

PIN *Z* ELADA
LOUNGE



LUNCH & DINNER

GASTRO

Saborear el arte podría parecer inalcanzable.
Sin embargo, nosotros lo hacemos posible. En nuestra
cocina elaboramos cada plato con el mismo cuidado de
un artista que detalla su obra maestra con el más fino de
sus pinceles.

*Savouring art might seem unreachable. However, we make it
possible. In our kitchen, we craft each dish with the same care
an artist takes when perfecting their masterpiece with the finest
brushstrokes.*

PARA COMPARTIR

to share

Gilda BLESS con anchoa de Santoña aliñada (ud).....	4€
<i>Gilda BLESS with marinated anchovy from Santoña (per piece)</i> 🌿🥑🐟	
Croquetas cremosas de jamón ibérico(6 unidades).....	17€
<i>Creamy Iberian ham croquettes (6 pieces)</i> 🌿🥑🥩🥛🥞	
Ensaladilla rusa al estilo BLESS con gamba de cristal.....	19€
<i>Olivier salad BLESS style with crystal prawn</i> 🥑🥩🐟	
Ensalada de tomates, torreznos crujientes y piparras encurtidas.....	18€
<i>Crunchy pork belly, pickled green peppers and tomatoes salad</i> 🥑	
Ensalada César tradicional con pollo ecológico al carbón.....	22€
<i>Traditional Caesar salad with organic charcoal-grilled chicken</i> 🌿🥑🥩🥛🥞🐟🥒	
★ Alcahofas al carbón con ponzu de tomate asado.....	23€
<i>Charcoal-grilled artichokes with roasted tomato ponzu</i> 🌿🥑	
Jamón 5J cortado a cuchillo con pan de focaccia.....	36€
<i>Acorn-fed iberian ham hand-carved with focaccia bread</i> 🌿🥑	
Selección afinada de quesos nacionales e internacionales.....	21€
<i>Selection of national and international cheeses</i> 🌿🥑🥛	
Gold Beach Oyster. Ostra Gold Beach.....	6€
<i>Ostra Gold Beach</i> 🐟	
Caviar 20gr. (ud).....	75€
<i>Caviar 20gr. (ud)</i> 🐟	
Caviar 30gr (ud).....	100€
<i>Caviar 30gr (ud)</i> 🐟	

ENTRE PANES

between slices

Sandwich cubano clásico con panceta al humo.....	23€
<i>Classic Cuban sandwich with smoked bacon</i> 🥑🥩🥛🥞🐟	
★ Brioche de calamares con kimchi casero.....	24€
<i>Squid brioche with homemade kimchi</i> 🥑🥩🥛🥞🐟🥒	
★ Hamburguesa de vaca madurada con salsa BLESS.....	26€
<i>Aged beef burger with BLESS sauce</i> 🥑🥩🥛🥞🐟🥒	

Disponibile acqua filtrada. IVA incluido
Filtered water available. VAT included

LOS FAVORITOS DEL CHEF

chef's favs

- Tagliatelle a la carbonara de trufa negra..... 27€
Tagliatelle with black truffle carbonara 🍄🌿🥓🥔🥑
- Arroz meloso de verduras de temporada y setas..... 24€
Creamy rice with seasonal vegetables and mushrooms 🌿🥬🍄🥔
- Lubina parrilla con mèuniere trufada y verdura de temporada.....29€
Grilled sea bass with truffled meuniere and seasonal vegetables 🐟🥬🍄🥑🥔
- ★ Rodaballo asado con beurre blanc y verduritas al rescoldo.....38€
Roasted turbot with beurre blanc and roasted vegetables 🐟🥑🥔
- Albóndigas de ternera, salsa perigord y patatas fritas.....26€
Beef meatballs, périgord sauce and french fries 🍖🥔🥑
- Solomillo de ternera con salsa Stroganoff clásica..... 34€
Beef tenderloin with classic Stroganoff sauce 🍖🥔🥑
- Lomo bajo de ternera madurado 30 días a la parrilla36€
Grilled beef sirloin, aged 30 days 🥩🌿

LA MEJOR COMPAÑÍA

the best sides

- Patatas fritas crujientes.....7€
French fries 🌿
- Puré de patata hecho en casa7€
Homemade mashed potato 🍷🥔
- Ensalada verde y tomate.....7€
Green salad with tomato 🌿
- Verduras a la parrilla.....7€
Grilled vegetables 🌿
- Pan con tomate4€
Bread with grated tomato 🌿🍄🥔

EL MOMENTO DULCE

the sweet corner

- ★ Tarta de queso tradicional BLESS..... 9€
Homemade BLESS cheesecake 🍪 🍌 🍌 🍌 🍌
- Tarta cremosa de chocolate intenso..... 9€
Creamy rich chocolate cake 🍪 🍌 🍌
- Flan cremoso hecho como en casa..... 8€
Homemade crème caramel 🍌 🍌
- Nuestro Petit Suisse cremoso..... 8€
Our creamy Petit Suisse 🍌
- Fruta de temporada con granizado de frutos rojos..... 9€
Seasonal fruit with red berry granita 🍏 🍓

PARA PEQUEÑOS ARTISTAS

kid's menu

- Nuggets de pollo..... 17,50€
Chicken nuggets 🍪 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌
- Ensalada de tomate con perlas de mozzarella..... 12,50€
Tomato salad with mozzarella pearls 🍏 🍌
- Pasta con salsa napolitana..... 14,50€
Pasta with Neapolitan sauce 🍏 🍌 🍌 🍌
- Hamburguesa de ternera..... 18,50€
Beef burger 🍪 🍌 🍌 🍌
- Lubina con verduras..... 21€
Sea bass with vegetables 🍏 🍌 🍌 🍌 🍌
- Solomillos a la plancha..... 21,50€
Grilled mini beef tenderloins
- Crema de calabaza..... 12,50€
Pumpkin cream soup 🍏

Disponibile acqua filtrada. IVA incluido
Filtered water available. VAT included

ALÉRGENOS

allergens

 Plato vegetariano Vegetarian dish	 Gluten	 Soja Soy
 Plato vegano Vegan dish	 Altramuces Lupins	 Frutos con cáscara Nuts
 Producto Sostenible Sustainable Product	 Crustáceos Crustaceans	 Apio Celery
 Producto local Local product	 Mostaza Mustard	 Sulfitos Sulphite
 Leche Milk	 Moluscos Shellfish	 Frutos secos Nuts
 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts
	 Sésamo Sesame	

 Recomendación del chef
Chef's recommendation



PIN *Z*ELADA
LOUNGE