

Oyster bar

Ostras especial Sorlut <i>al natural</i> (pr/ud) <i>o con vinagreta de soja y jengibre</i>	4,70
Cangrejo Real de Alaska (pr/100gr) <i>con mayonesa de wasabi</i>	29,00
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate	3,70
Jamón ibérico de bellota	27,00
Croquetas de jamón ibérico de bellota (pr/uds)	2,40
Patatas bravas	6,20
Cigalitas Robuchon con mayonesa de kimchi	17,90
Ensaladilla de langostino y pulpo	17,90
Gambitas crudas con raifort, aguacate y leche de tigre	17,00
Brioche (3uds): <i>Steak tartar, aguacate y gambas, ensaladilla de pulpo o tartar de atún</i>	22,00

ENTRANTES

Ensalada Tejada Mar	12,00
Ensalada César con pollo	11,00
Ensalada verde	8,00
Tartar de atún con crema de coco, <i>cilantro y ajo tierno</i>	21,00
Tartar de buey al cuchillo	16,50
Carpaccio de dorada con almendras y limón	13,00
Carpaccio de buey con salsa Harry's, rúcula y grana padano	13,00

TAGLIATELLA *Cipriani*

Bogavante picantito	34,00
Caviar ahumado y mantequilla	28,00

Paellas o fideuas

para mín 2 personas

- Calamares, almejas y ajo tierno ·
- 24,00 (pr/persona) -
- Bogavante ·
(pr/100gr)
- 17,00 (pr/persona) -
- Gambas, zamburiñas y espárragos ·
- 27,00 (pr/persona) -
- Presa ibérica y cebolla caramelizada ·
- 30,00 (pr/persona) -

NUESTRAS BRASAS

· De la tierra ·

Entrecôte Txugitxu
con salsa Café París
y patatas

- 33,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"

- 16,00 -

Presa ibérica con salsa
Café París y verduras

- 28,00 -

· Verduras ·

Berenjena a la brasa
con miso y yogur

- 15,00 -

Verduras de temporada

- 9,50 -

Patatas baby al horno con
mantequilla y perejil

- 8,50 -

· Del mar ·

Pescado de la lonja
-según precio de mercado -

Bogavante al ajillo
(pr/100gr)

- 17,00 -

Mejillones marinera

- 17,50 -

Pulpo a la brasa
con garbanzos

- 18,70 -

Zamburiñas a la brasa
con vinagreta de raifort

- 18,50 -

Corvina con crema
de parmesano y verduras
de temporada

- 23,00 -

Oyster bar

Ostres especial Sorlut al natural (pr/ud) o amb vinagreta de soja i ginebre	4,70
King Crab (pr/100gr) amb maionesa de wasabi	29,00
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

PER COMPARTIR.....

Pa de coca amb tomàquet	3,70
Pernil ibèric de gla	27,00
Croquetes de pernil ibèric de gla (pr/ud)	2,40
Patates Braves	6,20
Escamarlans Robuchon amb maionesa de kimchi	17,90
Amanida russa de llagostí i pop	17,90
Gambetes crues amb raïfort, alvocat i 'leche de tigre'	17,00
Brioix (3uds): steak tàrtar, alvocat i gambes, amanida russa de pop o tàrtar de tonyina	22,00

ENTRANTS

Amanida Tejada Mar	12,00
Amanida Cèsar amb pollastre	11,00
Amanida verda	8,00
Tàrtar de tonyina amb crema de coco, coriandre i all tendre	21,00
Tàrtar de bou al ganivet	16,50
Carpaccio d'orada amb ametlles i llimona	13,00
Carpaccio de bou amb salsa Harry's, ruca i grana padano	13,00

TAGLIATELLA *Cipriani*

Llamàntol picant	34,00
Caviar fumat y mantega	28,00

Paelles o fideuà

per min 2 persones

- Calamar, cloïsses i all tendre ·
- 24,00 (pr/persona) -
- Llamàntol ·
(pr/100gr)
- 17,00 (pr/persona) -
- Gambes, petxina variada i espàrrecs ·
- 27,00 (pr/persona) -
- Presa ibèrica i ceba caramel·litzada ·
- 30,00 (pr/persona) -

LES NOSTRES BRASES

· De la terra ·

Entrecot Txogitxu amb
salsa cafè paris i patates
- 33,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Presa ibèrica amb salsa
cafè paris i verdures
- 28,00 -

· Verdures ·

Albergínia a la brasa amb
miso i iogurt
- 15,00 -

Verdures de temporada
- 9,50 -

Patates baby al forn amb
mantega i julivert
- 8,50 -

· Del mar ·

Peix de la llotja
- segons mercat -

Llamàntol a l'allada
(pr/100gr)
- 17,00 -

Musclos a la marinera
- 17,50 -

Pop a la brasa
amb cigrons
- 18,70 -

Petxina variada amb
vinagreta de raïfort
- 18,50 -

Reig amb crema de
parmesà i verdures de
temporada
- 23,00 -

Oyster bar

Huître Sorlut spécial nature (pr/unité) ou avec vinaigrette de soja et gingembre	4,70
King Crab (pr/100gr) et mayonnaise au wasabi	29,00
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

À PARTAGER

Pain à la tomate	3,70
Jambon ibérique de Bellota	27,00
Croquettes de jambon ibérique (pr/unité)	2,40
Pommes de terre «bravas»	6,20
Langoustines Robuchon et mayonnaise kimchi	17,90
«Ensaladilla» de langoustines et poulpe	17,90
Crevettes crues au raifort, avocat et leche de tigre	17,00
Brioche (3 unités): Tartare de boeuf, avocat et crevettes, «ensaladilla» de poulpe ou tartare de thon	22,00

ENTRÉES

Salade Tejada Mar	12,00
Salade César au poulet	11,00
Salade verte	8,00
Tartare de thon et crème à la noix de coco, coriandre et ail doux	21,00
Tartare de boeuf coupé au couteau	16,50
Carpaccio de daurade, amandes et citron	13,00
Carpaccio de boeuf, sauce Harry's Bar, roquette et grana padano	13,00

TAGLIATELLE Cipriani

Homard épicé	34,00
Beurre et caviar fumé	28,00

Paellas o fideuas

pour minimum 2 personnes

- Calamares, palourdes et ail doux ·
- 24,00 (pr/persona) -
- Homard ·
(pr/100gr)
- 17,00 (pr/persona) -
- Crevettes, pétoncles et asperges ·
- 27,00 (pr/persona) -
- Porc ibérique et oignons caramélisés ·
- 30,00 (pr/persona) -

À LA BRAISE

· De la terre ·

- Entrecôte Txogitxu, sauce
café de paris et pommes de
terre
- 33,00 -
- Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Proie de porc ibérique,
sauce café de Paris et
légumes

· Légumes ·

- Aubergines grillées aux miso
et yaourt
- 15,00 -
- Légumes de saisons grillés
- 9,50 -
- Pommes de terre baby au
four, beurre et persil
- 8,50 -

· De la mer ·

- Pêche du jour
-selon le marché-
- Homard, sauce à l'ail
(pr/100gr)
- 17,00 -
- Moules à la marinière
- 17,50 -
- Poulpe grillé
et pois chiches
- 18,70 -
- Pétoncles grillées et
vinaigrette de raifort
- 18,50 -
- Maigre à la crème de
parmesan et
légumes de saison
- 23,00 -

Oyster bar

Oysters Sorlut special (pr/ut) with soy and ginger vinaigrette	4,70
King Crab (pr/100gr) with wasabi mayonnaise	29,00
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

TO SHARE

Bread with tomatoes	3,70
Acorn-fed iberian ham	27,00
Acorn-fed iberian ham croquettes (pr/ut)	2,40
«Bravas» potatoes	6,20
Prawn Robuchon with kimchi mayonnaise	17,90
«Ensaladilla» of langoustines and octopus	17,90
Raw shrimps with raifort, avocado and leche de tigre	17,00
Brioche (3 uts): Steak tartare, avocado and shrimps, octopus «ensaladilla» or tuna tartare	22,00

STARTERS

Tejada Mar salad	12,00
César salade with chicken	11,00
Green salad	8,00
Tuna tartare and coconut cream, coriander and tender garlic	21,00
Knife-cut steak tartare	16,50
Sea bream carpaccio, almonds and lemon	13,00
Beef carpaccio, Harry's Bar sauce, arugula and grana padano	13,00

TAGLIATELLE Cipriani

Spicy lobster	34,00
Smoked caviar and butter	28,00

Paellas o fideuas

for 2 people minimum

- Squids, clams and tender garlic ·
- 24,00 (pr/person) -
- Lobster ·
(pr/100gr)
- 17,00 (pr/person) -
- Shrimps, scallops and asparagus ·
- 27,00 (pr/person) -
- Iberian pork, caramelized onions ·
- 30,00 (pr/person) -

CHARCOAL-GRILLED

· Surf ·

Entrecôte Txogitxu,
Café de Paris sauce and
potatoes
- 33,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Grilled Iberian prey,
Café de Paris sauce and
vegetables
- 28,00 -

· Vegetables ·

Grilled eggplants with miso
and yogurt
- 15,00 -

Grilled vegetables
- 9,50 -

Oven cooked baby potatoes,
butter and parsley
- 8,50 -

· Surf ·

Fish of the day
-market price-

Homard in garlic sauce
(pr/100gr)
- 17,00 -




Mussels marinière
- 17,50 -

Grilled octopus
with chickpeas
- 18,70 -

Grilled scallops
with raifort dressing
- 18,50 -

Sea bass with parmesan
cream and vegetables
- 23,00 -

Oyster bar

Ostras especial Sorlut *al natural* 
o con *vinagreta de soja y jengibre*  

Cangrejo Real de Alaska  
con *mayonesa de wasabi*




Caviar | 10gr, 30gr, 50gr | 

ENTRANTES

Ensalada Tejada Mar   E-X

Ensalada César con pollo   E-X      

Ensalada verde  E-X  

Tartar de atún con crema de coco,    
cilantro y ajo tierno

Tartar de buey al cuchillo       

Carpaccio de dorada con almendras y limón    

Carpaccio de buey con salsa Harry's, rúcula
y grana padano       

NUESTRAS BRASAS

De la tierra

Entrecôte Txugitxu
con salsa Café París
y patatas

  E-X

Cheeseburger
"Tejada Mar"

Preso ibérica con salsa
Café París y verduras

  E-X

Verduras

Berenjena a la brasa
con miso y yogur

Verduras de temporada

Patatas baby al horno con
mantequilla y perejil



Del mar

Pescado de la lonja

-preguntar al personal de cocina-

Bogavante al ajillo

Almejas con salsa thai

Pulpo a la brasa
con garbanzos

  E-X

Zamburiñas a la brasa
con vinagreta de raifort

 E-X

Corvina con crema
de parmesano y verduras
de temporada

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate 

Jamón ibérico de bellota

Croquetas de jamón ibérico de bellota   

Patatas bravas  

Cigalitas Robuchon       
con mayonesa de kimchi

Ensaladilla de langostino y pulpo      

Gambitas crudas con raifort, aguacate y
leche de tigre     

Surtidos de brioches   

Steak tartar    | tartar de atún  

Aguacate y gambas    

Ensaladilla de pulpo   

Paellas o fideuas

· Calamares, almejas y ajo tierno ·

· Bogavante ·

· Gambas, zamburiñas y espárragos ·

· Pato, cebolla caramelizada
y piñones ·



TAGLIATELLA Cipriani

Bogavante picantito  

Caviar ahumado y mantequilla   

Postres

Tarta tatin

Crème brûlée

Chocolate con avellanas

Plato de fruta fresca

Cheesecake Salvador Dalí

    E-X 

Helados

*-preguntar al personal
de cocina-*

 GLUTEN  LÁCTEO  CRÚSTACEO  FRUTA DE CÁSCARA  CACAHUETE  MOSTAZA  SOJA  HUEVO  PESCADO
 MOLUSCO  ALTRAMUECES  APIO  SÉSAMO E-X DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  CONTIENE TRAZAS DEL ALÉRGENO

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, informe a nuestro equipo.
Si tienes cualquier duda o pregunta sobre contaminación, por favor pregunta a nuestro equipo de cocina.