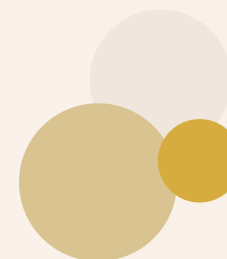


INTERNATIONAL
DIVOT
CUISINE

@DIVOTGASTROGRILL
www.divot.es
Tlf.: 622 611 084
Info@divot.es





APPETIZERS

CRISPY ARTICHOKE ON FOIE MICUIT

€18,00

IBERIAN SPANISH HAM

€23,50

GREEN ASPARAGUS

€16,00

"GAZPACHO"

ASK FOR THE FLAVOURS OF THE DAY

€15,50

HOMEMADE CROQUETTES

€13,50

COCA OF FOIE MICUIT

€23,00

TOAST SKAGEN

€21,00

CHEF STARTER

"TASTING OF DISHES SELECTED BY THE CHEF"

€21,50

STARTERS

MANGO CANELLONI

Stuffed with seafood, cheese and citrus maoinaise

€14,50

BURRATA

Tomato, avocado, pesto and balsamic roe

€17,00

SHRIMP&AVOCADO

Sriracha maoinaise

€17,50

CRISPY PRAWNS

Sweet&sour sauce of Mango Habanero and Wasabi

€17,50

BEEF CARPACCIO

Truffle oil, rocket salad, mushrooms and parmesan

€18,50

LOBSTER SALAD

Availibility according to the season

€25,00

CEVICHE DIVOT

"Leche de Tigre" Maracuya Flavour

€21,50

CLAMS

In Red Curry sauce

€19,50

SALMON TARTAR

Marinated in jalapeño and fennel dresing

€18,00

TUNA TARTAR

€21,00

GRILLED DUCK FOIE GRASS

With caramelice pear

€27,00

GOAT CHEESE AU GRATIN

With honey over rocket salad

€17,00

LOBSTER BISQUET

Availibility according to the season

€18,50

CHICKEN PASTELA

Stuffed with onion, cinnamon and pistacho

€18,00

TUNA TATAKI

Maturated on soja and citrus with wasabi

€22,50

PRAWNS PIL PIL

Garlic, chilli oil and cherry tomato

€18,50

GRILLED SCALLOPS

Truffle mashed potatoes and seasonal mushrooms

€21,50

GRILL OCTOPUS

Parmentier and crispy rice leaf

€18,50

STEAMED MUSSELS

"A la marinera"

€17,50



PRICES INCLUDE 10% VAT--COVERED €3,75

FISH&SEAFOOD

LOBSTER

€53,00

Availability according to the season

DOVER SOLE MEUNIÈRE 500gr

€29,50

RED TUNA DIVOT STYLE

€29,50

COD LOIN

€29,00

ROAST TURBOT FILLET

€29,00

GRILLED SALMON

€23,00

LOBSTER&SHRIMPS TAILS

€25,50

with spaghetti in garlic oil

Availability according to the season

MEAT CHARCOAL

BEEF CHEESE BURGER

€21,00

BEEF STROGANOFF

€24,00

With rice

NEW ZELAND LAMB CHOPS

€33,00

VEAL CHOP GRILLED

€29,50

DUCK BREAST

€26,50

BONELESS CHICKEN "PICANTON"

€24,50

LEG OF LAMB

€27,00

DRY AGED BEEF ENTRECÔTE 350gr

€29,50

LOCAL RIBEYE STEAK

€31,00/p

Min 2 Person

DRY AGED COW SUPREMA

€16,00/100gr

35 DAYS Min weight 200gr

T-BONE

€43,00/500gr

Min weight 500gr

TOMAHAWK

€68,00/1kg

Min weight 1kg

WAGYU RIB

€36,00

SPEZZATINO

Spaghetti in cream with beef&mushrooms

FILLET STEAK CUTS:

€26,00

- OPTION 1 - GRILLED STEAK 200gr
- OPTION 2 - TATAKI 200gr
- OPTION 3 - CHATEAUBRIAND 400gr
- OPTION 4 - STEAK TARTAR
- OPTION 5 - BEEF TAGLIATA

€5,50 EXTRA GARNISH: Potatoes Baked, Gratin, Fries, Puree-- Tomato salad or Mixed-- Padron Peppers -- Vegetables--Creamy Spinach

€6,50 EXTRA GARNISH: Corn Ribs -- Mac&Cheese

APERITIVOS

ALCACHOFA CRUJIENTE CON FOIE MICUIT	18,00€	CROQUETAS CASERAS	13,50€
JAMÓN IBÉRICO	23,50€	COCA DE FOIE MICUIT	23,00€
ESPÁRRAGOS VERDES	16,00€	TOAST SKAGEN	21,00€
"GAZPACHO"	15,50€	CHEF STARTER	21,50€
<i>PREGUNTAR POR EL SABOR DEL DÍA</i>		<i>"PLATO DEGUSTACIÓN A ELECCIÓN DEL CHEF"</i>	

ENTRADAS

CANELÓN DE MANGO	14,50€	HIGADO DE PATO A LA PARRILLA	27,00€
<i>Relleno de marisco, queso y maionesa de cítricos</i>		<i>Con pera caramelizada</i>	
BURRATA	17,00€	QUESO DE CABRA GRATINADO	17,00€
<i>Tomate, aguacate, pesto y huevas de balsámico</i>		<i>Con miel sobre ensalada de rúcula</i>	
GAMBAS&AGUACATE	17,50€	CREMA DE BOGAVANTE	18,50€
<i>Mayonesa de Sriracha</i>		<i>Disponibilidad según temporada</i>	
CRUJIENTE DE GAMBAS	17,50€	PASTELA DE POLLO	18,00€
<i>Salsa agridulce de mango habanero y wasabi</i>		<i>Rellena de pistacho y canela, con salsa de dátiles</i>	
CARPACCIO DE TERNERA	18,50€	TATAKI DE ATÚN	22,50€
<i>Aceite de trufa, parmesano, champiñones y rúcula</i>		<i>Marinado en soja y cítricos con sésamo</i>	
ENSALADA DE BOGAVANTE	25,00€	GAMBAS AL PIL PIL	18,50€
<i>Disponibilidad según temporada</i>		<i>Ajo, chile y aceite de oliva</i>	
CEVICHE DIVOT	21,50€	VIEIRAS A LA PLANCHA	21,50€
<i>"Leche de Tigre" al aroma de Maracuya</i>		<i>Puré trufado y setas de temporada</i>	
ALMEJAS	19,50€	PULPO A LA PLANCHA	18,50€
<i>En salsa de curry rojo</i>		<i>Cremoso de parmentier y teja de arroz</i>	
TARTAR DE SALMON	18,00€	MEJILLONES AL VAPOR	17,50€
<i>Marinado en Jalapeño y ensalada de hinojo</i>		<i>"A la marinera"</i>	
TARTAR DE ATÚN	21,00€		

LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% IVA--CUBIERTO 3,75€

PESCADOS Y MARISCOS

BOGAVANE

53,00€

Disponibilidad según la temporada

LENGUADO A LA MEUNIÈRE 500gr

29,50€

ATÚN ROJO AL DIVOT

29,50€

LOMO DE BACALAO

29,00€

FILETE DE RODABALLO

29,00€

SALMÓN A LA PLANCHA

23,00€

COLAS DE BOGAVANTE Y GAMBAS

25,50€

con spaghetti al óleo

Disponibilidad según temporada

CARNES A LA BRASA

HAMBURGUESA DE TERNERA

21,00€

STROGANOFF DE TERNERA

24,00€

Con arroz

CHULETAS DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA

33,00€

CHULETA DE TERNERA BLANCA

29,50€

PECHUGA DE PATO

26,50€

POLLO "PICANTON" DESHUESADO

24,50€

PIERNA DE CORDERO

27,00€

ENTRECÔTE TERNERA MADURADO 350gr

29,50€

CHULETÓN NACIONAL DE TERNERA

31,00€/p

Min 2 Personas

SUPREMA DE VACA MADURADA

16,00€/100gr

35 DAYS Min peso 200gr

T-BONE

43,00€/500gr

Min peso 500gr

TOMAHAWK

68,00€/1kg

Min peso 1kg

COSTILLA DE WAGYU

36,00€

SPEZZATINO

Spaghetti con nata, champiñones y ternera

CORTES DEL SOLOMILLO:

26,00€

- OPCIÓN 1 - FILETE 200gr
- OPCIÓN 2 - TATAKI 200gr
- OPCIÓN 3 - CHATEAUBRIAND 400gr
- OPCIÓN 4 - TARTAR DE CARNE
- OPCIÓN 5 - A LA TAGLIATA

5,50€ GUARNICIÓN EXTRA: Patatas Asada, Gratinada, Fritas, Pure – Ensalada de tomate o mixta – Pimientos Padrón – Verduras – Espinacas a la crema

6,50€ GUARNICIÓN EXTRA: Costillas de Maíz – Macarrones con Queso



APÉRITIFS

ARTICHAUT CROUSTILLANT AU FOIE MICUIT	18,00€	CROQUETTES MAISON	13,50€
JAMBON IBÉRIQUE	23,50€	COCA DE FOIE	23,00€
ASPERGES VERTES	16,00€	TOAST SKAGEN À LA CREVETTES	21,00€
"GAZPACHO"	15,50€	CHEF STARTER	21,50€
RENSEIGNEZ-VOUS SUR LE FRUIT DU JOUR		"PLAT DÉGUSTATION SÉLECTION DU CHEF"	

ENTRÉE

CANELLONI À LA MANGUE	14,50€	FOIE DE CANARD GRILLÉ	27,00€
Rempli de fruits de mer, fromage et mayonnaise aux citron		Avec paire caramélisée	
BURRATA	17,00€	FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ	17,00€
Tomate, avocat, pesto et oeufs de balsamique		Avec du miel sur la salade de rucula	
CREVETTES&AVOCAT	17,50€	CRÈME DE HOMARD	18,50€
Mayonesa de Sriracha		Disponibilité selon la saison	
CRUJIENTE DE GAMBAS	17,50€	PASTELA AU POULET	18,00€
Sauce aigre-douce à la mangue habanero et wasabi		Rempli de pistache et cannelle, avec sauce aux dattes	
CARPACCIO DE BOEUF	18,50€	TATAKI DE THON	22,50€
Huile de truffe, parmesan champignons et rucula		Mariné au soja et citron avec du sésame	
SALADE DE HOMARD	25,00€	CREVETTES AU PIL PIL	18,50€
Disponibilité selon la saison		Ail, chili et huile d'olive	
CEVICHE DIVOT	21,50€	COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES	21,50€
"Lait de Tigre" à l'arôme de fruit de la passion		Purée truffée et champignons de saison	
PALAUDES	19,50€	POULPE GRILLÉ	18,50€
En sauce au curry rouge		Parmentier crémeux et tuile de riz	
TARTARE DE SAUMON	18,00€	MOULES À LA VAPEUR	17,50€
Mariné au jalapeño		"A la marinera"	
TARTARE DE THON	21,00€		



LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% IVA--CUBIERTO 3,75€

POISSONS ET FRUITS DE MER

HOMARD

53,00€

Disponibilité selon la saison

SOLE À LA MEUNIÈRE 500gr

29,50€

THON ROUGE AU DIVOT

29,50€

LA MORUE

29,00€

FILET DE TURBOT

29,00€

SAUMON GRILLÉ

23,00€

QUEUE DE HOMARD ET CREVETTES

25,50€

avec spaghetti à l'huile

Disponibilité selon la saison

VIANDES GRILLÉES

BURGUER DE BOEUF DIVOT

21,00€

STROGANOFF DE BOEUF

24,00€

Avec du riz

CÔTELETTES DE AGNEAU-NOUVELLE-ZÉLANDE

33,00€

CÔTE DE VEAU

29,50€

MAGRET DE CANNARD

26,50€

POULET "PICANTON" DÉOSSÉ

24,50€

GIGOT D'AGNEAU

27,00€

ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE 350gr

29,50€

CÔTE DE BOEUF À L'OS NATIONALE

31,00€/p

Au moins 2 personnes

SUPRÊME DE VACHE ÂGÉE

16,00€/100gr

35 JOURS Poids min 200gr

T-BONE

43,00€/500gr

Poids min 500gr

TOMAHAWK

68,00€/1kg

Poids min 1kg

CÔTE DE WAGYU

36,00€

SPEZZATINO

Spaghetti à la crème, champignons et boeuf

COUPES DU FILET:

26,00€

- OPTION 1 - FILET MIGNON 200gr
- OPTION 2 - À TATAKI 200gr
- OPTION 3 - CHATEAUBRIAND 400gr
- OPTION 4 - TARTARE DE BOEUF
- OPTION 5 - À LA TAGLIATA

5,50€ SUPPLÉMENTAIRES: Pommes de terre au Four, Gratinées, Frites, Pure-- Salade Mixta ou de Tomate-- Piments Padrón -- Legumes--Épinards à la crème

6,50€ SUPPLÉMENTAIRES: Côtes de Maïs -- Macaronis au Fromage

*Thank
You
Gracias
Merci*

