

Restaurante Albert & Simon

Les informamos que abrimos nuestras Puertas

Horario

Invierno 19'00 a 23'00

Julio y Agosto 19'30 a 24'00

Domingo cerrado

We inform you that we open our doors, in

Open Time

Winter 19'00 to 23'00

July and August 19'30 to 24'00

Sunday closed

Visítenos en / Visit us in:

www.albertysimon.com

www.facebook.com/albertysimon

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

La Cocina Francesa 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 pato al Aceite de Oliva Virgen y cómo no, Soufflé Grand Marnier, fueron los platos que Provocaron Incluirlos en el firmamento Gastronómico...

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 al 2022. 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 2012 al 2022 Recomendado Guia Repsol 2015 al 2025**





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 3'00 €

10% IVA INCLUIDO - TVA INCLUSE - TVA INCLUDED

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

Les soufflés de dessert nécessitent 20 minutes de préparation,
c'est pourquoi nous recommandons d'avertir Simon à l'avance.

Dessert Soufflés require 20 minutes processing
For what we recommend preview Simon

Sólo el hombre de talento sabe comer (Jean Anthelme Brillat Savarin. 1755-1826)
Seul l'homme de talent sait manger (Jean Anthelme Brillat Savarin. 1755-1826)
Only the man of talent knows how to eat (Jean Anthelme Brillat Savarin. 1755-1826)

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



EL CAVIAR AUTENTICO CALVISIUS

Esturión blanco Alaska (Acipenser transmontanus)

Tradition Prestige 10 gr.	35'00 €
Tradition Prestige 20 gr.	70'00 €

Esturión Estrella (Acipenser Stellatus)

Sevruga Royal 10 gr.	38'00 €
Sevruga Royal 20 gr.	76'00 €

Caviar Experience
Viajar por el mundo al origen del Caviar,
Rio Amur, Mar Negro, Mar Caspio, Alaska
Todo el Caviar va acompañado con pan de brioche y mantequilla

Caviar Experience
Travelling the world to the origin of Caviar,
Amur River, Black Sea, Caspian Sea, Alaska
All Caviar is accompanied with brioche bread and butter

Menu de miniaturas - Menu de miniatures - Miniatures menu

A partir de más de dos personas Las Miniaturas han de ser igual para todos

A partir de plus de deux personnes Les Miniatures doivent être les mêmes pour tout le monde

From more than two people The Miniatures must be the same for everyone

Entradas / Entrées / Starters

Ensalada de gambas al grill con manzana, piña y culis de frutas rojas 10'00 €

Salade de crevettes grillées, ananas, pomme et culis de fruits rouges

Shrimps salad with apple, pineapple and red fruits sauce



Brick rellena de gambas foie, puerros salsa de pimientos del piquillo 12'00 €

Brick farçie de crevettes, foie et poireaux sur sauce de poivrons rouge

Brick stuffed with shrimps, foie and leeks on red pepper sauce



Milhojas de berenjena con bacalao, gambas, pimientos del piquillo 9'00 €

Millefeuille d'aubergine avec morue, crevettes, poivron rouge sauce tomate

Aubergine with cod fish, shrimps, red pepper and tomato sauce



Vieira al grill con copos queso parmesano, trufa negra y frutos secos 8'00 €

Coquilles St Jacques grillées au parmesan, truffe noire et fruits secs

Grilled scallops with parmesan cheese, black truffle and nuts



Tartar de salmon y gambas al eneldo

Tartar de saumon et crevettes à l'aneth

Tartar of salmon and shrimps with Dill



Huevo escalfado con crema de patata trufada 9'00 €

Oeuf poché à la crème de pommes de terre et truffe

Poached egg with potato mousse and black truffle



Ensalada con queso de cabra, membrillo y nueces caramelizadas 9'00 €

Mesclum de salades fromage de chèvre avec coings et noix caramélisées

Goat cheese with quince and caramelized nuts



Ensalada de pollo al curri con manzana y piña 10'00 €

Salade de poulet au curry, pomme et ananas

Chicken salad with curry, apple and pineapple



Alcachofa con foie fresco salsa de moscatel y pasas 18'00 €

Artichaut farci au foie de frais sauce de Muscat et raisins secs

Artichoke stuffed with foie, raisins and moscatel sauce



Foie gras mi-cuit con cebolla caramelizada 12'00 €

Mi-cuit de foie gras et oignon caramélisé

Foie gras mi-cuit and caramelized onion



Pástela de pato crujiente con salsa de cacahuetes 9'00 €

Pastela de Canard croustillante à la sauce de cacahuètes

Crispy pastela with duck and peanuts sauce



Caracoles bourguignon en sorpresa (6 piezas) 12'00 €

Escargots bourguignon en surprise (6 pièces)

Snails bourguignon in surprise (6 pieces)



Menu de miniaturas - Menu de miniatures - Miniatures menu

A partir de más de dos personas Las Miniaturas han de ser igual para todos

Plus de deux personnes Les Miniatures doivent être les mêmes pour tous

More than two people The Miniatures must be the same for everyone

Pescados / Poissons / Fish

Ravioli de espinacas con piñones, pasas salsa parmesano y pistacho 9'00 €

Ravioli d'épinards aux pignons de pin, raisins secs sauce parmesan et pistache

Spinach ravioli with pine nuts, raisins, parmesan sauce and pistachio



Raviolis caseros de vieiras, gambas salsa parmesano y caviar 11'00 €

Raviolis maison au St Jacques, crevettes et sauce parmesan

Homemade ravioli with scallops, shrimps and parmesan sauce



Gambas salsa de puerros y soja 12'00 €

Crevettes á la sauce de poireaux et soja

Shrimps with leeks and soja sauce



Filete de lubina salsa de naranja y lima 13'00 €

Filet de loup de mer sauce d'oranges e citron vert

Sea bass fillet with orange and lime sauce



Filete de Rodaballo salsa pimienta negra y rosa sobre Tagliatelle 14'00 €

Filet de Turbot sauce au poivre noir et rose sur pate Tagliatelle

Turbot fillet with Black and pink pepper sauce and pasta Tagliatelle



Filete de lubina salsa Pernod 13'00 €

Filet loup de mer sauce de Pernod

Sea bass fillet with Pernod sauce



San Pedro salsa mostaza en grano de Dijon 13'00 €

Filet de Saint Pierre sauce de moutard en grains de Dijon

John Dore fillet with mustard seed from Dijon sauce



Menu de miniaturas - Menu de miniatures - Miniatures menu

A partir de más de dos personas Las Miniaturas han de ser igual para todos

De plus de deux personnes Les Miniatures doivent être les mêmes pour tous

From more than two people The Miniatures must be the same for everyone

Carnes / Viandes / Meats

Chupa-chups de codornices con jengibre, lima y curri (4 Piezas) 12'00 €

Chupa-chups de caille caramélisée au gingembre lime et curry

Caramelized quail lollipops with ginger, lime and curry



Ravioli relleno de rabo toro y salsa de Ras el hanout 11'00 €

Ravioli farcis avec queue de bœuf et sauce Ras el hanout

Ravioli stuffed with oxtail and Ras el hanout sauce



Pluma Ibérica con salsa Teriyaki 11'00 €

Plume Ibérique avec sauce Teriyaki

Iberian pork with Teriyaki sauce



Magret de pato con salsa de frutas rojas y pimienta 11'00 €

Magret de canard á la sauce de fruits rouge et poivre noir

Breast of duck with red fruits sauce and black pepper



Solomillo de pollo flambeado al Whisky 10'00 €

Filet de poulet flambé au Whisky

Chicken fillet flambé with Whisky



Solomillo de ternera salsa de Stroganoff 13'00 €

Filet de bœuf á la sauce Stroganoff

Beef fillet whit Stroganoff sauce



Solomillo de ternera en tiras salsa Boletus 13'00 €

Filet de bœuf tranché á la sauce de bolets

Beef fillet sliced with mushroom Boletus sauce



Tartar de ternera con foie gras y truffa negra estilo del chef 13'00 €

Tartare de boeuf foie gras et truffe noire á la façon du chef

Chef-style beef tartare with foie gras and black truffle



Carta de miniaturas - Carte de miniatures - Miniatures menu

Prostrés / Desserts

Crème brûlée con licor de Amaretto 7'00 €

Crème brûlée à la licor de Amaretto

Crème brûlée with Amaretto licor



Crujiente de chocolate blanco y negro con helado 7'50 €

Croustillant de chocolat blanc, noir et glace à la vanille

Crunchy black and white chocolate with vanilla ice cream



Frutas rojas con crema de limón helado 7'50 €

Fruits rouges à la creme de citron et glace

Red fruits with lemon custard and ice creme



Piedrecitas de Merengue con helado, almendras y salsa toffee 7'00 €

Petits galets de Meringue avec amandes glace et sauce toffee

Small meringue pebbles with almonds ice cream and toffee



Profiterole relleno de crema inglesa salsa chocolate y helado 7'50 €

Profiterole farci de crème anglaise sauce chocolat et glace

Profiterole stuffed with custard, chocolate sauce and ice cream



Tarta fina de manzana con crema inglesa y helado vainilla 7'50 €

Tarte aux pommes avec crème anglaise et glace vanille

Warm apple tart with custard and ice cream



Tarta de plátano caramelizada con helado 7'50 €

Tarte de banane caramélisée et glace à la vanille

Caramelized banana tart with ice cream



Verduras de la huerta / Légumes du verger / Vegetables from the Orchard

Alcachofas en flor con mantequilla de ajo 16'00 €

Artichauts en fleur et beurre a l'ail
Artichoke in Bloom with garlic butter

Brócoli gratinado 14'00 €

Gratin de brocoli
Gratined broccoli



LACTEOS

Coliflor gratinada 14'00 €

Gratin de chou-fleur
Gratined cauliflower



LACTEOS

Espinacas a la crema con piñones, pasas y nuez moscada 14'00 €

Épinards crémeux, pignons de pin, raisins secs et noix de muscade
Creamy spinach with pine nuts, raisins and nutmeg



LACTEOS

Espinacas a la crema con piñones, pasas, nuez moscada y huevo 16'00 €

Épinards crémeux, pignons de pin, raisins secs, noix de muscade et œuf
Creamy spinach with pine nuts, raisins, nutmeg and egg



LACTEOS



HUEVOS

Guisantes salteados con apio, cebolla y macis 12'00 €

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



APIO

Verduras mixtas en juliana salteadas 14'00 €

Sauté de légumes mixte en julienne
Mixed julienne vegetables sautéed

Entradas / Entres / first Courses

Crema de verduras al curri y coco con hojaldritos 14'00 €

Crème de légumes au curry, coco et croûtons de feuilleté

Vegetables cream soup with curry, coconut, croutons of puff pastry



Hojaldre relleno de puerros a la crema 15'00 €

Pâte Feuilletée farcie de poireaux à la crème

Puff-pastry stuffed with leek sauce



Arenque marinado en salsa de mostaza 15'00 €

Hareng marine à la sauce de moutard

Marinated herring in mustard sauce



Salmon marinado al eneldo y algas wakame 18'00 €

Saumon mariné à l'aneth et algues Wakame

Salmon marinated with dill and sewed Wakame



Caracoles bourguignon en sorpresa (una docena) 22'00 €

Escargots bourguignon en surprise (une douzaine)

Snails bourguignon in surprise (a dozen)



Camembert crujiente con moras silvestres de los bosques Escandinavos 15'00 €

Camembert croustillant à la confiture de mûres des forêts Scandinaves

Crispy camembert with wild berries from the Scandinavian forests



Ensalada con queso de cabra, membrillo y nueces caramelizadas 15'00 €

Mesclum de salades fromage de chèvre avec coings et noix caramélisées

Goat cheese with quince and caramelized nuts



Foie gras mi-Cuit casero, compota de cebollas, pasas y puré de manzanas 22'00 €

Foie gras mi-cuit de canard fait maison, oignons, raisins et purée de pommes

Mi-cuit of duck liver foie gras with sweet onion, raisins and apple marmalade



Foie fresco de pato con manzana caramelizada y reducción de moscatel 24'00 €

Foie de Canard Frais sur pomme caramélisée et réduction de vin moscatel

Fresh duck liver with caramelized apple and reduction of moscatel wine



Pástela de pato crujiente con salsa de cacahuetes 18'00 €

Pastela de Canard croustillante à la sauce de cacahuètes

Crispy pastela with duck and peanuts sauce



Entradas / Entres / first Courses

Sopa de rape y mariscos perfumada al Pernod y salsa rouille 14'00 €

Soupe de lotte et crustacés parfumée au Pernod et sauce rouille

Monkfish soup perfumed with Pernos and sauce rouille



Milhojas de berenjena con bacalao, gambas, pimientos del piquillo 16'00 €

Millefeuille d'aubergine avec morue, crevettes, poivron rouge sauce tomate

Aubergine milffeuille with cod fish , shrimps, red pepper and tomato sauce



Tartar de salmon y gambas al eneldo 18'00 €

Tartar de saumon et crevettes á l'aneth

Tartar of salmon and shrimps with Dill



Tartar de atún rojo, algas Wakame, algas Nori, sésamo y wasabi 25'00 €

Tartar de thon rouge, d' algues Wakame, algues Nori et wasabi

Tuna tartare, with Wakame, Nori seaweed and wasabi



Gambas gratinadas sobre fondo de aguacate y puerros 16'00 €

Crevettes gratinée sur fond d'avocat et poireaux

Gratinated shrimps with avocado and leeks



Vieiras al grill con copos queso parmesano, trufa negra y frutos secos 24'00 €

Coquilles Saint Jacques grillées au parmesan, truffe noire et fruits secs

Grilled scallops with parmesan cheese, black truffle and nuts



Ensalada de langostinos a la vinagreta de frambuesas 18'00 €

Salade de crevettes royales à la vinaigrette de framboises

Salad of King Prawns with raspberries vinaigrette



Ensalada de cangrejo Noruego, algas nori vinagreta naranja, jengibre, lima 50'00 €

Salade de crabe Norvégien, algues et vinaigrette d'orange, gingembre, lime

Norwegian king crab salad with seaweed, orange, ginger, lime vinaigrette



Ensalada de bogavante con vinagreta de mango (600Gr) 65'00 €

Salade de homard à la vinaigrette de mangue

Lobster salad with mango vinaigrett

Pescados y mariscos / Poissons et fruits de mer / Fish and seafood

Pescados y mariscos / Poissons et fruits de mer / Fish and seafood

Ravioli de espinacas con piñones, pasas salsa parmesano y pistacho 22'00 €

Ravioli d'Épinards aux pignons de pin, raisins secs sauce parmesan et pistache
Spinach ravioli with pine nuts, raisins, parmesan sauce and pistachio



Ravioli casero de vieiras y gambas salsa de parmesano y virutas de caviar 25.00 €

Ravioli maison de St. Jacques, crevettes sauce parmesan et zeste de caviar
Homemade Ravioli with scallops, prawns and parmesan sauce with caviar test



Tagliatelli con salmon fresco y salsa eneldo 24'00 €

Tagliatelle et saumon frais sauce á l'aneth
Pasta tagliatelli with fresh salmon and dill sauce



Salmon al grill O salsa Teriyaki 24'00 €

Saumon grillé O sauce Teriyaki
Grill salmon O with Teriyaki sauce



Filete de lubina a la mostaza de grano antigua de Dijon 30'00 €

Filet loup de mer à la moutarde ancienne de Dijon
Sea bass fillet with old mustard sauce from Dijon



Langostinos de Sanlúcar flambeado al Pernod 30'00 €

Crevettes royal de Sanlúcar flambée au Pernod
King Prawns from Sanlúcar flambé with Pernod



Lenguado grill con mantequilla de ajo o aceite de lima y limón 30'00 €

Sole grillete et beurre a l'ail o huile de citron et citron vert
Grilled sole with garlic buttre o oil of lime and limon



Filete de lenguado con salmón fresco y salsa de naranja y lima 34'00 €

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



Lubina en costra de panko con ensalada de espinacas, alcaparras y pepinillos 30'00 €

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



Lomo de lubina con pasta fresca tagliatelli y salsa de trufa negra 35'00 €

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



Lomo de rodaballo con tagliatelli salsa de pimienta rosa y negra 35'00 €

Filet de Turbot pâtes fraîches tagliatelles à la sauce de poivre rose et noir
Turbot fillet with fresh pasta tagliatelle, pink and black pepper sauce



Filete de lenguado con cangrejo Real de noruega salsa bisque con caviar 50'00 €

Filet de Sole avec crabe royal de Norvège à la sauce bisquent caviar
Sole fillet with Norwegian king crab, lobster sauce with caviar



Carnes / Viandes / Meats

Solomillo de pollo flambeado al whisky 22'00 €

Filet de poulet flambé au whisky
Breast of Chicken flambéed with whisky



Confit de Pato a la salsa de kiwi con un toque de miel 24'00 €

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



Magret de Pato con salsa de frutas del bosque 24'00 €

Magret de Canard à la Sauce de Fruits Rouges
Breast of Duck with Red Fruit sauce



Pluma Ibérica con salsa Teriyaki 28'00 €

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



Carre de cordero con verduras y salsa de finas hierbas 32'00

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



Solomillo de ternera al grill salsa vino tinto - pimienta verde - setas boletus 32'00 €

Filet de bœuf au grill sauce au vin Rouge - poivre vert - bolets
Grilled Beef fillet with red wine sauce - green pepper - wild mushrooms boletus



Solomillo Stroganoff 30'00 €

Filet de bœuf sauce Stroganoff
Beef fillet with Stroganoff sauce



Tartar de ternera con virutas de foie gras, trufa negra al estilo del Chef Albert 32'00 €

Tartar de bœuf aux copeaux de foie gras truffe noire à la façon du Chef Albert
Chef Albert-style beef Tartar with foie gras shavings and black truffle



Lomo de ciervo salsa de jugo de carne arándanos y pimienta negra 30'00 €

Filet de chevreuil a la sauce de myrtilles et poivre noir
Venison fillet with gravy blueberries and black pepper

Pichón de Bresse salsa de pimienta rosa y negra con ciruelas 35'00 €

Pigeon de Bresse sauce de poivre rose, noir et prunes
Pigeon from Bresse with pink and black pepper with plums sauce



Solomillo de ternera con foie gras caramelizado y salsa de Calvados 38'00 €

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



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

Opción de maridajes de Vinos dulces

Option de mariages des vins doux

Option of sweet wines pairings

Frutas rojas con helado o sorbete**12'00 €****Fruits rouge avec glace ou sorbet****Red fruits with ice cream or sorbet**

	Uvas	Zona/Bodega	Botella	Copa
VALVERÁN SIDRA DE HIELO	20 Manzana 10% Alc	Llagares valverán Asturias	65'00	14'00 €
OPORTO BLANCO 10Años	Arinto, Boal, Códega 20% Alc	D.O Oporto. Portugal	50'00 €	10'00 €
CHÂTEAU 2008 RAYMOND-LAFON	80% Sémillon 20% Sauvignon Blanc 13,5% Alc	Bordeaux Francia Famille Messire	70'00 €	15'00 €

Pavlova de fresas y frambuesas**9'00 €****Pavlova de fraises et framboises****Pavlova strawberries and raspberries**

CHIVITE COLECCIÓN 125 VENDIMIA TARDÍA 2019 Blanco Dulce Natural	Moscatel Grano menudo 13,5% Alc 95Peñin	D.O. Navarra Julián Chivite	65'00 €	14'00 €
OREMUS TOKAJI 2016 Vega Sicilia 3 Puttonyos	Furmint Hárslevelü Muscat Lunel 12% Alc	Hungría-Tokajl Tempos Vega Sicilia	70'00 €	15'00 €
S'NARANJA	80% P. Ximenez 20% Palomino 15% Alc	D.O. Condado de Huelva - Sauci	40'00 €	7'00 €

Profiteroles de crema inglesa, salsa chocolate y helado**9'00 €****Profiteroles farci de crème anglais sauce chocolat et glace****Profiteroles stuffed with custard chocolate sauce and ice cream**

VICTORIA 2 2019	Moscatel 10% Alc 96 Peñin - 94 Parker	D.O. Málaga Jorge Ordoñez	45'00 €	9'00 €
MOSCATEL LA FAMILIA Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 92 Peñin	D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00 €
PX ALVEAR 2015	Pedro Ximenez 17% Alc 92 Peñin	D.O. Montilla - Moriles - Cordoba Bodegas Alvear	50'00.	10'00 €

Opción de maridajes de Vinos dulces

Option de mariages des vins doux

Option of sweet wines pairings

Tarta de manzana fina horneada al momento con helado 10'00 €**Tarte aux pommes fine cuite sur le moment et glace****Thin apple tart baked at the moment with ice cream**

	Uva	Zona/Bodega	Botella	Copa
ALIAGÁ	Moscatel Vendimia Tardía 11% Alc	D.O. Navarra Grano Menudo Aliaga	30'00 €	6'00 €
DON PX 1999	Moscatel Vino Dulce Natural 17% Alc	D.O Montilla Moriles Tº Albalá 93 The Wine Advocate		7'00 €
VALVERÁN SIDRA DE HIELO	20 Manzana 10% Alc	Llagares valverán Asturias	65'00	14'00 €

Torrija de plátano horneada al momento con helado**10'00 €****Tarte à la Banane caramélisées avec glace****Thin banana tart caramelized baked at the moment with ice cream**

PX LA FAMILIA Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 17% Alc 92 Peñin	D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00 €
MOSCATEL Naranja Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 15% Alc 92 Peñin	D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00 €
OREMUS TOKAJI 2013 Vega Sicilia 5 Puttonyos	Furmint Muscat Lunel 12% Alc	Hungría-Tokajl Tempos Vega Sicilia	90'00	20'00 €

Tarta fina de higos horneada al momento con helado**11'00 €****Tarte aux figues fine cuite sur le moment avec glace****Thin figs tart baked at the moment with ice cream**

CASA DE LA ERMITA Vino Tinto dulce	Monastrell casa de la ermita 15% Alc	D.O Jumilla	30'00 €	6'00€
OREMUS TOKAJI Edes Szamorodni 3 Puttonyos	Furmint Hárslevelü Muscat Lunel 12% Alc	Hungría-Tokajl Tempos Vega Sicilia	70'00 €	15'00 €
OPORTO BLANCO 10Años	Arinto, Boal, Códega 20% Alc	D.O Oporto. Portugal	50'00 €	10'00 €

Opción de maridajes de Vinos dulces

Option de mariages des vins doux

Option of sweet wines pairings

Crepe suzette con helado de vainilla
Crepe suzette avec glace vanille
Crepe suzette with ice cream**14'00 €**

	Uvas	Zona/Bodega	Botella	Copa
CHIVITE COLECCIÓN 125 VENDIMIA TARDÍA 2019 Blanco Dulce Natural	Moscatel Grano menudo 13,5% Alc 95 Peñin	D.O. Navarra Julián Chivite	65'00 €	14'00 €
OREMUS TOKAJI 2016 Vega Sicilia 3 Puttonyos	Furmint Hárslevelü Muscat Lunel 12% Alc	Hungría-Tokajl Tempos Vega Sicilia	70'00 €	15'00 €
MOSCATEL NARANJA Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 15% Alc 92 Peñin	D.O Málaga. Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00€

Soufflé de mango y fruta pasión 20 Minutos
Soufflé de mangue et fruit de la passion
Mango and passion fruit soufflé**12'00 €**

ALIAGÁ Vendimia Tardía	Moscatel Grano Menudo	D.O. Navarra Aliagá	30'00 €	6'00 €
MOSCATEL LA FAMILIA Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 15% Alc 92 Peñin	D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00 €
CHÂTEAU 2008 RAYMOND-LAFON	Sémillon Sauvignon Blanc 13,5% Alc	Bordeaux- Francia Familie Messire	70'00 €	15'00 €

Souffle Gran Marnier (20 Minutos)**14'00 €**

PX ALVEAR 2015	Pedro Ximenez 17% Alc 92 Peñin	D.O. Montilla - Moriles - Cordoba Bodegas Alvear	50'00	10'00 €
VICTORIA 2	Moscatel 10% Alc 96 Peñin - 94 Parker	D.O. Málaga	45'00 €	9'00 €
S'NARANJA	80% P. Ximenez 20% Palomino 15% Alc	D.O. Condado de Huelva - Sauci	40'00 €	7'00 €

Opción de maridajes de Vinos dulces

Option de mariages des vins doux

Option of sweet wines pairings

Crujiente de chocolate blanco, negro y caramelo con helado **10'00 €**
Croustillon de chocolat blanc, noir et caramel avec glace vanille
Crispy black, white and caramel chocolate with ice cream



	Uva	Zona/Bodega	Botella	Copa
CASA DE LA ERMITA Vino Tinto dulce	Monastrell 15% Alc	D.O Jumilla casa de la ermita	30'00 €	6'00€
PX LA FAMILIA Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 17% Alc 92 Peñin	D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00 €
VICTORIA 2	Moscatel 11%. Alc 96 Peñin - 94 Parker	D.O. Málaga Jorge Ordoñez	45'00 €	10'00 €

Delicia de tres texturas de chocolate Albert & Simon **10'00 €**
Delice de trois texture de chocolat Albert & Simon
Delight of three chocolate texture Albert & Simon



PX 1927 ALVEAR	Pedro Ximénez 17% Alc	D.O. Montilla Moriles Cordoba Alvear		5'00 €
MOSCATEL NARANJA Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 15% Alc	D.O Málaga. Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00€
CASA DE LA ERMITA Vino Tinto dulce	Monastrell 15% Alc	D.O Jumilla casa de la ermita	30'00 €	6'00€

Tarta de chocolate amargo con helado vainilla **11'00 €**
Tarte de chocolat amer avec glace vanille
Biter chocolate tart with vanilla ice cream





DON JUAN PX 30 AÑOS	Pedro Ximenez 17% Alc GRANDE MEDAILLE D'OR	D.O.Malaga Malaga Virgen	65'00	14'00 €
PX LA FAMILIA Vino Dulce de Licor	Moscatel Alejandría 17% Alc	D.O. Málaga Andalucía Málaga Virgen	45'00 €	8'00 €
S'NARANJA	80% P. Ximenez 20% Palomino 15% Alc	D.O. Condado de Huelva - Sauci	40'00 €	7'00 €



Opción de maridajes de Vinos dulces

Option de mariages des vins doux

Option of sweet wines pairings

Merengue con helado y salsa de chocolate negro   **9'00 €**
Meringue avec glace vanille et chocolat noir
Meringue with ice cream and black chocolate sauce

	Uva	Zona/Bodega	Botella	Copa
VICTORIA 2	Moscatel 11% Alc 96 Peñin 94 Parker	D.O. Málaga Jorge Ordoñez	45'00 €	10'00 €
OREMUS TOKAJI Vega Sicilia 5 Puttonyos 1999	Furmint Hárslevelü Muscat Lunel 12% Alc	Hungría-Tokajl Tempos Vega Sicilia	80'00 €	18'00 €
CASA DE LA ERMITA Vino Tinto dulce	Monastrell 15% Alc	D.O Jumilla casa de la ermita	30'00 €	6'00€

Helados caseros. Consulten nuestros sabores   **7'00 €**
Glace maison, Consultez nos saveurs
Homemade ice cream Ask our flavors

Sorbetes caseros – Sorbets maison – Homemade sherbet **7'00 €**

Con – Avec – With
Licor – Vodka – Cava **11'00 €**

Otros Vinos Seleccionados por Simon
 Autres Choix de Vins Sélectionné par Simon
 Other Selected Wine by Simon

FRANCIA

Bodega/País	Uvas	Bot
CHATEAU D'YQUEM SAUTERNES 1995 (Botrytizados)	Semillon Sauvignon Blanc Chateaux D'Yquem	450'00 €

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

PORTUGAL

Bodega/País	Uvas	Bot	Copa
SELECT RESERVA PORTO TAWNI TAYLORS	Touriga Nacional Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz 19,5% Alc - 88/100 Puntos Wine Spectator	35'00 €	6'00 €
PORTO TAWNI THE SENIOR NIEPORT	Tinta Roriz Touriga Franca Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Francisca Tinta Amarela, Sousão 19,5% ALC - 17/20 Puntos Jancis Robinson	45'00 €	6'50 €
PORTO TAWNI SANTA EUFEMIA 10 AÑOS	Tempranillo Touriga Nacional, Tinta Franca Tinta Roriz, Tinto Cão Tinta Amarela, Tinta Barroca 19,5% Alc - 4,88/5 Puntos	95'00 €	11'00 €
PORTO TAWNI NIEPORT 10 AÑOS	Tinta Roriz Touriga Franca Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Francisca Tinta Amarela, Sousão 19,5% ALC - 17/20 Puntos Jancis Robinson	90'00 €	10'50 €
PORTO TAWNI NIEPORT 20 AÑOS	Touriga Nacional Touriga Franca, Tinta Amarela Tinta Francesca, Tinta Roriz, Tinto Cão 20% Alc - 94/100 Puntos Wine Spectator	150'00 €	18'00 €
PORTO TAWNY TAYLOR'S 20 AÑOS	Touriga Nacional Touriga Francesa Tinta Roriz, Barroca, Tinta Cão 20% Alc - 17,5 Wine Spectator	130'00 €	15'00 €
TAWNI ENVEJECIDO QUINTA DO VALLADO 30 AÑOS	Tinta Roriz Tinta Amarela, Touriga Franca 19,5% ALC - 94/100 Puntos Wine Spectator	170'00 €	20'00 €
PORTO TAWNY TAYLOR'S 40 AÑOS	Touriga Nacional Touriga Francesa Tinta Roriz, Barroca, Tinta Cão 20% Alc - 95 Robert Parker	380'00 €	40'00 €
COLHEITA PORTO 1999 KOPKE	Touriga Nacional Touriga Franca, Tinta Roriz 20% ALC - 92/100 Wine Spectator	150'00 €	18'00 €