

MENÚ 2026






GRAN TONINO

PIANO CLUB










Crudi & Insalate

Ostra con granizado de Negroni (2u)	 	12
Crudo de corvina	 	17
con guisantes, wasabi y crujiente de alga nori		
Tartare de atún	 	17
con melocotón, almendras y aceite de higo		
Carpaccio de gambas	 	19
con tocino ibérico, salsa de avellanas y polvo de kale		
Tartare de ternera		18
con queso de romero y cerezas		
Ensalada de tomates y albaricoque rostizado		14
Ensalada de hojas frescas		13
y a la pietra, pasas y nueces		
Lechuga con salsa Caesar,	   	15
croustons y roll de pollo		
Fish and chips	    	18
con salsa de remoulade con yogur		
Lobster Roll	 	24





Pasta, Risotto & Legumi

Tagliatelle frescos con ragú de pato y tinta de sepia	  	24
Risotto con miel negra, polen e hibisco		26
Frijoles con miso, ajo negro y yogur de soja	 	24
Dahl de lentejas con feta y aceite de hierbas		22

Desde la brasa

Melón braseado con Jamón de bellota		16
Ostras a la brasa (2u) con mantequilla aromática y sake	  	15
Yakitori de pulpo con mayonesa de yuzu y pimentón de la Vera	  	22
Entrecot con hasselback y salsa demi-glace		28
Pescado del día con butter curry y sumac	  	26

Postres

Mousse de chocolate	 	7
con alcaparras fritas y aceite virgen extra		
Mango sticky rice		8
Mousse de chocolate blanco	 	8
con guindas y algas caramelizadas		



Gluten



Lácteos



Pescado



Huevos



Crustáceos



Mostaza



Moluscos



Frutos de
Cáscara



Sésamo



Sulfitos



Soja



Cacahuets

MENÚ 2026

TONINO

Esmorzar

Pan con tomate	6
Tortilla de toda la vida	7,50
Bocadillo de jamón ibérico	14
Bocadillo del día	7,50
Bikini de vitello con mayonesa trufada	9
Pan brioche y huevos revueltos con queso cheddar	12
Roll brioche con ternera tzatziki y cebolla encurtida	14
Pan de masa madre con huevo 63° aguacate y salmón curado	16
Coca con ricota de almendra espinaca y pimienta roja a la piedra	15
Quiche con calabacín, jamón ibérico y provolone	12

Esmorzar

Classic French toast	12
Granola casera con yogur griego y frutos rojos en almíbar	10
Ensalada de tomate con albaricoque, melocotón, frutos secos y miel	12

Bollería

Croissant	3
Croissant de chocolate casero	3,5
Croissant de jamón y queso caliente	7

Bebidas

Café

Espresso doble	2,70
Americano	2,70
Espresso	2,20

Café con leche

Cortado	2,70
Latte XL	3,50 4,50
Flat white	3,50
Capuccino	3,50
Mocca	4,50

Fríos

Iced latte	4,50
Iced coffee	4
Cold brew	4,50
Limonada de lima y menta	4,50
Iced chai	5
Iced macha	5
Orange tea	4,5
Iced tea	4,5
Café tónico	5

Bebidas

Especiales

Chai late	4
Matcha late	4
Golden late	4

Té e Infusiones

Negro Celian y Darjeeling	2,70
Verde China Mai Feng	4,50
Infusión rooibos Equilibrio	2,70
Infusión limón citronella	4,50
Infusión menta lemongrass manzanilla	4,50

Cofftails

Salted caramel	5
Coco fresa	5
Shakerato	5
Highball cold brew	5

Cocktails

Rasputín

Infusión de jengibre y miel, lima, refresco de jengibre 10

Britney Spritz

Vermut rojo 0,0%, naranja, soda 10

Adele

Vermut floral 0,0%, manzana, soda 10

Carpenter

Café, sirope de caramelo salado, almendra, espuma de crema de coco y vainilla 10

Billie Velvet

Infusión de flor de hibisco, fresa, lima, Seagram's 0,0% 10

Gualicho

Infusión de yerba mate, flor de saúco, limón, Seagram's 0,0% 10

Miley Citrus

Maracuyá, vainilla tostada, limón y soda 10

Rosalía

Refresco de pomelo con lima y un toque de agave 10

Cócteles sin alcohol.

Versión con alcohol disponible bajo petición 12

*Todos nuestros cócteles se elaboran con ingredientes caseros y fruta natural.

*Los spritz pueden sustituirse por Aperol Spritz o Hugo Spritz.