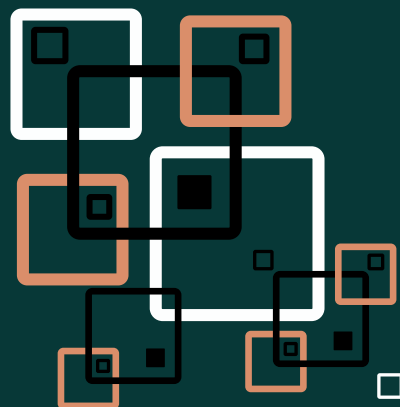




CHEF

BY DIVOT



@CHEFBYDIVOT
INFO@CHEFDIVOT.ES
TLF.: 633 822 254

APERITIVO

COCA DE FOIE DE PATO AL PX	17,50€	AGUACATE A LA BRASA <i>con pesto de pistacho y pico de gallo</i>	9,00€
BRIOCHE RELLENO DE RABO DE TORO <i>con patata paja</i>	9,50€	CRUJIENTE DE GAMBA <i>con salsa de maracuyá</i>	12,50€
BERENJENA A LA LLAMA <i>glaseada con miso, queso feta y garramipada de sesamo</i>	11,50€	CROQUETAS CASERAS	11,50€
SOPA DE TEMPORADA	11,50€	EMPANADILLAS CASERAS (Unidad) <i>con chimichurri de pimientos del piquillo</i>	5,50€/u
ENSALADILLA RUSA <i>con langostino a la plancha</i>	13,50€		

ENTRADAS

BURRATA <i>tartar de tomate y fresas con pesto de pistacho</i>	15,50€	ESPUMA DE PATATA TRUFADA <i>con huevo a baja temperatura y setas</i>	13,50€
QUESO DE CABRA GRATINADO <i>a la miel, espinacas baby y anacardos</i>	14,50€	FONDIE <i>queso brie con chutney de grosellas</i>	16,00€
TARTAR DE TOMATE <i>con piparras, tomate seco y pan casero en AOVE</i>	13,50€	CANELÓN DE POLLO DE CORRAL <i>bechamel de boletus y migas de pan</i>	18,00€
CARPACCIO DE TERNERA A LA TRUFA <i>balsámico, parmesano y laminas de foie</i>	17,00€	CALAMAR EN SU TINTA <i>relleno de mariscos</i>	16,50€
ENSALADA CÉSAR (Preparado en mesa) <i>con pollo, bacon y parmesano crujiente</i>	15,50€	TARTAR DE CARNE (Preparado en mesa) <i>cortado a cuchillo</i>	18,50€
SALMON GRAVLAX <i>con ravioli frio de remolacha</i>	15,50€	MEJILLONES AL AZAFRÁN <i>en salsa cremosa</i>	16,00€
GUACAMOLE CHEF (Preparado en mesa) <i>con camarones y nachos</i>	17,50€	ESPARRAGOS VERDES <i>con parmentier de patata y parmesano crujiente</i>	12,50€
VERDURAS A LA BRASA <i>con miel de caña</i>	14,00€	PULPO A LA BRASA <i>cremoso de patata y mojo verde</i>	15,50€
TARTAR DE SALMÓN AL JALAPEÑO <i>mango, granada, manzana y pepino</i>	16,50€	VIEIRAS A LA PLANCHA <i>con cremoso de trufa y setas</i>	19,00€
TARTAR DE ATÚN ROJO	18,00€	GAMBAS AL PIL PIL	15,00€

CARNES AL CARBÓN

TODOS LOS CORTES TIENEN OPCIÓN DE COCINAR EN MESA

CHULETA DE TERNERA BLANCA	26,50€
ENTRECÔTE DE TERNERA 300gr MADURADO PREMIUM	28,00€
BURGUER DE TERNERA	16,50€
PIERNA DE CORDERO <i>a baja temperatura con su guarnición</i>	26,00€
POLLO PICANTON DE CORRAL	22,50€
CHULETAS DE CORDERO <i>risotto de cebada y guisantes a la menta</i>	30,00€
MAGRET DE PATO <i>en salsa de vino y arándanos con gratinada</i>	24,50€
T-BONE (min. 500gr)	41,00€/500gr
CHULETÓN DE TERNERA (min. 1Kg)	54,00€/1kg
TOMAHAWK	60,00€/1kg
PICAÑA DE WAGYU	31,50€
RABO DE TORO	29,00€
ENTRAÑAS DE TERNERA	24,50€
COSTILLA DE ANGUS ASADA	30,00€
SUPREMA DE VACA (min. 200gr)	27,50€/200gr
SOLOMILLO 200gr	25,50€
CHATEAUBRIAND 400gr	51,00€

GUARNICIONES:

4,50€

PATATAS: fritas o asada o gratinada o puré
Verduras Salteadas - Pimientos del Padrón

Ensalada Mixta o de Tomate - Costillas de maíz - Macarrones con queso

PESCADOS

SALMÓN A LA BRASA <i>con coliflor gratinada y espárragos</i>	25,50€
LOMO DE ATÚN ROJO AL CARBÓN <i>salsa teriyaki y flocos de bonito</i>	28,00€
BACALAO <i>cremoso de patata, espárragos y chips de ajo</i>	27,00€
LENGUADO A LA BRASA al peso	29,50€/500gr
RODABALLO A LA BRASA al peso	33,50€/1kg

ARRROCES Y PASTAS

RISOTTO PORCCINI <i>trufado</i>	21,50€
RISOTTO ZAFERANO <i>con langostino tigre</i>	23,00€
PAPPARDELLE A LA PESCATORA <i>gambas, mejillones, calamar y ragu de tomate</i>	22,50€
TAGLIATELLE CASEROS <i>con pesto de pistacho y burrata</i>	19,50€
RAVIOLI CASERO <i>de calabaza y queso de cabra</i>	19,50€
SPEZATINO TRUFADO <i>dados de ternera a la crema y balsámico</i>	23,00€

LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10%IVA
CUBIERTO 2,85€/P

INFORMACIÓN AL USUARIO DEL ESTABLECIMIENTO POR EL USO O CONSUMO DE PRODUCTOS
A SU DISPOSICIÓN:
ACEITE, SAL, PIMIENTA, PAN, UTILLAJE, LIMPIEZA E HIGIENE

APPETIZERS

COCA BREAD OF FOIE GRASS IN PX	17,50€	GRILLED AVOCADO <i>with pistachio pesto and "Pico Gallo"</i>	9,00€
BRIOCHE FILLED WITH BULL'S TAIL <i>con straw potato</i>	9,50€	CRISPY SHRIMP <i>with passion fruit sauce</i>	12,50€
EGGPLANT TO THE FLAME <i>on miso glaze, feta cheese and garrapiñada of sesame</i>	11,50€	HOMEMADE CROQUETTES	11,50€
SEASONAL SOUP	11,50€	HOMEMADE DUMPLINGS (Unity) <i>with chimichurri of piquillo peppers</i>	5,50€/u
RUSSIAN SALAD <i>with grilled shrimp</i>	13,50€		

STARTERS

BURRATA <i>tomato & strawberry tartare with pistachio pesto</i>	15,50€	TRUFFLED POTATO FOAM <i>with low temperature egg and mushrooms</i>	13,50€
GOAT CHEESE AU GRATIN <i>in honey, baby spinach and cashews</i>	14,50€	FONDIE <i>brie cheese with currant chutney</i>	16,00€
TOMATO TARTARE <i>with piparras, dried tomato and homemade bread</i>	13,50€	FREE-RANGE CHICKEN CANNELLONI <i>in bechamel of boletus and bread crumbs</i>	18,00€
BEEF TRUFFLE CARPACCIO <i>balsamic, parmesan and slices of foie</i>	17,00€	SQUID IN ITS INK <i>stuffed with seafood</i>	16,50€
CESAR SALAD (Prepared at the table) <i>with chicken, bacon and crispy parmesan</i>	15,50€	STEAK TARTARE (Prepared at the table) <i>cut with a knife</i>	18,50€
SALMON GRAVLAX <i>with cold beetroot ravioli</i>	15,50€	ZAFRAN MUSSELS <i>in creamy</i>	16,00€
GUACAMOLE CHEF (Prepared at the table) <i>with fried shrimps and nachos</i>	17,50€	GREEN ASPARAGUS <i>with creamy potato and crispy parmesan</i>	12,50€
GRILLED VEGETABLES <i>with golden honey</i>	14,00€	GRILLED OCTOPUS <i>with creamy potato and green mojo</i>	15,50€
SALMON TARTARE IN JALAPEÑO <i>manga, granada, apple and cucumber</i>	16,50€	GRILLED SCALLOPS <i>truffle potato mashed and mushrooms</i>	19,00€
RED TUNA TARTARE	18,00€	PRAWNS PIL PIL	15,00€

CHARCOAL MEATS

ALL CUTS HAVE THE OPTION OF COOKING AT THE TABLE

VEAL CHOP	26,50€
BEEF ENTRECÔTE 300gr PREMIUM DRY AGED	28,00€
BEEF BURGUER	16,50€
BABY LEG OF LAMB <i>at low temperature with its garnish</i>	26,00€
FREE-RANGE CHICKEN PICANTONI	22,50€
LAMB CHOPS <i>barley and pea risotto with mint</i>	30,00€
DUCK MAGRET <i>in red wine reduction and blueberry with gratin</i>	24,50€
T-BONE (min. 500gr)	41,00€/500gr
LOCAL RIBEYE STEAK (min. 1Kg)	54,00€/1kg
TOMAHAWK	60,00€/1kg
WAGYU PICAÑA	31,50€
BULL'S TAIL	29,00€
BEEF INKS IN TAGLIATA SALAD	24,50€
ROASTED ANGUS RIB	30,00€
DRY AGED COW SUPREMA (min. 200gr)	27,50€/200gr
FILLET STEAK 200gr	25,50€
CHATEAUBRIAND 400gr	51,00€

GARNISH:

4,50€

POTATOES: fried or baked or gratin or puree

Sauteed Vegetables - Padron Peppers

Mix Salad or Tomato Slices - Corn Ribs - Mac&Cheese

FISH

GRILLED SALMON <i>with gratin califlower and green asparagus</i>	25,50€
CHARCOAL-GRILLED RED TUNA <i>teriyaki sauce and bonito flakes</i>	28,00€
COD <i>creamy potato, asparagus and garlic chips</i>	27,00€
GRILLED SOLE to the weight	29,50€/500gr
GRILLED TURBOT to the weight	33,50€/1kg

PASTA & RICE

RISOTTO PORCCINI <i>to the truffle</i>	21,50€
ZAFRAN RISOTTO <i>with king tiger shrimps</i>	23,00€
PESCATORA PAPPARDELLE <i>prawns, mussels, squid and tomato raghu</i>	22,50€
HOMEMADE TAGLIATELLE <i>with pistachio pesto and burrata</i>	19,50€
HOMEMADE RAVIOLI <i>pumpkin and goat cheese</i>	19,50€
TRUFLE SPEZATINO <i>dice of beef in creamy and balsamic</i>	23,00€

PRICE INCLUDED 10% VAT

COVERED €2,85/P

INFORMATION TO THE USER OF THE ESTABLISHMENT FOR THE USE OR CONSUMPTION OF
PRODUCTOS AT THEIR DISPOSAL:

OIL, SALT, PEPPER, BREAD, TOOLS, CLEANING AREAS AND HYGIENE

APÉRITIF

COCA DE FOIE GRAS AU PX	17,50€
BRIOCHE FARCIE À LA QUEUE DE TAUREAU <i>avec de la paille de pomme de terre</i>	9,50€
AUBERGINE À LA FLAMME <i>glacage au miso, fromage feta et carapiñada au sésame</i>	11,50€
SOUPE DE SAISON	11,50€
SALADE RUSSE <i>avec des crevettes grillées</i>	13,50€

AVOCAT GRILLÉ <i>avec pesto de pistache et "Pico Gallo"</i>	9,00€
CREVETTE CROUSTILLANTE <i>avec sauce aux fruits de la passion</i>	12,50€
CROQUETTES MAISON	11,50€
DES BOULETTES MAISON (Unité) <i>with chimichurri of piquillo peppers</i>	5,50€/u

ENTRÉE

BURRATA <i>tartare de tomate et de fraises avec pesto de pistache</i>	15,50€
GRATIN DE FROMAGE DE CHÈVRE <i>miel, épinards baby et noires</i>	14,50€
TARTARE DE TOMATO <i>avec des piparras, des tomates séchées et du pain maison</i>	13,50€
CARPACCIO DE BOEUF À LA TRUFFE <i>balsamique, parmesan et tranches de foie gras</i>	17,00€
SALADE CESSERT (Préparé à table) <i>avec poulet, bacon et croustillant de parmesan</i>	15,50€
SAUMON GRAVLAX <i>avec des raviolis froids à la betterave</i>	15,50€
GUACAMOLE CHEF (Préparé à table) <i>avec des crevettes frites et des croustillant</i>	17,50€
LÉGUMES GRILLÉS <i>avec du miel de canne</i>	14,00€
TARTARE DE SAUMON AU JALAPEÑO <i>mangue, grenade, pomme et concombre</i>	16,50€
TARTARE DE THON ROUGE	18,00€

MOUSSE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE <i>avec oeuf à basse température et champignons</i>	13,50€
FONDIE <i>fromage brie et chutney de groseilles</i>	16,00€
CANNELONI DE POULET EN LIBERTÉ <i>en béchamel de billets et miettes de pain</i>	18,00€
CALAMAR DANS SON ENCRE <i>farce aux fruits de mer</i>	16,50€
TARTARE DE BOEUF (Préparé à table) <i>coupé au couteau</i>	18,50€
MOULES AU SAFRAN <i>en crème</i>	16,00€
ASPERGES VERTES <i>avec crème de pomme de terre et parmesan croustillant</i>	12,50€
POULPE GRILLÉ <i>avec parmentier et mojo vert</i>	15,50€
COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉ <i>avec de la truffe crémeuse et des champignons</i>	19,00€
CREVETTES PIL PIL	15,00€

VIANDES AU CHARBON

TOUTES LES COUPES ONT LA POSSIBILITÉ DE CUISINER À TABLE

CÔTE DE VEAU	26,50€
ENTRECÔTE DE BOEUF 300gr MATUREE PREMIUM	28,00€
BURGUER DE BOEUF	16,50€
GIGOT D'AGNEAU <i>à basse température avec sa garniture</i>	26,00€
POULET DE COUR PICANTON	22,50€
CÔTELETTES D'AGNEAU <i>risotto d'orge et graissage à la menthe</i>	30,00€
MAGRET DE CANARD <i>au vin culis et sauce aux canneberges avec gratin</i>	24,50€
T-BONE (min. 500gr)	41,00€/500gr
CÔTE DE BOEUF (min. 1Kg)	54,00€/1kg
TOMAHAWK	60,00€/1kg
PICAÑA DE WAGYU	31,50€
QUEUE DE TAUREAU	29,00€
ENTRAILLES DE BOEUF	24,50€
CÔTES D'ANGUS RÔTI	30,00€
SUPRÊME DE VACHE ÂGÉE (min. 200gr)	27,50€/200gr
FILET MIGNON PIÈCE 200gr	25,50€
CHATEAUBRIAND 400gr	51,00€

GARNITURES:

4,50€

POMMES DE TERRE frites ou rôti ou gratiné ou purée
Légumes sautés - Poivrons du Padrón
Salade mixte au de tomate - Côtes de maïs - Macaronis au fromage

POISSONS

SAUMON GRILLÉ <i>gratin de chou-fleur et asperges</i>	25,50€
LONGE DE THON ROUGE AU CHARBON <i>sauce teriyaki et flocons de bonite</i>	28,00€
MORUE <i>crémeux de pommes de terre, asperges et chips d'ail</i>	27,00€
SOLE GRILLÉ par poids	29,50€/500gr
TURBOT GRILLÉ par poids	33,50€/1kg

PÂTES ET RIZ

RISOTTO AUX CÈPECS <i>truffé</i>	21,50€
RISOTTO ZAËRANO <i>aux crevettes tigrées</i>	23,00€
PAPPARDELLE à LA PESCATORA <i>crevettes, moules, calmars et ragoût de tomate</i>	22,50€
TAGLIATELLE MAISON <i>avec pesto de pistaches et burrata</i>	19,50€
RAVIOLI MAISON <i>citrouille et fromage de chèvre</i>	19,50€
SPEZATINO TRUFFÉ <i>des de boeuf dans une sauce crémeuse et au balsamique</i>	23,00€

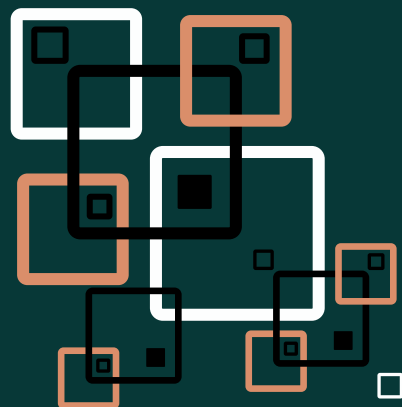
LES PRIX INCLUENT 10% TVA

COUVERT 2,85€/P

INFORMATION À L'UTILISATEUR DE L'ETABLISSEMENT POUR L'UTILISATION OU LA
CONSOMMATION DES PRODUITS À LEUR DISPOSITION:
HUILE, SEL, POIVRE, PAIN, OUTILS, NETTOYAGE DES LOCAUX ET HYGIÈNE

A decorative graphic consisting of several orange lines and squares. A horizontal line spans across the upper third of the page, with a vertical line intersecting it on the right side. Small orange squares are placed at the intersections and along the lines. In the bottom left corner, there is a cluster of overlapping squares, some with black outlines and others with orange outlines, creating a geometric pattern.

GRACIAS
THANK YOU
MERCİ



MENU NIÑO/KIDS/ENFANT:
PASTA -- 13,50€
POLLO/NUGGETS/POULET -- 14,50€
SOLOMILLO/MEAT/BOEUF -- 16,50€