

20/20

steakhouse • premium cuts

PESCADO, MARISCO Y ENTRANTES

TARTAR DE ATÚN Aguacate, Salsa Ponzu Semillas de Sésamo.....	€19	TRÍO DE OSTRAS AL NATURAL Limón Fresco.....	€17
CÓCTEL DE GAMBAS Salsa Rosa, Salsa Coctel Americana, Limón.....	€19	PLATO DE MARISCO (precio por persona / mínimo dos personas) Ostras al Natural, Langostinos, Bogavante Cocido, Tartar de Atún, Condimentos Clásicos.....	€39
SOPA DE CEBOLLA Y PARMESANO* Crujiente de Parmesano, Cebollino.....	€12	ENSALADA CÉSAR CLÁSICA* Lechuga Romana, Salsa César, Parmesano, Dados de Pan.....	€14
ENDIVIAS Y REMOLACHA MARINADA* Queso Azúl Canario, Nueces Caramelizadas, Manzana.....	€13	FOIE GRAS Torchon Casero, Chutney de Zanahoria y Naranja.....	€18

CORTES ESPECIALES

'PREMIUM PORTER HOUSE'.....	1,300grs	USA	€120
CHATEAUBRIAND SOLOMILLO.....	550grs	URUGUAY	€65
CHULETON DE VACA GALLEGA (45 DÍAS DE MADURACIÓN).....	1,100grs	ESPAÑA	€130
ENTRECOTE DE WAGYU.....	400grs	CHILE	€110
ENTRECOT CON HUESO.....	700grs	USA	€70

CARNE AL CORTE

RIB EYE.....	350grs	Angus Uruguay €29	España €48
ENTRECOT.....	300grs	Angus Uruguay €24*	España €38
SOLOMILLO.....	250grs	Angus Uruguay €33	España €44
SOLOMILLO.....	125grs	Angus Uruguay €19*	España €28



PUNTOS DE LA CARNE

POCO muy rojo centro frío	MEDIO POCO rojo centro templado	MEDIO rosado centro caliente	MEDIO HECHO poco rosado centro caliente	BIEN HECHO no rosado centro caliente
---------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------------------	--------------------------------------------

Servicio de mesa, pan y aperitivos 2 € por persona.

Si usted tiene alguna preocupación con respecto a intolerancias alimentarias, por favor avise a nuestras Damas y Caballeros antes de ordenar.
Precios incluyen 7% de IGIC.

20/20

steakhouse • premium cuts

DEL MAR

PULPO AL GRILL Aceite de Pimentón de la Vera.....	€26
FILETE DE SALMÓN Costra de Azúcar Morena, Naranja, Pimentón.....	€26
LUBINA A LA PARRILLA Sofrito Canario, Chorizo, Alcaparras, Crotones.....	€32
BOGAVANTE CANADIENSE A LA PARRILLA Mantequilla de Hierbas, Ensalada de Temporada.....	€42

OTROS CORTES

COSTILLAS BBQ* 15 hrs de cocción.....	€21
COSTILLAS DE CORDERO Perfumadas al Romero.....	€39
PECHUGA DE POLLO* Cocida a Baja Temperatura, Mantequilla de Ajo y Tomillo.....	€21
HAMBURGUESA ANGUS 20/20* 100% Casera, Panceta Ibérica, Patatas Fritas con Grasa de Pato.....	€25

SALSAS Y MANTEQUILLAS

SALSA DE QUESO AZUL.....	€4	SALSA CHIMICHURRI.....	€4
SALSA DE PIMIENTA VERDE.....	€4	MANTEQUILLA DE AJO Y HIERBAS*.....	€3
DEMI-GLACE DE VINO TINTO.....	€4	MANTEQUILLA DE TRUFA NEGRA.....	€4
SALSA BEARNESA.....	€4	MOJOS CANARIOS*.....	€3

GUARNICIONES

ESPÁRRAGOS GLASEADOS.....	€12	BRÓCOLI SALTEADO, PIÑONES, AJO, CHILE.....	€9
MACARRONES, QUESO Y TRUFA NEGRA.....	€9	PURÉ DE PATATA, MANTEQUILLA*.....	€8
ENSALADA DE LA CASA, VINAGRETA DE MIEL Y JEREZ*.....	€6	PATATAS FRITA, HIERBAS*.....	€8
VERDURAS DE TEMPORADA AL HORNO DE LEÑA*.....	€8	PAPAS ARRUGADAS*.....	€7
SETAS Y CHAMPIÑONES AL VINO TINTO.....	€9	CREMA DE ESPINACA, CHIPS DE AJO.....	€9
		AROS DE CEBOLLA.....	€9



PUNTOS DE LA CARNE

POCO muy rojo centro frío	MEDIO POCO rojo centro templado	MEDIO rosado centro caliente	MEDIO HECHO poco rosado centro caliente	BIEN HECHO no rosado centro caliente
---------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------------------	--------------------------------------------

Servicio de mesa, pan y aperitivos 2 € por persona.

Si usted tiene alguna preocupación con respecto a intolerancias alimentarias, por favor avise a nuestras Damas y Caballeros antes de ordenar.
Precios incluyen 7% de IGIC.