



STARTERS Entrantes

COUVERT



7,50

BREAD BASKET

CESTA DE PAN

SALTED BUTTER

MANTEQUILLA CON SAL

JOSPER ROASTED GLASS PEPPER SALAD

ENSALADA DE PIMIENTOS CRISTAL ASADOS AL JOSPER

TO SHARE PARA COMPARTIR

SEEN TACO (2UN.)

16 €

TACO SEEN

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

Pescado del día marinado, guacamole, mahonesa japonesa, huevas de tobiko y granada

OCTOPUS CARPACCIO

21 €

CARPACCIO DE PULPO

With Campagne sauce, coriander sprouts and ciboulette

Con salsa de Campagne, brotes de cilantro y ciboulette

WAGYU CARPACCIO

22.50 €

CARPACCIO DE WAGYU

Herbs pesto, rocket salad and mature goat cheese

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

TIRADITO DE ALFONSIÑO

21 €

TIRADITO DE ALFONSIÑO

Tiger milk, Canarian mojo sauce and sweet potato chips

Leche de tigre, mojo canario y chips de batata

BEETROOT CARPACCIO

14.50 €

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

CRISPY PRAWNS (6UN.)  **19 €**

LANGOSTINOS EN TEMPURA

Panko, lime and mango sauce with dock baby leafs

Panko, salsa de lima y mango con hojas de acedera baby

CLAMS “A LA MARINERA”  **29 €**

ALMEJAS A LA MARINERA

Purple garlic, white wine D.O. Abona and parsley

Ajo morado, vino blanco D.O. Abona y perejil

CRUNCHY TAPIOCA **11.50€**

AND CANARIAN GOAT CHEESE (2UN.) 

CROCANTE DE TAPIOCA Y QUESO DE CABRA CANARIO

Tapioca, mature cheese and spicy guava gel

Tapioca, queso curado y gel de guayaba picante

CRISPY MORAY EEL **22.50 €**

AND MACKEREL IN TWO TEXTURES 

MORENA Y CABALLA CRUJIENTES EN DOS TEXTURAS

Crunchy in two textures with sugar-cane syrup

Crujiente en dos texturas con miel de caña

WAGYU GYOZA (6UN.)  **16 €**

GYOZA WAGYU

Purple garlic, mushrooms y salsa de chiles dulces

Ajo morado, champiñones y salsa de chiles dulces

BURRATA D.O.P **54 €**

WITH CAVIAR AND BLINIS 

BURRATA D.O.P. CON CAVIAR Y BLINIS

Sea salt flakes and Ecological EVOO

Flor de sal y Aceite de oliva Virgen Extra Ecológico

CAVIAR SERVICE (50 GR.)  **180 €**

SERVICIO DE CAVIAR

Blinis, red onion, cut egg mimosa and citrus cream

Blinis, cebolla roja, mimosa de huevo y crema citrica

ALLERGENS INDEX / ÍNDICE DE ALÉRGENOS





MEAT LOVERS

AMANTES DE CARNE

ENTRECOTE (600GR.)  	56 €
ENTRECOTE DE VACA	
Chef Olivier weekly selections Selección semanal del Chef Olivier	
BEEF SIRLOIN   	35 €
SOLOMILLO DE VACA	
Sirloin steak with Olivier sauce, garlic and bay leaf Solomillo de vaca, salsa Olivier, ajo y hoja de laurel	
BEEF ENTRAILS      	25 €
ENTRAÑA DE RES	
Entrails, miso and kimuchi Entraña, miso y kimuchi	
STEAK TARTAR   	30 €
STEAK TARTAR	
Olivier's classic Clásico Olivier	
WAGYU BURGER (200GR.)      	28 €
HAMBURGUESA WAGYU	
Cheddar cheese, camelized onion and french fries Queso cheddar, cebolla caramelizada y patatas fritas	
CRISPY BLACK CANARIAN PORK  	27 €
CRUJIENTE DE COCHINO NEGRO CANARIO	
Black pork, pork fat and lime-thyme Cochino negro, manteca de cerdo y tomillo limonero	

CHEF'S SUGGESTIONS

SUGERENCIAS DEL CHEF

<p>BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND SHRIMP MIN (2PAX)     </p> <p>ARROZ NEGRO DE CHOCO Y GAMBA</p> <p>Cuttlefish, shrimp and squid ink Sepia, gamba y tinta de calamar</p>	29 €
<p>SEASONAL VEGETABLES RICE MIN (2PAX)   </p> <p>ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA</p> <p>Seasonal vegetables Verduras de temporada</p>	24 €
<p>WAGYU PICANHA AND TRUFFLED LINGÜINI   </p> <p>PICANÑA WAGYU Y LINGÜINI TRUFADO</p> <p>Chimichurri sauce and truffle Salsa Chimichurri y trufa</p>	49 €
<p>MONKFISH WITH BEURRE BLANC AND "YUMMY RICE"   </p> <p>RAPE CON BEURRE BLANC Y ARROZ RICO</p> <p>Butter, dry white wine, dates and wild asparagus Mantequilla, vino blanco seco, dátiles y espárragos trigueros</p>	35 €
<p>JOSPER BABY LAMB SHOULDER (550 GR)  </p> <p>PALETILLA CABRITO AL JOSPER</p> <p>Confit with thyme and Josper nished Confitada con tomillo y terminada al Josper</p>	36 €

SEEN FISH MARKET

PESCADERÍA SEEN

<p>LOCAL FISH </p> <p>PESCADOS DE CERNANÍA</p> <p>Daily fresh fish selection Selección de pescado fresco por piezas y peso del Chef</p>	S/M M/P
--	----------------

SIDE DISHES

ACOMPAÑAMIENTOS

<p>GREEN GARDEN SALAD    </p> <p>ENSALADA VERDE DE LA HUERTA</p> <p>Green salad Ensalada verde</p>	6 €
<p>YUMMY RICE    </p> <p>ARROZ RICO</p> <p>Dates, green beans, wild asparagus and almonds Dátiles, judías verdes, espárragos trigueros y almendras</p>	8 €
<p>FRENCH FRIES   </p> <p>PATATAS FRITAS</p> <p>Traditional Las tradicionales</p>	6 €
<p>MASHED POTATO  </p> <p>PURÉ DE PATATA</p> <p>Potatoes with herbs butter Patatas con mantequilla de hierbas</p>	6 €
<p>VEGETABLES CONFIT   </p> <p>VERDURAS CONFITADAS</p> <p>Sea salt flakes and Ecological EVOO Flor de sal y Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico</p>	8 €
<p>CANARIAN POTATOES    </p> <p>PAPAS ARRUGADAS CON MOJO CANARIO</p> <p>Canarian potato with sea salt and mojo sauce Papa bonita con sal marina y mojo rojo canario</p>	8 €
<p>BREAD BASKET</p> <p>CESTA DE PAN</p>	3,50 €

ALLERGENS INDEX / ÍNDICE DE ALÉRGENOS

 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



DESSERTS

POSTRES

<p>SEEN CAKE (2PAX) </p> <p>TARTA SEEN</p> <p>Forest fruit and vanilla ice cream Frutos del bosque y helado de vainilla</p>	22 €
<p>MILK CARAMEL SOUFFLÉ </p> <p>SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE</p> <p>Guava sorbet Sorbete de guayaba</p>	12 €
<p>PASSION FRUIT SOUFFLÉ </p> <p>SOUFFLÉ DE MARACUYÁ</p> <p>Coconut sorbet Sorbete de coco</p>	12.50 €
<p>SEEN GUILTY </p> <p>SEEN CULPA</p> <p>Valrhona chocolate, passion fruit, nut brownie and chocolate pop-rocks Chocolate Valrhona, maracuyá, brownie de nueces y peta-zetas de chocolate</p>	11 €
<p>YUZU CHEESECAKE </p> <p>TARTA DE QUESO YUZU</p> <p>Raspberry coulis and black sesame Coulis de frambuesa y sésamo negro</p>	10 €
<p>ALMOND CANARIAN BANANA </p> <p>PLÁTANO CANARIO ALMENDRADO</p> <p>Creamy Canarian banana cake with toffee and almonds Pastel cremoso de plátano de Canarias, toffee y almendras</p>	9 €
<p>ICE CREAMS </p> <p>HELADOS</p> <p>Two ice cream scoops with golden pearls and crumble Dos bolas de helado, perlas doradas y crumble</p>	8 €
<p>CUT SEASONAL FRUIT</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA LAMINADA</p>	8 €

ALLERGENS INDEX / ÍNDICE DE ALÉRGENOS

GLUTEN
GLUTENEGGS
HUEVOSSESAME
SÉSAMOTREE NUTS
FRUTOS SECOSSOYA
SOJASULPHITES
SULFITOSDAIRY
LÁCTEOS

TAX INCLUDED / IGIC INCLUIDO