


ENTRANTES

Cesta de pan para 2 personas	4	Ensalada César con Bacon crujiente, Anchoas, Picatostes, Huevo y láminas de Parmesano	14	Rollo de primavera Vietnamita fresco de langosta y cangrejo real con ensalada verde y dúo de salsas	18
Pan con ajo horneado crujiente (v)	4	Con Pollo	16		
Sopa del día (v)	8	Con Langostinos	16	Tartar de Salmón noruego marinado en Ponzu, con Jengibre, Semillas de Sésamo tostadas, Alga Wakame, Tobico, un toque de Wasabi y Mayonesa de Sriracha	17
Brie frito acompañado de compota de frutos rojos y ensalada verde con aderezo cítrico (v)	11	Carpaccio de ternera con láminas de Parmesano y vinagreta de cítricos acompañado de pastel de tomate seco y hojas de rúcula	16	Tartar de Atún Rojo de Almadraba con especias japonesas, Jengibre y Cilantro Fresco	19
Burrata fresca con ensalada de rúcula, tomate ecológico y salsa pesto (v)	14	Langostinos Pil Pil con guindillas frescas y ajo Clásicos	14	Tataki de atún con ensalada asiática con aderezo de Wasabi y salsa de soja	19
Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano servido con pan de cristal	14 / 27	al Whisky con queso Parmesano gratinado	15		
		al Tequila con queso Parmesano gratinado	15		

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina estilo Tailandés a la Parrilla con Ensalada de Papaya y Salsa Nam Jim	26
Patas de Cangrejo de Alaska (500g) al vapor, rociadas con mantequilla de limón y ensalada	69
Elige entre un Bogavante salvaje, o medio Bogavante salvaje a la parrilla con mantequilla de hierbas y limón y Ensalada Medio Bogavante	POD
Bogavante entero	POD

PLATOS VEGETARIANOS

Hamburguesa Vegana Beyond 	
Cubierto con bacon y queso vegano, servido con ensalada de col casera, mayonesa de chipotle y patatas fritas cortadas a mano	23
Risotto de Boletus y Espinacas	15
Parrillada de verduras con Pesto Rojo	16
Con Queso de Cabra a la Parrilla	18

ESPECIALIDADES EN OAK

Solomillo de Ternera 250g*	29
Lomo de ternera Charra maduración 18 días 250g*	27
Rib-Eye de ternera Argentina 300g*	28
Fillet Mignon 180g a la brasa con Medio Bogavante*	45
La famosa hamburguesa de solomillo 'OAK' servida con ensalada de col, aros de cebolla, bacon, queso y patatas fritas caseras	23
Costillas de Cerdo a la barbacoa servidas con aros de cebolla, patatas fritas caseras y ensalada de col	24
Medio Pollo marinado con Limón Tomillo y Pimienta Negra* (servido sin hueso)	22
Chuletillas de Cordero Lechal*	26


***Servido con una Patata Horneada, Setas y Tomates Cherry**

La parrilla del restaurante OAK Grill ha sido diseñada para asegurar que su carne sea cocinada a la perfección por nuestros expertos chefs-parrilleros. La base de la parrilla, tiene una capa de carbón para asegurar que el calor se mantenga y la carne alcance ese exterior crujiente, con un punto rosa o rojo en el interior que solamente se puede lograr con carbón de leña.

Roble envejecido cubre la parrilla para crear un sabor único. El intenso calor generado por la combustión lenta del roble, produce unos cristales de azúcar caramelizada, los cuales proporcionan una esencia afrutada que se combina con la distintiva fragancia del ahumado del roble.

La madera de roble ha sido especialmente elegida, ya que proporciona un sabor ahumado que mejora la carne sin ser excesivamente intenso, incluso con las carnes más delicadas.

CARNES PARA COMPARTIR

Chateaubriand para dos 600g*	34pp
Chuletón Tomahawk para dos 1500g*	55pp
Chuletón de la más alta calidad, preparado en nuestra parrilla y servido en la mesa para finalizarlo a tu gusto. ¡Ideal para compartir! (Aproximadamente 1.2kg)	
Elige entre:	
Ternera Rubia Gallega Premium*	48pp
Ternera Fleckvieh-Simmental*	39pp

EXTRAS

Ensalada verde	6	Patatas fritas caseras	6
Espinacas a la crema	6	Patatas dulces fritas caseras	6
Parrillada de verduras	6	Pimientos de Padrón	6
Ensalada de col	4	Crujientes aros de cebolla	6

SALSAS

Bearnesa - Pimienta - Chimichurri - Alioli - Queso Azul - Champiñón

2

PIZZAS ITALIANAS

Pídale a su camarero que vea nuestro menú de pizza

Cubierto 2€ por persona / IVA incluido

Revision 10/08/2020

RED WINES
VINOS TINTOS

Altozano (Tempranillo) D.O. Tierra de Castilla	20
Tinto Joven Noemus (Organic) D.O. Rioja	24
Senorio de Sotillo Premium House Red D.O. Ribera del Duero	26
Conde de Siruela Crianza D.O. Ribera del Duero	35
Old Coach Road Pinot Noir New Zealand	38
Malbec Reserve Domaine Bousquet Organic (Argentina)	39
Muga Crianza D.O. Rioja	40
Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero	45
Château de la Métairie Haute Bordeaux Supérieur	45
Lealtanza Gran Reserva D.O. Rioja	49
Marqués Riscal Gran Reserva D.O. Rioja	75
Marqués de Riscal Reserva Magnum 1.5L D.O. Rioja	75
Roda 1 Reserva D.O. Rioja	80
Châteauneuf du Pape Esprit de Vallée Rouge D.O. Vallée Rouge	80
The Chocolate Block South Africa	85
Vega Sicilia Valbuena Tempranillo / Cabernet Sauvignon D.O. Ribera del Duero	P.O.D.
Vega Sicilia Unico D.O. Ribera del Duero	P.O.D.

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier A.C. Champagne	70
Laurent-Perrier Cuvée Rosé A.C. Champagne	135
Laurent-Perrier Magnum 1.5L A.C. Champagne	205
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Magnum 1.5L A.C. Champagne	370
Dom Pérignon A.C. Champagne	380
Cristal A.C. Champagne	495

WHITE WINES
VINOS BLANCOS

Monasterio de Palazuelos Sauvignon Blanc D.O. Rueda	20
Pampano (Premium House Wine) D.O. Rueda	24
Diorama Chardonnay (Organic) D.O. Penedès	26
Pinot Grigio Minini IGT Veneto, Italy	28
Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda	29
Segrel Ambar Albariño Rías Baixas	35
Wente Morning Fog Chardonnay California	35
Gavi Di Gavi San Silvestro Italy	40
Sancerre Celliers de la Pauline Blanc A.C.Loire	45
Chablis Domaine de Carrion A.C. Chablis	55
Marqués de Riscal Verdejo Magnum 1.5L D.O. Rueda	62
Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand	70

ROSÉ WINES
VINOS ROSADOS

Orvalaiz Cabernet Sauvignon Rosado D.O. Navarra	20
Marqués de Riscal D.O. Rioja	25
Gris Blanc IGP Pays d'Oc, France	29
Notorious Pink Domaine la Colombette	32
Sancerre Rosé Celliers de la Pauline A.C.Loire, France	40

CAVAS

La Sala House Cava Gran Livenza Nature Brut	22
La Sala House Rosé Cava Gran Livenza Rose Nature Brut	25
Dibon Brut D.O. Cava	29