



STARTERS Entrantes

COUVERT



9,45

BREAD BASKET

CESTA DE PAN

SALTED BUTTER

MANTEQUILLA CON SAL

JOSPER ROASTED GLASS PEPPER SALAD

PIMIENTOS CRISTAL ASADOS AL JOSPER

TO SHARE PARA COMPARTIR

OYSTERS (UNIT)

6,00€

OSTRAS (UND.)

SEEN TACO (2 UNITS)

18,90€

TACO SEEN (2 UND.)

Marinated fish of the day, guacamole, Japanese mayo, tobikos roe and pommegranate

Pescado del día marinado, guacamole, mayonesa japonesa, tobiko y granada

OCTOPUS CARPACCIO

21,45€

CARPACCIO DE PULPO

With Campagne sauce, coriander sprouts and ciboulette

Con salsa de Campagne, brotes de cilantro y ciboulette

WAGYU CARPACCIO

22,45€

CARPACCIO DE WAGYU

Herbs pesto, rocket salad and mature goat cheese

Pesto de hierbas, ensalada de rúcula y queso de cabra curado

WHITE CEVICHE

23,45€

CEVICHE BLANCO

Local fish marinated with tiger milk , ajo blanco cold soup and crispy parsnip

Pescado local marinado en leche de tigre sobre ajo blanco malagueño y chips de chirivía



GLUTEN



CELERY

APIO



LUPINS

ALTRAMUZ



TREE NUTS

FRUTOS SECOS



SOYA

SOJA



PEANUTS

CACAHUETES



CRUSTACEANS

CRUSTÁCEOS



VEGETARIAN

VEGETARIANO



SESAME

SÉSAMO



MUSTARD

MOSTAZA



EGGS

HUEVOS



MOLLUSCS

MOLUSCOS



DAIRY

LÁCTEOS



SPICY

PICANTE



SULPHITES

SULFITOS



FISH

PESCADOS

BEETROOT CARPACCIO      **14,45€**

CARPACCIO DE REMOLACHA

Feta cheese, fresh orange juice, pickled capers and caramelized macadamian nuts

Queso feta, zumo de naranja natural, alcaparras encurtidas y nueces de macadamia caramelizadas

CARLIC SHRIMP    **19,95€**

LANGOSTINOS AL AJILLO

Garlic, coriander and white wine D.O. Abona

Ajo, cilantro y vino blanco D.O. Abona

CRUNCHY TAPIOCA AND CANARIAN GOAT CHEESE (2UND.)   **11,95€**

CROCANTE DE TAPIOCA Y QUESO DE CABRA CANARIO

Tapioca, mature cheese and spicy guava gel


Tapioca, queso curado y gel de guayaba picante

CRISPY SQUIDS        **18,90€**

FRITURA DE CHIPIRONES

Crunchy with spicy mayonnaise and lime

Crujiente con mayonesa picante y lima

WAGYU GYOZA (6UND.)   **16,45€**

GYOZA WAGYU

Purple garlic, mushrooms and sweet chili sauce

Ajo morado, champiñones y salsa de chiles dulces

OUR BURRATA, PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN   **21,45€**

ROASTED CANARIAN TOMATO, PEPPER BAKED SAUCE AND CUCUMBER

Nuestra burrata, Denominación de Origen Protegida

Tomate canario asado, asadillo de pimiento y pepino

EXCLUSIVE ASSORTMENT OF MATURE CHEESE    **23,90€**

SELECCIÓN EXCLUSIVA DE QUESOS CURADOS

D.O. Manchego, goat pimentón, sheep truffled, cow

D.O. Manchego, Majorero cabra pimentón, oveja trufado, curado de vaca

IBERICO HAM (100GRS)  **34,95€**

JAMÓN IBÉRICO

100% Acorn-fed Iberico jam

100% Ibérico de bellota

CAVIAR SERVICE (50 GRS)      **179,95€**

SERVICIO DE CAVIAR

Blinis, red onion, cut egg mimosa and citrus cream

Blinis, cebolla roja, mimosa de huevo y crema cítrica



GLUTEN
GLUTEN



CELERY
APIO



LUPINS
ALTRAMUZ



TREE NUTS
FRUTOS SECOS



SOYA
SOJA



PEANUTS
CACAHUETES



CRUSTACEANS
CRUSTÁCEOS



VEGETARIAN
VEGETARIANO



SESAME
SÉSAMO



MUSTARD
MOSTAZA



EGGS
HUEVOS



MOLLUSCS
MOLUSCOS



DAIRY
LÁCTEOS



SPICY
PICANTE



SULPHITES
SULFITOS



FISH
PESCADOS





MEAT LOVERS

AMANTES DE CARNE

<p>ENTRECOT (600GRS)  </p> <p>ENTRECOT DE VACA</p> <p>Chef Olivier weekly selection Selección semanal del Chef Olivier</p>	55,95€
<p>BEEF TENDERLOIN (220 GRS)   </p> <p>SOLOMILLO DE VACA</p> <p>Tenderloin steak with Olivier sauce, garlic and bay leaf Solomillo de vaca, salsa Olivier, ajo y laurel</p>	37,95€
<p>BEEF ENTRAILS </p> <p>ENTRAÑA DE RES</p> <p>Entrails with chimichurri sauce Entraña con salsa de chimichurri</p>	25,45€
<p>STEAK TARTAR   </p> <p>STEAK TARTAR</p> <p>Olivier´s classic Clásico Olivier</p>	30,45€
<p>WAGYU BURGER (200GRS)      </p> <p>HAMBURGUESA WAGYU</p> <p>Cheddar cheese, camelized onion and french fries Queso cheddar, cebolla caramelizada y patatas fritas</p>	28,45€
<p>CRISPY BLACK CANARIAN PORK   </p> <p>CRUJIENTE DE COCHINO NEGRO CANARIO</p> <p>Black pork, pork fat and lime-thyme Cochino negro, manteca de cerdo y tomillo limonero</p>	28,95€



TAX INCLUDED / IGIC INCLUIDO

CHEF'S SUGGESTIONS


SUGERENCIAS DEL CHEF

BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND TIGER PRAWNS MIN (2PAX)      **29,45€ / PAX**
ARROZ NEGRO DE CHOCO Y LANGOSTINOS
Cuttlefish, canarian shrimp and squid ink
 Sepia, langostino tigre y tinta de calamar

SEASONAL VEGETABLES RICE MIN (2PAX)    **24,45€ / PAX**
ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA
Seasonal vegetables
 Verduras de temporada

WAGYU PICANHA AND TRUFFLED LINGUINI (220GRS)     **54,95€**
PICAÑA WAGYU Y LINGUINI TRUFADO
Chimichurri sauce and truffle
 Salsa Chimichurri y trufa

MONKFISH WITH BEURRE BLANC AND "YUMMY RICE"     **35,45€**
RAPE CON BEURRE BLANC Y ARROZ RICO
Butter, dry white wine, dates and wild asparagus
 Mantequilla, vino blanco seco, dátiles y espárragos trigueros

LAMB RACK  **47,95€**
RACK CORDERO
Cooked at low temperature with sauce of its juices and palm syrup
 Cocinado a baja temperatura con salsa de sus jugos y miel de palma

SEEN FISH MARKET

PESCADERÍA SEEN

LOCAL SEAFOOD AND FISH    **S/M**
PESCADOS Y MARISCOS DE CERCANÍA
Daily fresh fish selection
 Selección de pescado fresco y marisco por piezas y peso del Chef



SIDE DISHES


ACOMPAÑAMIENTOS

GREEN GARDEN SALAD    **8,95€**

ENSALADA VERDE DE LA HUERTA

Green salad

Ensalada verde

YUMMY RICE    **8,45€**

ARROZ RICO

Dates, green beans, wild asparagus and almonds

Dátiles, judías verdes, espárragos trigueros y almendras

FRENCH FRIES    **6,45€**

PATATAS FRITAS

Traditional

Las tradicionales

MASHED POTATO   **6,45€**

CREMA DE PATATA

Potatoes with herb butter

Patatas con mantequilla de hierbas

BABY VEGETABLES CONFIT   **9,45€**

VERDURITAS BABY DE TEMPORADA CONFITADAS

Salt flower and organic EVOO

Flor de sal y aceite de oliva virgen extra ecológico

CANARIAN POTATOES WITH MOJOS     **8,95€**

PAPAS ARRUGADAS CON MOJOS CANARIOS

Canarian potato "bonita" with sea salt and mojo sauce

Patata "bonita" con sal marina y mojo rojo y verde



GLUTEN
GLUTEN



CELERY
APIO



LUPINS
ALTRAMUZ



TREE NUTS
FRUTOS SECOS



SOYA
SOJA



PEANUTS
CACAHUETES



CRUSTACEANS
CRUSTÁCEOS



VEGETARIAN
VEGETARIANO



SESAME
SÉSAMO



MUSTARD
MOSTAZA



EGGS
HUEVOS



MOLLUSCS
MOLUSCOS



DAIRY
LÁCTEOS



SPICY
PICANTE



SULPHITES
SULFITOS



FISH
PESCADOS

TAX INCLUDED / IGIC INCLUIDO





DESSERTS

POSTRES

- SEEN CAKE (2PAX)**      **21,95€**
- TARTA SEEN**
Forest fruit and vanilla ice cream
Frutos del bosque y helado de vainilla
- MILK CARAMEL SOUFFLÉ**      **12,45€**
- SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE**
Guava sorbet
Sorbete de guayaba
- SEEN GUILTY**      **11,45€**
- SEEN CULPA**
Valrhona chocolate, passion fruit, nut brownie and chocolate pop-rocks
Chocolate Valrhona, maracuya, brownie de nueces y peta-zetas de chocolate
- YUZU CHEESECAKE**     **10,45€**
- CHEESECAKE YUZU**
Raspberry coulis and black sesame
Coulis de frambuesa y sésamo negro
- ALMOND CANARIAN BANANA**     **9,45€**
- PLÁTANO CANARIO ALMENDRADO**
Creamy Canarian banana cake with toffee and almonds
Pastel cremoso de plátano de Canarias, toffee y almendras
- ICE CREAMS**      **7,95€**
- HELADOS**
Two ice cream scoops with golden pearls and crumble
Dos bolas de helado, perlas doradas y crumble
- CUT SEASONAL FRUIT** **7,95€**
FRUTA DE TEMPORADA LAMINADA
- EXCLUSIVE ASSORTMENT OF MATURE CHEESE**     **23,90€**
- SELECCIÓN EXCLUSIVA DE QUESOS CURADOS**
D.O. Manchego, goat pimentón, sheep truffled, cow
D.O. Manchego, Majorero cabra pimentón, oveja trufado, curado de vaca

GLUTEN
GLUTENEGGS
HUEVOSSESAME
SÉSAMOTREE NUTS
FRUTOS SECOSSOYA
SOJASULPHITES
SULFITOSDAIRY
LÁCTEOS

