

En el firmamento G astronómico de la Costa del Sol...

La Cocina Neoclásica Creativa

De **Albert Benisty** se instaló en el mítico **Restaurante 'Le Soufflé' de Estepona,** desde donde brilló aún más en 1987, con una de las primeras

***Estrellas Michelin otorgadas en Andalucía.** Una Ensalada de Langostinos a La Vinagreta de Avellanas, Hígado de ado al Aceite de Oliva Virgen y cómo no, Soufflé Grand Marnier, fueron los platos que Provocaron Incluirlos en el firmamento Gastronómico... xzx

Aquella mítica Sala ya la dirigía **Simon Benisty, reconocido con**

Mérito Sobresaliente en el WSET in Wines and Spirits y Premio Especial

ASM-2011. Actualmente le acompaña **su hijo David y el hijo de Albert,**

Jonathan ambos como Sumiller que ya posee el Certificado Profesional

de Sommelier-IV Promoción de Andalucía, otorgado por la UAES/ASI.

Ambos cuidan de manera especial la Bodega, trasladada a una Carta de Vinos con unas 350 Referencias, así como las de Agua y Bebidas de todo el mundo.

Albert y Simon Benisty dan especial importancia a la evolución y siempre se fueron adaptando a tendencias y cambios, implícitos en el más alto y suculento mundo que convirtieron en el suyo propio al hacer Mayo de 2000 en Nueva Alcántara de Marbella-San Pedro. Entre las

5 realidad Albert&Simon Restaurante, primero en Estepona y desde

Cartas de Albert&Simon Restaurante, descubrimos sugestivos

platos que continúan fascinando a fieles clientes, además de sorprender

a todos los que nunca han disfrutado de auténticas obras de arte culinario que salen de las manos de Albert. En el Staff de Cocina, cuentan con

Deborah, hija de Albert, Chef Confectioner, además de Vanessa, hija de

Simon que antes de cumplir los 25 años obtuvo, por dos veces

Consecutivas, el Laurel de Oro en el Certamen Nacional de Cocina

'Jóvenes Valores-Ciudad de Marbella'. Albert&Simon

Restaurante está galardonado con el Diploma Les Maîtres

Conceils en Gastronomie Française y ha sido reconocido por la Real

Academia Española de Gastronomía y Cofradía de la Buena Mesa, como

Mejor Restaurante de España-1990, reiterado al ser incluido entre los

Restaurantes Seleccionados de la Guía Repsol-2009. Ese mismo año,

Albert y Simon fueron homenajeados por el Ayuntamiento de Marbella

en reconocimiento a su larga trayectoria y dedicación a la Hostelería,

en el Marbella Food&Sun Festival, además de recibir, como distinción especial

a su trabajo, la Insignia de Oro Global Quality Management-2008, con el

XXXIII Trofeo Internacional de Turismo, Hostelería y Gastronomía-Trade

Leaders'Club, además del Símbolo de la Calidad,

The Platinum Technology Award for Quality&Best Trade Name,

Recientemente Ganador del Certificado de Excelencia Trip Advisor 2013-

2014 – 2015 – 2016 – 2017 - 2018



APIO – CELERY – CELERY



ALTRAMUCES – LUPINE – LUPINS



CACAHUETES – PEANUTS – CACAHUÈTES



DIOXIDE DE AZUFRE Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITE
DIOXIDE DE SOUFRE ET SULPHITE



GRANO DE SESAMO
SESAME
GRAINS DE SESAME



FRUTOS DE CASCARAS
FRUITS OF SHELLS
PELURES DE FRUITS



GLUTEN – GLUTEN – GLUTEN



HUEVO – EGG – OEUF



CRUSTÁCEOS – CRUSTACEANS – CRUSTACÉS



LÁCTEOS – LACTOSE – LACTOSE



MOLUSCOS - MOLLUSK – MOLLUSQUES



MOSTAZA – MUSTARD – MOUTARDE



PESCADOS – FISH – POISSONS



SOJA – SOYA – SOJA

PARA CUALQUIER DUDA PREGUNTAR AL MAÎTRE
FOR ANY DOUBT ASK THE MAÎTRE D
POUR TOUT DOUTE DEMANDER AU MAÎTRE

CUBIERTO & SERVICIO/ COVER & SERVICE 3€



EL CAVIAR AUTENTICO



Amur Beluga 10gr 28,00 €
Con
2 Copas de Champagne 50,00 €



Beluga Irani 10gr 45,00 €
Con
2 Copas de Champagne 68,00 €



Beluga Osetra 000 10gr 48,00 €
Con
2 Copas de Champagne 70,00 €

Caviar Experience


Viajar por el mundo al origen del Caviar,


Río Amur, Mar Negro, Mar Caspio

Todo el Caviar va acompañado con pan de blinis y mantequilla

Las miniaturas a partir de más de dos personas han de ser igual para todos
Les miniatures de plus de deux personnes doivent être égales pour tous
The miniatures from more than two people must be the same for all

Entradas / Entrées / Starters

Ensalada de canónigos, mango, gambas y helado de jengibre  7'90€
 Salade de mâches mangue, Crevettes et glace au gingembre
 Corn and mango salad, with prawns and ginger ice cream

Vieiras al grill con parmesano, nueces y trufa negra  7'90 €
 Coquilles St Jacques grillés au parmesan, et truffe noire
 Grilled scallops with parmesan, nuts and black truffle

Tartar de salmón fresco con salsa de eneldo  7'60€
 Tartar de saumon frais à l'aneth
 Tartar of fresh salmon with dill


Caracoles en sorpresa (6 piezas)  7'90€
 Escargots en surprise (6 pièces)
 Snails in surprise (6 pieces)

Corazon de alcachofa, foie fresco con salsa moscatel  8'90€
 Coeur d'artichaut avec foie de canard frais sauce muscal
 Artichoke heart with fresh duck liver and Moscatel sauce


Foie gras mi-cuit con cebolla caramelizada  8'60 €
 Mi-cuit de foie gras à l'oignon caramélisé
 Foie gras mi-cuit with caramelized onion


Chupa-chups de codornices con jengibre y curri 8'60€
 Chupa-chups de caille caramélisée au gingembre et curry
 Caramelized quail lollipops with ginger and curry

Huevo escalfado con crema de patata trufada  6'90€
 Oeuf poché à la crème de pommes de terre et truffe
 Poached egg with potato mousse and black truffle

Queso cabra con nueces y reducción de amontillado  6'90€
 Fromage de chèvre, noix avec réduction d'amontillado
 Goat cheese with walnuts and amontillado reduction

Pescados / Poissons / Fish

Gambas salteadas con puerros y soja  7'90€
 Crevettes sautées aux poireaux, cèpes et soja
 Shrimps with leeks, wild mushrooms and soya

Tataki de salmon salsa de soja, miel y sesamo  7,90€
 Tataki de saumon sauce soja, miel et sésame
 Tataki salmon with soya, honey and sesame sauce

Filete de lubina con salsa de Pernod  7'90€
 Filet de loup de mer à la sauce de Pernod
 Fillet of sea bass with Pernod sauce

Filete de Rodaballo con salsa de pimenta negra y rosa  8'90€
 Filet de Turbot sur épinards à la sauce de poivre noir et rose
 Turbot fillet and spinach with black and pink sauce

Filete de San Pedro con salsa de Tamarindo  8'90€
 Filet St. Pierre á la sauce Tamarin
 Fillet John Dore with Tamarind sauce

Raviolis caseros de vieiras, gambas y salsa parmesano  8'90€
 Raviolis maison au St Jacques, crevettes et sauce parmesan
 Homemade ravioli with scallops, shrimps and parmesan sauce

Las miniaturas a partir de más de dos personas han de ser igual para todos
 Les miniatures de plus de deux personnes doivent être égales pour tous
 The miniatures from more than two people must be the same for everyone

Carnes / Viandes / Meats

| | | |
|---|---|---------------|
| <p>Crepe rellena con confit de pato salsa de kiwi y miel Crêpe farcie de confit de canard et sauce kiwi et miel Pan cake stuffed with confit of duck with kiwi and honey sauce</p> |  | <p>9'60 €</p> |
| <p>Solomillo de pollo con verduras en juliana y salsa de curry Filet de poulet avec légumes ont julienne et sauce de curry Chicken Fillet with julienne vegetables and curry sauce</p> |  | <p>7.90 €</p> |
| <p>Ravioli casero relleno de rabo toro al vino tinto Raviolis maison farcis avec queue de bœuf sauce au vin rouge Homemade ravioli stuffed with oxtail and red wine sauce</p> |  | <p>8'60 €</p> |
| <p>Pluma Ibérica con salsa Teriyaki Plume Ibérique avec sauce Teriyaki Iberian pork with Teriyaki sauce</p> |  | <p>8'60 €</p> |
| <p>Solomillo ibérico con salsa al vino tinto Filet de porc ibérique á la sauce de vin rouge Iberian pork fillet with red wine sauce</p> |  | <p>7'90 €</p> |
| <p>Solomillo ternera con salsa de Stroganoff Filet de bœuf á la sauce Stroganoff Beef fillet whit Stroganoff sauce</p> |  | <p>8'90 €</p> |
| <p>Tartar de ternera al estilo del chef Tartare de boeuf á la façon du chef Chef-style beef tartare</p> |  | <p>8'90 €</p> |

Prostrés / Desserts

| | | |
|---|---|---------------|
| <p>Crème brûlée Crème brûlée</p> |  | <p>5'90 €</p> |
| <p>Polvo de merengue con helado y salsa toffee Merengue en poudre, glace et sauce toffee Merengue powder with ice cream and toffee</p> |  | <p>5'90 €</p> |
| <p>Pavlova de fresas y frambuesas pavlova de fraises et framboises Pavlova with strawberries and raspberries</p> |  | <p>5'90 €</p> |
| <p>Profiterole con crema de chocolate blanco y praliné Profiterole de crème au chocolat blanc et praliné Profiterole with crème of white chocolate and praline</p> |  | <p>5'90 €</p> |
| <p>Tarta fina de manzana con crema y helado de vainilla Tarte aux pommes avec de la crème et glace à la vanille Warm apple tart with ice cream</p> |  | <p>5'90 €</p> |
| <p>Tarta de plátano caramelizada con helado Tarte de banane caramélisée et glace à la vanille Caramelized banana tart with ice cream</p> |  | <p>5'90 €</p> |
| <p>Tarta de chocolate amargo con helado de vainilla Tarte de chocolat amer et glace à la vanille better chocolate tart with vanilla ice cream</p> |  | <p>6'90 €</p> |

10% IVA INCLUIDO - TVA INCLUSE - VAT INCLUDED

Menu de Temporada / Menu de saison / Season Menu

Entrantes / Entrées / First courses

Brick rellena de puerros y gambas sobre salsa de puerros y soja

Brick farci aux poireaux et crevettes sur poireaux et sauce soja
Brick stuffed with leeks and prawns on leeks and soy sauce



Tataky de salmon salsa soja, miel y sesamo blanco y negro

Tataky de saumon sauce soja, miel et sésame blanc et noir
Salmon Tataky with soya, honey, white and black sesame



Carpaccio de Angus con queso parmesano

Carpaccio D'Angus et formate parmesan
Angus Carpaccio with parmesan cheese



Vol au vent relleno de pollo con daditos de manzana piña y salsa curry

Vol au vent farci de poulet avec cubes de pomme et ananas sauce curry
Vol au vent stuffed with chicken, apple and pineapple cubes with curry sauce



PLATO PRINCIPAL / PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

San Pedro a la salsa de Tamarindo

Filet de Saint Pierre à la sauce Tamarin
John Dore fillet with Tamarind sauce



Langostinos flambeado al pernod

Crevettes royal flambées au Pernod
King prawns flambéed with Pernod



Solomillo de pollo con pasta thai salsa de ostras (picante)

Filet de poulet avec pâtes thai sauce aux huîtres (piquant)
Chicken sirloin with Thai pasta and oyster sauce (spicy)



Solomillo de cerdo ibérico con salsa de vino tinto

Filet de porc ibérique prunes à la sauce de vin rouge
Iberian pork fillet with red wine sauce



POSTRES / DESSERTS

Pavlova de fresas y frambuesas

Pavlova aux fraises et framboises
Strawberry and raspberry pavlova



profiterole relleno de helado y salsa de chocolate

profiterole garnie de glace et sauce au chocolat
profiterole filled with ice cream and chocolate sauce



Crujiente de chocolate blanco y negro con helado de vainilla

Croustillant de chocolat blanc et noir avec glace à la vanille
Crunchy black and white chocolate and vanilla ice cream



Tarta fina de manzana caliente con helado de vainilla

Tarte fine aux pommes chaude et glace à la vanille
Warm apple tart with ice cream



PP. 35'00 €

Verduras de la huerta / légumes du verger / vegetables from the Orchard

Brócoli gratinado

Gratin de brocoli
Gratined broccoli

8'60 €



Coliflor gratinada

Gratin de chou-fleur
Gratined cauliflower

8'60 €



Espinacas a la crema con nuez moscada

Épinards crémeux à la noix de muscade
Creamy spinach with nutmeg

7'90 €



Espárragos verdes al grill con un toque de mantequilla

Asperges vertes grillées avec une touche de beurre
Green asparagus with a touch of butter

8'90 €



Guisantes salteados con apio y cebolla y macis

Petits pois sautés au céleri et oignon et macis
Pea's sautéed with celery and onion and macis

7'90 €



Verduras mixtas en juliana salteadas

Sauté de légumes en julienne
Sautéed mixed julienne vegetables

7'90 €

10% IVA INCLUIDO - TVA INCLUSE - VAT INCLUDED

Entradas / Entres / first Courses

Crema de verduritas al curri y coco con hojaldritos

Crème de légumes au curry, coco et croûtons de feuilleté
Vegetables cream soup with curry, coconut and croutons of puff
pastry

10'90 €



Sopa de rape con marisco aromatizada con Pernod y salsa rouille

Soupe de lotte, fruits de mer aromatisée au Pernod et sauce rouille
Fish and shellfish soup aromatized with Pernod and rouille sauce

12,90 €



Hojaldre de puerros a la crema

Feuillète de poireaux à la crème
Puff-pastry with leek sauce

11'90 €



Caracoles en sorpresa (una docena)

Escargots en surprise (une douzaine)
Snails in surprise (a dozen)

15'90 €



Camembert crujiente con jalea de moras amarillas silvestres

Camembert croustillant à la gelée de mûres Jaune
Crispy camembert with wild yellow berries

12'90 €



Queso de cabra con membrillo y miel de caña

Fromage de chèvre aux coings et au miel de cane
Goat cheese with quince and honey cane

11'90 €



Foie gras mi-Cuit casero con compota de cebollas y puré de manzanas

Foie gras mi-cuit de canard fait maison avec oignons et purée de pommes
Duck liver foie gras with sweet onion and apple marmalade

15'90 €



Escalope de foie fresco de pato con manzana caramelizada y salsa Calvados

Foie de Canard Frais sur pomme caramélisée à la sauce de Calvados
Escalope of fresh duck liver with caramelized apple and Calvados sauce

16'90 €



Pástela de pato crujiente con salsa de cacahuètes

Pastela de Canard croustillante à la sauce de cacahuètes
Crispy pastela with duck and peanuts sauce

13'90 €



*Sólo el hombre de talento sabe comer
(Jean Anthelme Brillat Savarin. 1755-1826)*

La Virtud del Buen Gourmet es la Paciencia
La Vertu du Bon Gourmet est la Patience
The virtue of a true gourmet is patience
(Albert Benisty)

Entrantes / Entrées / First Courses

Arenque marinado en salsa de mostaza

Hareng marine à la sauce de moutard
Marinated herring in mustard sauce

12'90 € 

Salmon marinado al eneldo

Saumon marine à l'aneth
Marinated salmon with dill Sauce

12'90 € 

Tartar de atún rojo con mayonesa de algas wakame y algas nori
Tartare de thon rouge à la mayonnaise d'algues wakame et algues nori
Tartar of red tuna with wakame seaweeds mayonnaise and seaweeds nori

18'60 € 

Carpaccio de pulpo con mousse de patatas trufada

Carpaccio de poulpe à la mousse de pomme de terre aux truffes
Octopus carpaccio with truffle potato mousse

15'90 € 

Gambas gratinadas sobre fondo de aguacate y puerros

Crevettes gratinée sur fond d'avocat et poireaux
Gratinated shrimps with avocado and leeks

13'90 € 

Ensalada de canónigos, mango con Langostinos, carabineros y helado de jengibre
Salade de mâches, mangue, Crevettes rouges, blanches et glace au gingembre
Corn and mango salad with red and white prawns with ginger ice cream

32'90 € 

Ensalada de langostinos a la vinagreta de frambuesas
Salade de crevettes royales à la vinaigrette de framboises
Salad of King Prawns with raspberries vinaigrette

16'90 € 

Ensalada de bogavante con vinagreta de mango

Salade de homard à la vinaigrette de mangue
Lobster salad with mango vinaigrette

32'90 € 

Vieiras al grill con copos queso parmesano y trufa negra
Coquilles Saint Jacques grillées au parmesan et truffe noire
Grilled scallops with parmesan cheese and black truffle

18'90 € 

*Los Soufflés de los Postres requieren 20 minutos
De elaboración Por lo que recomendamos
Advertir previamente a Simon*

*Dessert Soufflés require 20 minutes
Processing For what we recommend
Preview Simon*

Pescados Salvajes / Poissons Sauvages / Wild Fish

Filete de lenguado con salmón fresco y salsa de naranja

Filet de sole et saumon frais à la sauce d'oranges
Sole fillet stuffed with fresh salmon and orange sauce

25'90 €



Filete de Lenguado y carabineros con salsa bisque

Filet de sole et crevettes royal rouge à la sauce bisque
Fillet of sole and red king prawns with bisque sauce

35'90



Filete de San Pedro a la mostaza antigua de Dijon

Filet de Saint Pierre à la moutarde ancienne de Dijon
John Dore fillet with old mustard sauce from Dijon

24'90 €



Filete de San Pedro con cangrejo Real de noruega salsa Vermouth

Filet de Saint Pierre avec crabe royal de Norvège à la sauce de Vermouth
John Dore fillet with Norwegian king crab and Vermouth sauce

34'90 €



Lubina en costra de panko sobre ensalada de espinacas baby y alcaparras

Loup de mer encroûte de panko sur la salade d'épinards baby et câpres
Sea bass fillet in bread crust panko over baby spinach salad and capers

26'90 €



Lomo de lubina sobre puré de patatas y salsa soja y puerros

Filet de loup de mer sur lit de pomme duchesse sauce soja et poireaux
Sea bass fillet with mashed potatoes soya and leeks sauce

27'90 €



Lomo de lubina con pasta fresca tagliatelle y salsa de trufa negra

Loup de mer avec des pâtes fraîches tagliatelle et sauce à la truffe noire
Sea Bass fillet with fresh pasta tagliatelle and black truffle Sauce

28'90 €



Lomo de rodaballo y vieiras con salsa de pimienta negra y rosa

Filet de Turbot avec coquille saint Jacques à la sauce de poivre noir et rose
Turbot fillet and scallops with black and pink pepper sauce

27'90 €



Langostinos con salsa de bogavante flambeado al cognac y vino de madeira

Crevettes royal á la sauce de homard flambé au cognac et vin de madeira
King Prawns with lobster sauce flambé with Cognac and Madeira wine

26'90 €



Ravioli casero de vieiras con langostinos salsa de parmesano y Noilly Prat

Ravioli maison de St. Jacques, crevettes sauce parmesan et Noilly Prat
Homemade Ravioli with scallops, prawns and parmesan sauce with Noilly Prat

22'90 €



Rape, langostinos, vieiras con salsa de azafrán

Filet de lotte, crevettes royal, coquille saint Jacques à la sauce de safran
Monk Fish with king prawn, scallops and saffron sauce

34'90 €



10% IVA INCLUIDO – TVA INCLUSE – VAT INCLUDED

Carnes / Viandes / Meats

Confit de Pato a la salsa de kiwi con un toque de miel

Confit de Canard à la sauce de kiwi avec une touche de miel
Duck confit with kiwi sauce with a touch of honey

18'60 €



Magret de Pato con salsa de frutas del bosque y pimienta negra

Magret de Canard à la Sauce de Fruits Rouge et poivre noir
Breast of Duck with Red Fruits and black pepper Sauce

18'60 €



Pichón de Bresse flambeado con ginebra exótica 1890 y salsa de enebro

Pigeon de Bresse Flambé au gin exotico 1890 á la sauce de genévriers
Pigeon from Bresse flambé with exotic gin 1980 and juniper sauce

29'90 €



Lomo de ciervo con salsa de frutas rojas a la pimienta negra y apio rave

Filet de chevreuil avec sauce aux fruits rouge et poivre noir
Venison loin with mixed red fruits sauce with black pepper

23'90 €



Lomo de corderito con verduras y salsa de finas hierbas

Côtelette d'agneau aux Petits Légumes et sauce de fines herbes
Lamb chop with vegetables and fine herbs sauce

25'90 €



Pluma Ibérica con salsa Teriyaki

Aiguillette de porc Ibérique sauce Teriyaki
Iberian roast pork with Teriyaki sauce

20'90 €



Solomillo de ternera con salsa de setas boletus / queso cabrales / vino tinto

Filet de bœuf à la Sauce de bolets / fromage cabrales / vin rouge
Beef fillet with wild mushrooms boletus / cabrales cheese / red wine

27'90 € - 26'90 €



Solomillo de ternera con foie gras y salsa de Calvados

Filet de bœuf et foie gras a la sauce de Calvados
Beef fillet with foie gras and Calvados sauce

31'90 €



Entrecote al grill de Angus Premium con Bearnesa (400 gram)

Entrecôte grillée D'Angus premium avec Béarnaise
Grilled Entrecote Angus premium with Béarnaise

32.90 €



10% IVA INCLUIDO – TVA INCLUSE – VAT INCLUDED

Para Terminar.....

Deborah Benisty Chef Confectionner

Al Frente de la Repostería de **Albert & Simon**

Realizando Las Obras de **Albert**

Y

Maridajes de **Simon** con Vinos de España y del Mundo

Acompañado de **Jonathan Benisty** como Sumiller

Pour Terminer.....

Deborah Benisty Chef Confectionneur

En Face de la Pâtisserie **d'Albert & Simon**

Réalise les œuvres **d'Albert**

Et

Simon les Mariages des Vins d'Espagne et du Monde

Accompagné de **Jonathan Benisty** come Sommelier

To Finish.....

Deborah Benisty Chef Confectionner

in Front of The Pastry of **Albert & Simon**

Realizing **Albert's** Works

&

Simon's Pairings with Wines of Spain and the World

Accompanied by **Jonathan Benisty** as Sommelier

Frutas rojas con helado o sorbete
Fruits rouge avec glace ou sorbet
Red fruits with ice cream or sorbet



8'90 €

| | Uvas | Zona/Bodega | Botella | Copa |
|---|--------------------------------|---|----------------|----------------|
| VALVERAN 20 MANZANAS Madurada en barrica | Cidra de hielo | Masaveu Asturias | 36'00 € | 6'30 € |
| DON PX 1988 Vino Dulce Natural | Moscatel | D.O Montilla Moriles Tº Albalá | | 7'90 € |
| CHÂTEAU RAYMOND-LAFON | Sémillon Sauvignon Blanc | Bordeaux- Francia Famille Meslier | 74'00 € | 13'90 € |

Pavlova de fresas y frambuesas
Pavlova de fraises et framboises
Pavlova strawberries and raspberries



7'60 €

| | | | | |
|--|---|--------------------------------|----------------|----------------|
| CHIVITE COLECCIÓN 125 VENDIMIA TARDÍA Blanco Dulce Natural | Moscatel Grano menudo | D.O. Navarra Julián Chivite | 58'00 € | 10'90 € |
| DISZNÓKÓ TOKAJI 2000 Edes Szamorodni 3 Puttonyos | Furmint Hárslevelü Muscat Lunel | Hungría-Tokajl Disznókó | 69'00 € | 11'90 € |
| MOSCATEL NARANJA Vino Dulce de Licor | Moscatel Alejandría Málaga Virgen | D.O Málaga. Andalucía | 33'00 € | 5'90€ |

Profiteroles rellenos de chocolate blanco y salsa pralinada
Profiteroles farci de chocolat blanc el sauce pralinée
Profiteroles stuffed with white chocolate and praline sauce



7'90 €

| | | | | |
|--|---------------------------|--|----------------|---------------|
| VICTORIA 2 | Moscatel Jorge Ordoñez | D.O. Málaga | 36'00 € | 6'30 € |
| MOSCATEL LA FAMILIA Vino Dulce de Licor | Moscatel Alejandría | D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen | 33'00 € | 5'90 € |
| PX ALVEAR 2015 | Pedro Ximenez | D.O. Montilla - Moriles - Cordoba Bodegas Alvear | 39'00 | 7'60 € |

(IVA 10% Incluido - VAT 10% Included)

Tarta fina de manzana y helado de vainilla (horneada al momento)

Tarte Fine aux pommes chaude avec glace de vanille

Warm apple tart with vanilla ice cream



7'90 €

| | Uva | Zona/Bodega | Botella | Copa |
|---|--------------------------|-----------------------------------|----------------|-------------|
| ALIAGÁ Vendimia Tardía | Moscatel Grano Menudo | D.O. Navarra Aliaga | 33'00 € | 5'90 € |
| DON PX 1988 Vino Dulce Natural | Moscatel | D.O Montilla Moriles Tº Albalá | | 7'90 € |
| VALVERAN 20 MANZANAS Madurada en barrica | Cidra de hielo | Masaveu Asturias | 36'00 € | 6'30 € |

Torrija de plátano caramelizado y helado vainilla (horneada al momento)

Tarte à la Banane chaude caramélisées avec glace vanille

Warm caramelized Banana tart with vanilla ice cream



7'90 €

| | | | | |
|--|---------------------------------------|--|---------|---------|
| GRAN BARQUERO | Pedro Ximenez | D.O Montilla- Moriles Perez barquero | | 5'60 € |
| MOSCATEL LA FAMILIA Vino Dulce de Licor | Moscatel Alejandría | D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen | 33'00 € | 5'90 € |
| DISZNÓKÓ TOKAJI 1999 Edes Szamorodni 5 Puttonyos | Furmint Hárslevelü Muscat Lunel | Hungría-Tokajl Disznókó | 89'00 € | 15'90 € |

Tarta de higos culis de frutas rojas y helado vainilla (horneada al momento)

Tarte aux figues chaude avec coulis de fruits rouges et glace vanille

Warm figs tart with red berry coulis and vanilla ice cream



8'90 €

| | | | | |
|--|---------------------------------------|---|---------|---------|
| DON PX 1988 Vino Dulce Natural | Moscatel | D.O Montilla Moriles Tº Albalá | | 7'90 € |
| DISZNÓKÓ TOKAJI 2000 Edes Szamorodni 3 Puttonyos | Furmint Hárslevelü Muscat Lunel | Hungría-Tokajl Disznókó | 69'00 € | 11'90 € |
| MOSCATEL LA FAMILIA Vino Dulce de Licor | Moscatel Alejandría | D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen | 33'00 € | 5'90 € |

(IVA 10% Incluido - 10% VAT Included)

Crepe suzette con helado de vainilla
Crepe suzette avec glace vanille
Crepe suzette with ice cream



10'90 €

| | Uvas | Zona/Bodega | Botella | Copa |
|--|---------------------------------------|--------------------------------|----------------|----------------|
| CHIVITE COLECCIÓN 125 VENDIMIA TARDÍA Blanco Dulce Natural | Moscatel Grano menudo | D.O. Navarra Julián Chivite | 58'00 € | 10'90 € |
| DISZNÓKÓ TOKAJI 2000. Edes Szamorodni 3 Puttonyos | Furmint Hárslevelü Muscat Lunel | Hungría-Tokajl Disznókó | 69'00 € | 11'90 € |
| VICTORIA 2 | Moscatel | D.O. Málaga Jorge Ordoñez | 36'00 € | 6'30 € |

Soufflé de mango y fruta pasión (20 Minutos)

Soufflé de mangue et fruit de la passion

Mango and passion fruit soufflé



10'60 €

| | | | | |
|--|--------------------------------|---|----------------|----------------|
| ALIAGÁ Vendimia Tardía | Moscatel Grano Menudo | D.O. Navarra Aliagá | 33'00 € | 5'90 € |
| MOSCATEL LA FAMILIA Vino Dulce de Licor | Moscatel Alejandría | D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen | 33'00 € | 5'90 € |
| CHÂTEAU RAYMOND-LAFON | Sémillon Sauvignon Blanc | Bordeaux- Francia Famille Meslier | 74'00 € | 13'90 € |

Souffle Gran Marnier (20 Minutos)



11'60 €

| | | | | |
|---|------------------------|---|----------------|----------------|
| DON JUAN PX Dulce Trasañejo 30 Años | Pedro Ximenez | D.O Málaga Andalucía Málaga Virgen | 69'00 € | 11'90 € |
| MOSCATEL NARANJA Vino Dulce de Licor | Moscatel Alejandría | D.O.Málaga. Andalucía Málaga Virgen | 33'00 € | 5'90 € |
| VICTORIA 2 | Moscatel | D.O. Málaga Jorge Ordoñez | 36'00 € | 6'30 € |

(IVA 10% Incluido - VAT 10% included)

Crujiente de chocolate blanco, negro y caramelo con helado
Croustillon de chocolat blanc, noir et caramel avec glace vanille
Crispy black, white and caramel chocolate with ice cream



7'90 €

| | Uva | Zona/Bodega | Botella | Copa |
|---------------------------------------|---------------|------------------------------------|----------------|---------------|
| CASA DE LA ERMITA Vino Tinto dulce | Monastrell | D.O Jumilla casa de la ermita | 30'00 € | 5'30€ |
| GRAN BARQUERO | Pedro Ximenez | Montilla-Moriles Perez Barquero | | 5'60 € |
| VICTORIA 2 | Moscatel | D.O. Málaga Jorge Ordoñez | 36'00 € | 6'30 € |

Delicia de tres texturas de chocolate Albert & Simon
Delice de trois texture de chocolat Albert & Simon
Delight of three chocolate texture Albert & Simon



7'90 €

| | | | | |
|---|------------------------|--|----------------|---------------|
| PX 1927 ALVEAR | Pedro Ximénez | D.O. Montilla Moriles - Cordoba Alvear | | 4'90 € |
| MOSCATEL NARANJA Vino Dulce de Licor | Moscatel Alejandría | D.O Málaga. Andalucía Málaga Virgen | 33'00 € | 5'90€ |
| CASA DE LA ERMITA Vino Tinto dulce | Monastrell | D.O Jumilla casa de la ermita | 30'00 € | 5'30€ |

Tarta de chocolate amargo con helado vainilla
Tarte de chocolat amer avec glace vanille
Biter chocolate tart with vanilla ice cream



7'90 €

| | | | | |
|---|--------------------------------|--|----------------|----------------|
| DON PX 1988 | Pedro Ximenez | D.O.Montilla Moriles Tº Albalá | | 7'90 € |
| DON JUAN PX Dulce Trasañejo 30 Años | Pedro Ximenez | D.O Málaga Andalucía Málaga Virgen | 69'00 € | 11'90 € |
| S´NARANJA | 80% P. Ximenez 20% Palomino | D.O. Condado de Huelva - Sauci | 33'00 € | 5'90 € |

(IVA 10% Incluido - 10% VAT Included)

Merengue con helado y salsa de chocolate negro
Meringue avec glace vanille et chocolat noir
Meringue with ice cream, black and orange chocolate sauce



6'90 €

| | Uva | Zona/Bodega | Botella | Copa |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------|----------------|
| VICTORIA 2 | Moscatel | D.O. Málaga jorge Ordoñez | 36'00 € | 6'30 € |
| DISZNÓKÓ TOKAJI des Szamorodni 5 Puttonyos 1999 | Furmint Hárslevelü Muscat Lunel | Hungría-Tokajl Disznókó | 89'00 € | 15'90 € |
| ICE WINE 2016 Transylvania | Feteasca Alba Muscat Ottonel | Rumania Liliac&Kracher Traminer | 59'00 € | 10'90 € |

Helados y sorbetes caseros. Consulten nuestros sabores
Glace et sorbet maison, Consultez nos saveurs
Homemade ice cream and sorbet, Ask our flavours



6'50 €

| | | | | |
|------------------------------|----------|--------------------------------------|--|---------------|
| DON PX Vino Dulce Natural | Moscatel | D.O Montilla Moriles Tº Albalá | | 5'30 € |
|------------------------------|----------|--------------------------------------|--|---------------|

Sorbete – Sorbet – Sherbet
Con – Avec – With
Licor – Vodka – Cava

8'90 €

Selección de Quesos gourmet Albert & Simon
Selection de Fromage Gourmet Albert & Simon
Selection of Cheese Gourmet Albert & Simon



13'90 €

| | Uva | Zona/Bodega | Botella | Copa |
|---------------------------------------|--|---|----------------|----------------|
| CASA DE LA ERMITA Vino Tinto Dulce | Monastrell Casa de la Ermita | D.O- Jumilla Murcia | 30'00 € | 5'30 € |
| CHATEAU 2006 RAYMOND-LAFON | Sémillon Sauvignon Blanc | Bordeaux - Francia Familie Meslier | 74'00 € | 13'90 € |
| OPORTO RESERVA Adriano | Touriga National Touriga Francesa Ramos Pinto Barroca y Çào | Oporto Douro Portugal Nieport Tinta Roriz | 5'90 € | |

Otros Vinos del por Simon

Autres Choix de Vins Sélectionné par Simon

Other Selected Wine by Simon

| Uvas | País/Bodega | 1/2Bot | Bot |
|---|---|---------------------------------|-------------------|
| CHATEAU D'YQUEM SAUTERNES 1995 (Botryzizados) | Semillon Sauvignon Blanc Chateaux D'Yquem | Sauternes Bordeaux - Francia | 290'00 € 420'00 € |

Con un Sauternes Tradicional Fino y Untuoso, Muy Largo en Boca, Según Los Millésimes, Los Sabores de Pomelo, Piña, de Plátano, de Vainilla, Albaricoque, de Limón Confitado y Todavía De especias, de Ciruela o de Miel

| | | | Bot | Copa |
|--|--|--|----------|---------|
| OPORTO TAWNY TAYLOR'S 20 AÑOS | Touriga Nacional Touriga Francesa Tinta Roriz Barroca, Ção | Porto Douro Portugal, Taylor Fladgate & Yeatman | 98'00 € | 12'80 € |
| OPORTO TAWNY TAYLOR'S 40 AÑOS | Touriga Nacional Touriga Francesa Tinta Roriz Barroca, Ção | Porto Douro Portugal Taylor Fladgate & Yeatman | 290'00 € | 26'90 € |
| OPORTO TAWNI SANTA EUFEMIA 10 AÑOS | Tinta barroca Touriga Francesa Touriga Nacional Tinta Roriz, Tinto Ção Tinta Amarela | Porto Douro Casa Santa Eufemia | 89'00 € | 9'80 € |
| OPORTO TAWNI SANTA EUFEMIA 20 AÑOS | Tinta barroca Touriga Francesa Touriga Nacional Tinta Roriz, Tinto Ção Tinta Amarela | Porto Douro Casa Santa Eufemia | 158'00 € | 13'90 € |

(IVA 10 % Incluido –VAT 10 % Included)