

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€
Caviar 20gr. (ud) 🐟	75€
Caviar 30gr (ud) 🐟	100€

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> 🥬🥬🥬🥬🥬🥬🥬🥬🥬🥬	

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 mènuniere 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 parrilla.....	36€
Grilled beef sirloin, aged 30 days 🌱	

LA MEJOR COMPAÑÍA

the best sides

Patatas fritas crujientes.....	7€
French fries 🌱	
Puré de patata hecho en casa.....	7€
Homemade mashed potato 🍷🥫	
Ensalada verde y tomate.....	7€
Green salad with tomato 🌱	
Verduras a la parrilla.....	7€
Grilled vegetables 🌱	
Pan con tomate.....	4€
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 🍷🍷🍷🍷	
Solomillitos a la plancha.....	21,50€
Grilled mini beef tenderloins	
Crema de calabaza	12,50€
Pumpkin cream soup 🍷	

ALÉRGENOS
allergens



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Gluten



Soja
Soy



Plato vegano
Vegan dish



Altramuces
Lupins



Frutos con cáscara
Nuts



Producto Sostenible
Sustainable Pro-
duct



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