

THE BAKERY / LA PASTELERÍA

FLAN Crème caramel, caramel, vanilla ice cream. Flan, caramelo, helado de vainilla.	22
NAOFFEE Our version of Banoffee. Nuestra versión del banoffee.	22
TIRAMISU EXPRESS Classic tiramisu made to order. Tiramisú clásico al momento.	24
MILHOJAS Homemade puff pastry, whipped nuts ganache and hazelnut ice cream with dulcify chocolate. Hojaldre casero, ganache montada de frutos secos y helado de avellana con chocolate dulcify.	24
OPERA 24 Joconde sponge cake, coffee syrup, buttercream, ganache and chocolate glaze. Bizcocho Joconde, almíbar de café, crema de mantequilla, ganache y glaseado de chocolate.	24
BANDEJA DE FRUTAS DE ESTACIÓN Assorted seasonal fruits on ice. Frutas variadas de temporada sobre hielo.	XL 38 / XXL 84

THE ICE CREAM SHOP / LA HELADERÍA

Helado artesanal de producción diaria. Solo ingredientes naturales.
Todos los días elaboramos nuevos sabores, pregunte a su camarero.

SORBETES Home made fruit sorbet 100% natural / Strawberry, mango, pear or lemon. Fruta fresca hecha sorbete 100 % natural / Fresa, mango, pera o limón.	22 Unit / Unidad
POLOS Homemade popsicles / Baklava, gianduja, oreo or vanilla macadamia. Helados elaborados artesanalmente en formato POLO / Baklava, gianduja, oreo o vainilla macadamia.	11 Unit / Unidad
CREMAS Chocolate, pistachio, vanilla or amarena. Chocolate, pistacho, vainilla o amarena.	22
CHUCHES Tray with sweets and toppings. Bandeja con chuches y toppings.	14

Chefs Pasteleros
Pablo López Palacios
& Leonardo Dolci

Our products are seasonal, it is the market that dictates the shopping cart. Some dishes may vary according to season and market.
If you suffer from any kind of allergy or food intolerance, tell our staff, we have all the necessary information regarding the products
and allergens contained in the menu

Nuestros productos son de temporada, es el mercado quien nos dicta la cesta de la compra. Algunos platos pueden variar según
temporada y mercado
Si sufre de algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria indíquelo a nuestro staff, disponemos de toda información necesaria
referente a los productos y alérgenos que contiene la carta

TAX INCLUDED / IVA INCLUIDO
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO

naô
Pool (LVB)

La Mesâ

by the Restaurant



Summer 2024

BY EZEQUIEL CASTRO
Cocinero

Una cocina simple, sencilla sin mascarar llena de buenas intenciones. Una cocina de técnica y producto diario

SALADS / ENSALADAS

SIMPLE

Arugula, Corn Lettuce, Avocado, Parmesan and instant dressing of lime juice, EVOO and soy sauce.

Rúcula, Canónigos, Aguacate, Parmesano y aderezo al momento de zumo de lima, AOVE y salsa de soja.

FRESCA DE TOMATES

Tomatoes, tuna belly, and olive oil.

Tomates, ventresca de atun, y aceite de oliva.

JUDIAS *extra caviar per gram*

Kenyan green beans, poached egg, chopped shallots and dehydrated cured meat.

Judías de kenia, huevo escalfado, echalotes picados y cecina deshidratada.

FALAFEL

Falafel dough, pickled cucumbers, chickpeas and spiced yogurt sauce.

Masa de falafel, pepinos encurtidos, garbanzos y salsa de yogur especiado.

POKE BOWL

Sushi rice, avocado, cucumbers, chives, edamame, salmon, mango and ponzu sauce.

Arroz de sushi, aguacate, pepinos, cebolletas, edamame, salmon , mango y salsa ponzu.

ENTERING / ENTRANTES

BURRATA

Tomatoes, coriander leaves and figs (Fig season June/September).

Tomates, hojas de cilantro e higos (Temporada de higos Junio/Septiembre).

TARTAR DE ATUN ROJO

Fresh tuna, ginger oil and fermented soy sauce and sea biscuit

Atún fresco, aceite de jengibre, salsa de soja fermentada y galleta marinera.

CEVICHITO PERUANO

Wild croaker, lime juice, corn, choclo, red onion, fried patacones and sweet sweet potato.

Corvina salvaje, leche de tigre, maíz, choclo, cebolla morada, patacones fritos y boniato dulce.

CECINA DE BUEY

Artisanal wagyu cured meat, almonds, parmesan flakes and sea biscuit.

Cecina artesanal de wagyu, almendras, lascas de parmesano y galleta de barco.

MEZZE BOX

Classic Middle Eastern starters to dip hummus, muhammara, babaganush, labneh in oils, marinated olives and lafa bread at the moment.

Entrantes clásicos de medio oriente para dipear hummus, muhammara, babaganush, labneh en aceite,

olivas marinadas y pan lafa al momento.

BAO BUN DE CANGREJO CRISPY

Homemade bao bread, fried soft shell crab Malaga style, shizo and hoisin mayonnaise.

Pan de bao casero, cangrejo de concha blanda frito a la malagueña, shizo y hoisinesa.

NAO STEAK TARTAR

Beef tenderloin, pickles, shallot, parsley, Japanese mayonnaise, mustard, ketchup, Perrins sauce and Tabasco.

With mini lafa bread and fries

Solomillo de ternera, pepinillos, echalote, perejil, mayonesa japo, mostaza, ketchup, salsa perrins y tabasco.

Con mini pan lafa y patatas fritas

NEMS VIETNAM

Homemade Vietnamese rolls, nuoc nam sauce and leaves to wrap and eat.

Rollitos vietnamitas caseros, salsa nuoc nam y hojas para envolverlos y comerlos.

HUMITA CALIENTE

Argentinian corn empanada, bechamel sauce and lots of melted cheese.

Empanada Argentina de maíz, salsa bechamel y mucho queso fundido.

CAVIAR BELUGA Y OSETRA

Beluga Irani 10g /30g/50g Osetra Polonia 10g /30g/50g

25

28

28

28

32

29

32

32

28

36

28

36

26

22

10/gr

FIREWOOD AND FIRE / LEÑA Y FUEGO

CHATEAUBRIAND *Only available at La Mesâ*

Premium beef sirloin, mashed potatoes, salad and béarnaise sauce.

Solomillo premium de vaca, pure de patatas, ensalada y salsa bearnesa.

ENTRECOTE 300 GR

300 grams of Nebraska free aged black angus, own maturation at least 30 days with roasted potatoes.

300 grs de Black angus, Nebraska, crianza libre. Maduración propia mínimo 30 días con patatas asadas.

BURGER 180

Wagyu burger, brioche bun, cheddar and Monterrey Jack, lettuce, tomato, onion and Nao sauce.

Hamburguesa de wagyu, pan brioche, cheddar y monterrey Jack, lechuga, tomate, cebolla y salsa Nao.

CHEESEBURGER

Wagyu burger, brioche bun, cheddar and Nao sauce.

Hamburguesa de wagyu, pan brioche, cheddar y salsa Nao

POLLO LIBANES SHISH TAOUK

Free range chicken marinated in yogurt, lime and spices, lettuce, parsley, tomato and cilantro to wrap in pita bread.

Pollo de campo marinado en yogur, lima y especias, lechugas, perejil, tomate y cilantro para envolver en pan pita.

JASON TEXAS BRISKET (FOR 2 PEOPLE) *Only available at La Mesâ*

Smoked Texas brisket with walnut shavings, creamy corn and salad with sweet vinaigrette.

Brisket texano ahumado con virutas de nogal, maíz cremoso y ensalada con vinagreta dulce.

IRON SIDE *extra caviar per gram* *Only available at La Mesâ*

Stuffed pasta or special dish finished in a wood-fired oven.

Pasta rellena o plato especial terminado en horno de leña.

FROM THE KITCHEN / DE LA COCINA

SALMON

With sweet potato, roasted peanuts and miso foam.

Con boniato, cacahuets tostados y espuma de miso.

ATUN ROJO

Grilled almadraba tuna with yellow chili emulsion and crispy potato millefeuille.

Atún de almadraba al grill con emulsión de aji amarillo y milhojas crujiente de patatas.

LUBINA *extra caviar per gram*

Wild sea bass, potato emulsion with olive oil, roasted onion and romesco sauce.

Lubina salvaje, emulsión de patata con aceite de oliva, cebolla asada y salsa romesco.

SMASH TAQUITO *Only available at La Mesâ*

Corn tortilla, smashed premium meat, onion, coriander, spicy sauce and guacamole.

Tortilla de maíz, carne premium smasheada, cebolla, cilantro salsita picante y guacamole

PASTA

Daily preparation/ Elaboración diaria

ARROZ

Dry / Brothy / Risotto sometimes one, sometimes another.

Seco / Caldoso / Risotto a veces uno, a veces otro.

SIDES 12

Basmati Rice / Arroz Basmati

French Fries / Patatas fritas

Green Salad / Ensalada verde

Fresh Chilli / Chile fresco

Chilli Peppers / Guindillas

Mashed Potatoes / Pure de patatas

Roasted Potato / Patata asada

TAX INCLUDED / IVA INCLUIDO
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO