





## Para compartir · To share

<b>Jamón ibérico de bellota 5J</b> <i>5J acorn-fed ham</i>	<b>35€</b>
<b>Nuestras BLEStaculares croquetas de jamón Ibérico de bellota 5J</b> <i>Our BLEStacular 5J acorn-fed ham croquettes</i>	<b>16€</b>
<b>Huevo de oro en su nido de setas</b> <i>Golden egg nestled in wild mushrooms</i>	<b>18€</b>
<b>Berenjena en miso con un toque oriental</b> <i>Aubergine in miso with an oriental touch</i>	<b>9€</b>
<b>Nuestra ensaladilla rusa suprema con huevo dorado</b> <i>Our supreme Olivier salad with golden egg</i>	<b>16€</b>
<b>Guacamole artesanal de invierno</b> <i>Winter artisan guacamole</i>	<b>15€</b>
<b>Pimiento rojo asado al carbón con atún rojo aliñado y cebolleta fresca</b> <i>Charcoal-roasted red pepper with marinated bluefin tuna</i>	<b>15€</b>
<b>Frescura de la huerta con burrata cremosa</b> <i>Garden-fresh vegetables with creamy burrata</i>	<b>17€</b>
<b>Nuestra clásica ensalada César con un toque</b> <i>Our classic Caesar salad with a twist</i>	<b>14€</b>
<b>Sopa de cebolla gratinada al estilo clásico</b> <i>Classic-style gratinated onion soup</i>	<b>16€</b>
<b>Tabla de charcutería alpina (para 2 personas)</b> <i>Alpine charcuterie board (for two)</i>	<b>28€</b>
<b>Steak tartar con carpaccio de nabo negro</b> <i>Steak tartare with black radish carpaccio</i>	<b>19€</b>
<b>Taco de camarón a la Baja California</b> <i>Baja California-style prawn taco</i>	<b>24€</b>
<b>Ostra fresca Gold Beach</b> <i>Fresh Gold Beach Oyster</i>	<b>4€</b>

Si tiene algún tipo de alergia, por favor, comuníquese a nuestro personal.  
*If you have any allergies, please inform our staff.*



## Arroces y pastas · Rice & pasta

<b>Risotto milanés con toque parisino</b> <i>Milanese risotto with a Parisian touch</i>	<b>21€</b>
<b>Papardelle al oloroso con cangrejo y panceta</b> <i>Pappardelle in oloroso wine with crab and pancetta</i>	<b>24€</b>
<b>Paccheri con carbonara de mar y tierra</b> <i>Paccheri with surf and turf carbonara</i>	<b>23€</b>

## Principales · Main dishes

<b>Lubina a la parrilla con pak choi y suave ajada de kimchee</b> <i>Grilled sea bass with tender pak choi and delicate kimchee and garlic sauce</i>	<b>26€</b>
<b>Almejas en salsa beurre blanc con aire japonés</b> <i>Clams in beurre blanc sauce with a Japanese twist</i>	<b>26€</b>
<b>Solomillo con salsa de pimienta verde con patatas chafadas</b> <i>Sirloin with green pepper sauce and crushed potatoes</i>	<b>29€</b>
<b>Lomo bajo de ternera a la parrilla</b> <i>Grilled beef loin</i>	<b>31€</b>
<b>Fondue clásica de queso suizo (min. 2 personas)</b> <i>Classic swiss cheese fondue (min. 2 pax)</i>	<b>21€</b>
<b>Fondue Bourguignonne (min. 2 personas)</b> <i>Bourguignonne fondue (min. 2 pax)</i>	<b>23€</b>
<b>Raclette tradicional, un viaje a los Alpes (min. 2 personas)</b> <i>Traditional raclette, a journey to the Alps (min. 2 pax)</i>	<b>19€</b>

Si tiene algún tipo de alergia, por favor, comuníquese a nuestro personal.  
*If you have any allergies, please inform our staff.*



## Guarniciones · Sides

<b>Patatas crujientes</b> <i>French fries</i>	<b>6,5€</b>
<b>Ensalada verde con tomate y cebolleta</b> <i>Green salad with tomato and spring onion</i>	<b>8€</b>
<b>Verduras de temporada</b> <i>Seasonal vegetables</i>	<b>7,5€</b>
<b>Puré cremoso de patata</b> <i>Creamy potato purée</i>	<b>6,5€</b>
<b>Ensalada de col estilo suizo</b> <i>Cabbage salad swisse style</i>	<b>6,5€</b>
<b>Pimientos del padrón</b> <i>Padrón peppers</i>	<b>6,5€</b>
<b>Pan de autor con tomate y AOVE</b> <i>Artisan bread with tomato and EVOO</i>	<b>3€</b>

## Postres · Desserts

<b>Soufflé de avellanas, una nube de sabor</b> <i>Hazelnut soufflé, a cloud of flavour</i>	<b>10€</b>
<b>Guayaba, frambuesa y mango</b> <i>Guava, raspberry, and mango</i>	<b>10€</b>
<b>Tarta Ópera con helado de licor de café</b> <i>Opera cake with coffee liqueur ice cream</i>	<b>10€</b>
<b>Brioche caramelizado a la vainilla</b> <i>Vanilla caramelised brioche</i>	<b>10€</b>
<b>Tarta de queso artesana, cremosa y perfecta</b> <i>Artisanal cheesecake, creamy and perfect</i>	<b>10€</b>
<b>Fondue de chocolate, la tentación final</b> <i>Chocolate fondue, the ultimate temptation</i>	<b>18€</b>

Si tiene algún tipo de alergia, por favor, comuníquese a nuestro personal.  
*If you have any allergies, please inform our staff.*



## Our alpine packs!

**Alpine Luxury** · 165€

**Fondue clásica de queso suizo**  
*Classic swiss cheese fondue*

**Tabla de charcutería alpina**  
*Alpine charcuterie board*

**Botella de Ruinart**  
*Ruinart bottle*

**Swiss Comfort** · 175€

**Raclette tradicional, un viaje a los Alpes**  
*Traditional raclette, a journey to the Alps*

**Botella de Ruinart Rosé**  
*Ruinart Rosé bottle*

**Aspen Chic** · 170€

**Fondue mixta**  
*Mixed Swiss fondue*

**Tabla de charcutería alpina**  
*Alpine charcuterie board*

**Botella de champagne Ruinart**  
*Champagne Ruinart bottle*

**Après ski Supreme** · 125€

**Opción caviar. Optional caviar** · 200€

**6 piezas de ostras**  
*6 pieces of oysters*

\*Opcional 4 piezas de ostras por 120€  
\*Optional 4 pieces of oysters for 120€

**Botella de champagne Ruinart**  
*Champagne Ruinart bottle*