

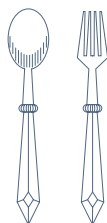
PIN *Z* ELADA
LOUNGE

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 EMPEZAR

to get started

Jamón Ibérico de Bellota 5J

Acorn-fed iberian ham 5J

35 € | 🌿

Nuestra selección de quesos artesanos

Our selection of artisan cheeses

21 € | 🍷

Ensaladilla con carpaccio de carabinero y emulsión de su coral

Olivier salad with carabinero carpaccio and coral emulsion

17 € | 🍷 🍷 🍷 🍷

Flor de alcachofa a la parrilla, ajoblanco y tocineta ibérica

Grilled artichoke, garlic and almond cold soup and iberian bacon

22 € | 🍷 🍷 🍷 🍷

Anchoas oo del Cantábrico

con mantequilla ahumada

Cantabrian anchovy oo with smoked butter

22 € | 🍷 🍷

La auténtica César de pollo crujiente en rolls de lechuga

Gourmet chicken Caesar salad

21 € | 🍷 🍷 🍷 🍷

Nuestras BLESStaculares

croquetas de jamón

Our BLESStacular acorn-fed iberian ham croquettes

16 € | 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

Rabas del Cantábrico

Crispy squid rings

22 € | 🍷 🍷 🍷

Sopa de cebolla francesa

Classic french onion soup

16 € | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Menestra de verduras con

crema fina de guisantes

Vegetable stew with a delicate pea cream

16 € | 🌿 🍷 🍷

Puerro al carbón con crema de almendra y huevas de arenque

Charcoal-grilled leeks with almond cream and herring roe

16 € | 🍷 🍷 🍷 🍷

Ravioli al tartufo negro

Ravioli with black truffle

23 € | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Salmón marinado al vodka con ensalada de col

Vodka-marinated salmon with cabbage salad

23,5 € | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Terrina de foie con gelatina de Oporto

Foie gras terrine with Port wine jelly

29 € | 🍷 🍷

Arroz cremoso de setas de temporada

Creamy seasonal wild mushroom risotto

24 € | 🍷

Ensalada de brotes tiernos con verduritas asadas

Tender leaf salad

18 € | 🌿

Ostra Gold Beach

Gold beach oyster

6 € | 🍷

Cavar Oscietra Reserve 20gr

75 € | 🍷 🍷

Caviar Oscietra Reserve 30gr

100 € | 🍷 🍷



DE LA TIERRA

from the land

Hojaldre de pollo picantón y bimi al carbón

Spiced poussin puff pastry tart with
tenderstem broccoli

26€ | 🍴 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Solomillo de ternera en salsa Perigourdine

Beef fillet with Perigourdine sauce

30€ | 🍴 🌿 🍷 🍷

Canelón de rabo de toro y boletus

Oxtail and boletus cannelloni

26€ | 🍴 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

Lomo bajo al carbón

Chargrilled sirloin

31€ | 🍴 🌿

Burger BLESS de carne de txuleta con cebolla caramelizada

Beef txuleta burger with caramelised onions

26€ | 🍴 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



DEL MAR

from the sea

Rape a la parrilla, velouté de percebe y ensalada de espárragos

Grilled monkfish with barnacle velouté and
asparagus salad

30€ | 🍴 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Tradicional bacalao con tomate

Traditional cod with tomato sauce

29€ | 🍴 🍷

Atún al sarmiento, jugo de tomatillo y habitas salteadas

Vine-smoked tuna with tomatillo sauce and
sautéed baby broad beans

31€ | 🍴 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

EN BUENA COMPAÑÍA

in good company

Espárragos a la plancha con salsa holandesa

Griddled asparagus with hollandaise

6,5€ | 🌿 🍷

Pimientos del piquillo confitados

Confit piquillo peppers

6,5€ | 🌿

Ensalada verde con cebolleta tierna

Green salad with spring onion

6,5€ | 🌿

Cebolla gratinada con trufa negra

Gratinated onions with black truffle

7,5€ | 🌿

Patatas fritas

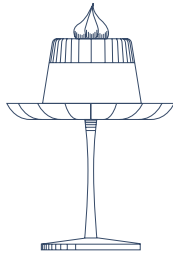
French fries

6,5€ | 🌿 🍷

Puré cremoso de patata

Creamy mashed potatoes puree

6,5€ | 🌿 🍷



MOMENTO DULCE

the sweetest moment

Nuestro flan y crema semimontada

Our signature flan with lightly whipped cream

8,5 €



Brioche caramelizado con helado de café

Caramelised brioche with coffee ice cream

8,5 €



Soufflé de chocolate con helado de chocolate 70%

Chocolate soufflé with 70% chocolate ice cream

8,5 €

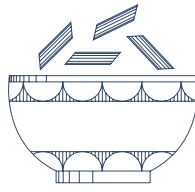


Tarta artesana de queso

Artisan cheesecake

8,5 €





PARA PEQUEÑOS ARTISTAS

for the little artists

PRIMEROS · STARTERS

Ensalada capresse
Capresse salad
🌿 🥗 | 12€

Crema de calabaza
Pumpkin cream soup
12€ | 🌿

Crema de patata
Potatoes cream soup
🥔 | 12€

Lentejas de la abuela
Grandma's lentil stew
14€

Pasta penne con salsa napolitana, pesto o nata
Penne pasta with napolitana, pesto or cream sauce
14€



SEGUNDOS · MAIN COURSES

Solomillitos a la plancha
Grilled tenderloin medallions
18€

Lubina con verduras
Sea bass with vegetables
18€ | 🌿 🐟

Hamburguesa BLESS con patatas fritas
BLESSED burger with french fries
🌿 🍷 🥗 🍟 🥔 | 18€

Bocaditos de pollo crujientes
Crunchy chicken nuggets
17€ | 🍷 🥗 🍟 🥔

POSTRES · DESSERTS

Mousse de chocolate
y frutos secos
Chocolate mousse with nuts
🌿 🍷 🥗 🍟 🥔 | 8€

Selección de helados
artesanales
Selection of homemade ice creams
8,5€ | 🍷

Tartaleta de fruta y crema diplomática
Fruit tartlet with diplomat cream
8€



ALÉRGENOS

allergens



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Plato vegano
Vegan dish



Producto Sostenible
Sustainable Product



Producto local
Local product



Leche
Milk



Huevos
Eggs



Gluten



Altramuces
Lupins



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Moluscos
Shellfish



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



Frutos con cáscara
Nuts



Apio
Celery



Sulfitos
Sulphite



Frutos secos
Nuts



Cacahuetes
Peanuts

PIN *Z* ELADA
LOUNGE