อตติช แซลมอน ซอสเขียวหวาน และครีมกะทิ

CANADIAN LOBSTER WITH PURPLE PURE AND AIR OF YUZU 1,280 Baht

ล็อบสเตอร์ จากทะเลแอตแลนติก เสร์ฟพร้อมมันหวานสีม่วง และยูซุโฟม

DESSERT



APPLE TART WITH HOMEMADE VANILLA ICE	260 Baht
แอปเปิลทาร์ต เสิร์ฟพร้อม ไอศกรีมวานิลลาโฮมเมด	
CHOCOLATE TEXTURES	260 Baht
ช็อกโกแลตครีมเนื้ล,ช็อกโกแลตไอศกรีม และ ช็อกโกแลตทานาย	
RICE WITH MILK	200 Baht
พุดดิ้งข้าว เสิร์ฟพร้อม เลมอนคัสตาร์ด และ-มะม่วงน้ำดอกไม้	
TORRIJA WITH BANANA ICE	200 Baht
คาลาแมลลอรี่ออบ เสิร์ฟพร้อม ไอศกรีมกล้วย	
HOMEMADE CHEESE CAKE WITH STRAWBERRY YOGURT	280 Baht
ชีสเค้กโฮมเมด เสิร์ฟพร้อม ไอศกรีมสตอเบอรี่โยเกิร์ต	
HOMEMADE CHEESE CAKE WITH FRESH FRUIT	POUND/800 Baht
ชีสเค้กโฮมเมดผลไม้สด	