

SALADS / ENSALADAS

SIMPLE

Arugula, corn lettuce, avocado, parmesan and freshly prepared lime dressing, EVOO and soy sauce.
Rúcula, canónigos, aguacate, parmesano y aderezo al momento de zumo de lima, AOVE y salsa de soja.

FRESCA

Cucumber, yellow zucchini, melon, kefir, green cilantro and dill vinaigrette and fresh herbs.
Pepinos, Calabacin amarillo, melón, Kéfir, vinagreta verde de cilantro y eneldo y Hierbas frescas.

TOMATES DE VERANO

Tomatoes, tuna belly and olive oil.
Tomates, ventesca de atún y aceite de oliva.

LA RUSA

Russian-style crab salad, salmon roe, sea biscuit and mayonnaise foam.
Ensaladilla de cangrejo ruso, huevas de salmón, galleta marinera y espuma de Mayonesa.

POKE

Sushi rice, avocado, cucumber, spring onions, edamame, salmon, mango and ponzu sauce.
Arroz de sushi, aguacate, pepinos, cebolleta, edamame, salmón , mango y salsa ponzu.

STARTERS / 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.
Atún fresco, aceite de jengibre y salsa de soja fermentada.

CEVICHITO PERUANO

Wild meagre, lime juice, corn, choclo, red onion, fried patacones and sweet potato.
Corvina salvaje, leche de tigre, maíz, choclo, cebolla morada, patacones fritos y boniato.

CECINA DE BUEY

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

TABLA MEZZE

hummus, muhammara, babaganush, marinated olives and freshly made lafa bread.
Entrantes clásicos de medio oriente para dipear hummus, muhammara, babaganush, olivas marinadas y pan lafa al momento.

NEMS VIETNAM

Homemade Vietnamese rolls, nuoc nam sauce and fresh leaves for wrapping.
Rollitos vietnamitas caseros, salsa nuoc nam y hojas para envolver.

HUEVOS ROTOS *Only available at La Mesâ*

Bakery-style potato chips with fried eggs, garlic prawns and dehydrated cecina.
Fritas chips tipo panaderia con huevos fritos, gambas al ajillo y cecina deshidratada.

HUMITA CALIENTE

Argentinian corn empanada, bechamel sauce, mozzarella and provolone.
Empanada Argentina de maíz, salsa bechamel, mozzarella y provolone.

AREPITAS DE POLLO

Homemade arepas with provolone, filled with free-range chicken, red onion, avocado, and Japanese mayonnaise.
Arepas caseras con provolone, rellenas de pollo campero, cebolla morada, aguacate y mayonesa japo.

CAVIAR NUGGETS, NO MONEY NO NUGGETS

Free range chicken nuggets breaded in panko, with sour cream, chives and 20gr of selected caviar.
Nuggets de pollo de corral empanados en panko, crema agria, cebollino y 20gr de caviar seleccionado.

FIREWOOD AND FIRE / LEÑA Y FUEGO

T-BONE 1KG *Only available at La Mesâ*

USA Black Angus Prime, grain-fed and aged for 20 days. Served with fillet steak tartar,
the rest of the cut grilled, french fries and green salad.

Black Angus Prime de EE. UU., alimentado a grano y madurado durante 20 días. Servido con steak tartar de solomillo, el resto de la pieza a la parrilla, patatas fritas y ensalada verde.

CHATEAUBRIAND *Only available at La Mesâ*

Premium beef sirloin (300gr p/p), mashed potatoes, salad and béarnaise sauce.
Solomillo premium de vaca (300gr p/p), pure de patatas, ensalada y salsa bearnesa.

OJO DE BIFE PREMIUM

Argentinian Black Angus, grain-fed for over 200 days, aged at least 25 days, with French fries and green salad.
Black Angus argentino, alimentado a grano más de 200 días, maduración mínima de 25 días, patatas fritas y ensalada verde.

ENTRECÔTE 250 gr

Argentinian Black Angus, grain-fed for over 200 days, with French fries and green salad.
Black Angus argentino, alimentado a grano durante más de 200 días acompañado de patatas fritas y ensalada verde.

BURGER180

Wagyu burger with cheddar and Monterrey Jack cheese, lettuce, tomato, onion and Nao sauce.
Hamburguesa de wagyu con cheddar, monterrey Jack, lechuga, tomate, cebolla y salsa Nao.

CHEESEBURGER

Wagyu burger, brioche bun, cheddar, monterey jack and Naô sauce.
Hamburguesa de wagyu con cheddar, monterey jack y salsa Naô

FROM THE KITCHEN / DE LA COCINA

SALMON

With sweet potato, roasted peanuts and miso foam.
Con boniato, cacahuets tostados y espuma de miso.

BACALAO DE ALASKA

Wild Cod, candied leek, hand-cut tapenade (sun-dried tomato, Kalamata olives & capers) creamy potatoes and toasted crumbs.
Puerro confitado, tapenade a cuchillo (tomate seco, olivas de Kalamata y alcaparras) cremoso de patatas y migas tostadas.

ATÚN ROJO

Grilled almadraba tuna with yellow chili emulsion and crispy potato millefeuille.
Atún de almadraba al grill con emulsión de ají amarillo y milhojas crujiente de patatas.

MAGRET PEKÍN *Only available at La Mesâ*

Glazed duck magret tataki with Japanese sauce and baby corn ribs.
Tataki de magret de pato laqueado con salsa japo y costillitas de maíz.

SUPREMA CÉSAR

Crispy chicken milanese with baby gem lettuce, Caesar dressing, anchovies and Parmesan.
Suprema de pollo milanesa, cogollos, salsa César , anchoas y parmesano.

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.

NAO STEAK TARTAR

Beef tenderloin, pickles, shallot, parsley, Japanese mayonnaise, mustard, ketchup, Perrins and Tabasco. With fries.
Solomillo de ternera, pepinillos, echalote, perejil, mostaza, ketchup, perrins y tabasco. Con patatas fritas.

COSTILLA Y ARROZ *Only available at La Mesâ*

Braised Angus short rib, dry rice cooked in its jus and morels.
Costilla de Angus braseada, arroz seco de su jugo y colmenillas.

PASTA

Daily preparation./ Elaboración diaria.

SIDES 12

Basmati Rice / Arroz Basmati

French Fries / Patatas fritas

Green Salad / Ensalada verde

Fresh Chilli / Chile fresco

Pickled green chillies / Guindillas

Mashed Potatoes / Pure de patatas

Roasted Potato / Patata asada

THE BAKERY / LA PASTELERÍA

ROULÉ À LA CANELLE XL

Warm cinnamon roll to share, with ice cream, for 2 people. 20 min preparation time.
Cinnamon roll caliente para compartir, con helado, para 2 personas. 20 min de preparación.

32 P/P

CHOCOLATE SANGUÍNEA

Chocolate & orange. Blood orange gel and crèmeux, cacao biscuit and 70% chocolate.
Chocolate y naranja. Gel y cremosa de naranja sanguina, biscuit de cacao y chocolate 70%.

28

FLAN CRÈME CARAMEL

Classic Flan with vanilla ice cream.
Flan Clásico con helado de vainilla.

28

BAKLAVA

Pistachio biscuit, orange blossom crèmeux, pistachios, crispy phyllo, orange blossom sauce and date ice cream.
Biscuit de pistacho, cremoso de azahar, pistachos, phyllo crujiente, salsa de azahar y helado de dátiles.

28

SALINO

Sour cream ice cream and kefir, EVOO and caviar.
Helado de nata agria y kéfir, AOVE y caviar.

46

ROASTED FRUITS / FRUTAS ASADAS

Seasonal fruit roasted with butter, sugar and miso, mascarpone, kefir ice cream and crumble.
Frutas de temporada asadas con mantequilla, azúcar y miso, mascarpone, helado de kéfir y crumble.

28

BANDEJA DE FRUTAS DE ESTACIÓN

Assorted seasonal fruits on ice.
Frutas variadas de temporada sobre hielo.

XL 52 / XXL 96

THE ICE CREAM SHOP / LA HELADERÍA

True artisanal ice cream, made fresh every day with the finest ingredients, in the same place where it is served.
Helado artesanal de verdad, elaborado a diario con las mejores materias primas, en el mismo lugar donde se ofrece al público.

SORBETES

Home made fruit sorbet 100% natural.
Fruta fresca hecha sorbete 100 % natural.

22 Unit / Unidad

POLOS

Homemade popsicles.
Helados elaborados artesanalmente en formato polo.

11 Unit / Unidad

CREMAS

True artisanal ice cream, made fresh every day.
Helado artesanal, elaboración diaria.

REGULAR 22 XL 36

TOPPINGS

Sweets and toppings tray.
Bandeja de 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



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

BY EZEQUIEL CASTRO
Cocinero