

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
BABA, RUM Y MANZANA ASADA Baba, baked apple sorbet, chantilly and pippin gel. Baba, sorbete de manzana asada, chantilly y gel de reineta.	22
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 36 / 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 / Backlava, gianduja, oreo or vanilla macadamia. Helados elaborados artesanalmente en formato POLO / Backlava, 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

 1. Gluten Gluten	 2. Crustaceans Crustáceos	 3. Egg Huevo	 4. Fish Pescados	 5. Peanuts Cacahuètes	 6. Soy Soja	 7. Milk Lacteos
 8. Nuts Frutos secos	 9. Celery Apio	 10. Mustard Mostaza	 11. Sesame Sésamo	 12. Sulphite Sulfitos	 13. Lupins Altramuces	 14. Shellfish Moluscos

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

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

nao
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 6 / 7 **25**

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 4 **28**

Tomatoes, tuna belly, and olive oil.
Tomates, ventresca de atun, y aceite de oliva.

JUDIAS *extra caviar per gram* 3 / 8 / 12 **28**

Green beans, poached egg, chopped shallots and dehydrated cured meat.
Judías, huevo escalfado, echalotes picados y cecina deshidratada.

FALAFEL 7 / 10 / 1 **28**

Falafel dough, pickled cucumbers, chickpeas and spiced yogurt sauce.
Masa de falafel, pepinos encurtidos, garbanzos y salsa de yogur especiado.

POKE BOWL 1 / 2 / 4 / 5 / 6 / 9 / 11 **32**

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 7 / 8 **28**

Light jam of tomatoes, coriander leaves and figs (Fig season June/September).
Mermelada ligera de tomates, hojas de cilantro e higos (Temporada de higos Junio/Septiembre).

TARTAR DE ATUN ROJO 1 / 4 / 6 / 11 **32**

Fresh tuna, ginger oil and fermented soy sauce.
Atún fresco, aceite de jengibre y salsa de soja fermentada.

CEVICHITO PERUANO 4 / 8 **32**

Wild croaker, lime juice, corn, choclo, red onion and sweet sweet potato.
Corvina salvaje, leche de tigre, maíz, choclo, cebolla morada y boniato dulce.

CECINA DE BUEY 12 / 1 / 8 **28**

Artisanal wagyu cured meat, almonds and parmesan flakes.
Cecina artesanal de wagyu, almendras y lascas de parmesano.

MEZZE BOX 1 / 7 / 8 / 9 / 12 **36**

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 dippear hummus, muhammara, babaganush, labneh en aceites, olivas marinadas y pan lafa al momento.

TERRINA DE CAMPO *extra caviar per gram* 1 / 3 / 7 / 8 / 10 **36**

Veal terrine, foie duck magret and nuts with sourdough country bread.
Terrina de ternera blanca, magret de pato y foie y frutos secos con pan de campo de masa madre.

BAO BUN DE CANGREJO CRISPY 1 / 2 / 6 / 7 / 10 **28**

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.

NEMS VIETNAM 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 11 / 13 / 14 **26**

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 1 / 7 / 13 **22**

Argentinian corn empanada, bechamel sauce and lots of melted cheese.
Empanada Argentina de maíz, salsa bechamel y mucho queso fundido.

BELUGA Y OSETRA 4 **30/gr**

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

FIREWOOD AND FIRE / LEÑA Y FUEGO

CHATEAUBRIAND *Only available in the restaurant area* 3 / 7 **62 P/P**

Premium beef sirloin, mashed potatoes, salad and béarnaise sauce.
Solomillo premium de vaca, pure de patatas, ensalada y salsa bearnesa.

ENTRECOTE 300 GR **46**

300 grams of selected low beef tenderloin aged 30 days with roasted potatoes.
300 grs de lomo bajo seleccionado 30 días maduración con patatas asadas

BURGER 180 1 / 3 / 7 / 12 **39**

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 1 / 3 / 7 / 12 **39**

Wagyu burger, brioche bun, cheddar and Nao sauce.
Hamburguesa de wagyu, pan brioche, cheddar y salsa Nao

POLLO LIBANES SHISH TAOUK 1 / 7 / 11 **39**

Country 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 in La mesâ* 7 / 10 **68**

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* 6 / 7 **36**

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 1 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 11 **38**

With roasted pumpkin, roasted peanuts and miso foam.
Con calabaza asada, cacahuetes tostados y espuma de miso.

ATUN ROJO 4 / 3 / 11 **42**

Grilled almadraba tuna with yellow chili emulsion.
Atún de almadraba al grill con emulsión de aji amarillo.

LUBINA *extra caviar per gram* 4 / 7 / 8 **39**

Wild sea bass, potato emulsion with olive oil and roasted leeks.
Lubina salvaje, emulsión de patata con aceite de oliva y puerros asados.

TAQUITO CALLEJERO 1 / 8 / 9 **38**

Corn tortilla, beef baked in a wood fire, red onion, coriander and spicy sauces.
Tortilla de maiz, ternera al horno de leña, cebolla morada, cilantro y salsitas picantes

PASTA 1 **34**

Daily preparation/ Elaboración diaria

ARROZ **S/M**

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