

VEDA

REST·VILLA

# VEDA

REST · VILLA

DÉJATE LLEVAR POR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN CONSTANTE TRANSFORMACIÓN.

## SE ABRE LA VEDA

UN RITUAL DONDE EL PRODUCTO SE CONVIERTE EN ARTE, LA TÉCNICA EN PRECISIÓN  
Y EL FUEGO EN LA CHISPA QUE LO DESPIERTA.  
CADA CREACIÓN ES UN TRIBUTO A LA ESENCIA DE LA MATERIA,  
UNA INVITACIÓN A EXPLORAR LO DESCONOCIDO A TRAVÉS DEL SABOR.

BY THE CHEF CARLOS AGUILERA

*Carlos  
Aguilera*

# OSTRAS KING

KING OYSTERS

## **Ostras king size al natural 8**

Salsa kimchi y zumo de lima

Natural king size oyster with kimchi sauce and lime juice

## **Ostras king size tibias 8**

A la brasa con aceite ahumado

Warm king size oyster grilled with smoked oil

# CAVIAR

## **Caviar de Osetra 30gr 120**

Osetra caviar 30g

## **Caviar de Osetra 50gr 160**

Osetra caviar 50g

# ENSALADAS Y CRUDOS

SALADS AND RAW

## **Burrata 24**

Higos, lechuga viva, tomates secos y vinagreta de mango

Figs, live lettuce, sundried tomatoes and mango vinaigrette

## **Ceviche de lubina 28**

Ceviche de lubina salvaje macerado en su leche de tigre y maíz de choclo

Wild sea bass ceviche macerated in tiger milk and choclo corn

## **Oda al atún rojo 32**

Tartar de atún rojo de la almadraba, huevas de arenque y wakame

Red tuna tartare from the almadraba, herring roe and wakame

## **Steak tartar 30**

Tartar tradicional hecho en mesa sobre tuétano

Traditional tartare made on the table on marrow

## **Tabla de quesos 42**

Selección especial del chef

Chef's special cheese selection

## **Jamón de wagyu 42**

Wagyu ham

## **Jamón ibérico de bellota 40**

Acorn feed Iberian Ham

# PARA COMPARTIR

TO SHARE

## **Lingote de foie** 23

Tostas de pan brioche, compota de manzana y mermelada de higos  
Foie gras bar on brioche bread, apple compote and fig jam

## **Brioche de atún** 8

Atún rojo de la almadraba sobre pan brioche con huevas de arenque  
Almadraba red tuna on brioche bread with herring roe

## **Croquetas de wagyu** 16

Suaves croquetas de wagyu  
Soft pan-fried wagyu croquettes

## **Croquetas de bogavante** 16

Suaves croquetas de bogavante  
Soft pan-fried lobster croquettes

## **Canelón de rabo de toro** 31

Bechamel, rabo de toro desmigado y trufa fresca  
Oxtail cannelloni with fresh truffle

## **Risotto de sémola** 28

Con trufa y parmesano  
Semolina risotto with truffle and parmesan

## **Puerros a la brasa** 24

Con salsa romesco y aceite ahumado  
Grilled leeks with romesco sauce and smoked oil

## **Edamame a la brasa** 13

Vainas de edamame con mix de especias Mogli  
Edamame pods with a mix of Mogli spices

## **Brioche de rabo de toro** 8

Con pico de gallo  
Oxtail brioche with pico de gallo

# EL FUEGO DEL PARAISO

TÉCNICAS ANCESTRALES, DONDE LAS MADERAS TOMAN  
PROTAGONISMO... PIEZAS DE OLIVO Y ENCINA CREANDO  
ESENCIAS PARA CADA GUSTO, CON SABORES ÚNICOS Y  
ESPECIALES.



# DEL MAR A LAS BRASAS DE OLIVO

FROM THE SEA TO OLIVE WOOD EMBERS

## **Pulpo** 34

Pulpo al estilo Mogli con aceite de pimentón  
Mogli-style octopus with paprika oil

## **Rodaballo salvaje** s/m

Rodaballo salvaje de 1kg asado a la brasa con guindilla seca, fresca y aceite de oliva  
1kg grilled roasted wild turbot with fresh dry chilli and olive oil

## **Bogavante** s/m

Clawed lobster

## **Langosta** s/m

Lobster

## **Pez San Pedro** 38

A la meunière con ñoquis de chirivía  
John Dory à la meunière with parsnip gnocchi

## **Tiradito de gazpachuelo** 34

Salmonete soasado servido sobre gazpachuelo ahumado  
Roasted red mulled served over smoked gazpachuelo

## **Bacalao** 36

Con habitas baby y reducción de salsa ibérica  
Cod with baby broad beans and reduction of Iberico sauce

# CARNE A LAS BRASAS DE ENCINA

MEAT GRILLED OVER HOLM OAK EMBERS

## **Lomo bajo de vaca frisona** 65

Lomo bajo de vaca de 500g asado a la brasa  
Cow low loin of 500g grilled

## **Txuleta de vaca frisona** 90

Chuleta de vaca de 1kg asado a la brasa, maduración 30 días  
1kg grilled cow steak, 30-day maturation

## **Jarrete de ternera lechal** 110 (3 pax.)

Jarrete de ternera lechal cocinado a baja temperatura  
Suckling veal shank cooked at low temperature

## **Tomahawk de vaca** 160

Tomahawk de vaca de 1.5kg asado a la brasa  
Grilled beef tomahawk 1.5kg

## **Lomo bajo de wagyu** 160

Lomo bajo de wagyu de 500gr asado a la brasa  
Wagyu low loin of 500g grilled

## **Txuleta de wagyu** 280

Chuleta de wagyu de 1kg asado a la brasa  
1kg grilled wagyu steak

## **Costilla de wagyu** 65

Con reducción de sus jugos y puré de raíces  
Wagyu ribs with root purée

## **Ojo de bife 500gr.** 87

Lomo alto de Angus  
Angus Rib Eye

## **Pato laminado** 38

Al carbón con salsa Perigord  
Sliced duck cooked over charcoal with Perigord sauce

## **Paletilla de chivo** 55

con puré de patatas  
Goat shoulder with mashed potatoes

## **Pollo coquelet** 44

Al carbón con su jugo  
Coquelet chicken over charcoal

# GUARNICIONES

G A R N I S H

## **Patatas fritas** 8

Patatas naturales fritas al momento  
Natural potatoes fried at the moment

## **Nuestras bravas** 15

Patatas bravas con nuestra salsa especial  
Spicy potatoes with our special sauce

## **Puré de patatas** 9

Puré de patatas con mantequilla homenaje a Robuchon  
Mashed potatoes with butter tribute to Robuchon

## **Verduras salteadas** 11

Verduras a la brasa con salsa peter, la favorita del chef  
Grilled vegetables with peter sauce, the chef's favorite

## **Pimientos del piquillo** 14

Pimientos del piquillo caramelizados en su propio jugo  
Caramelized piquillo peppers in their own juice

## **Ensalada de lechuga viva** 12

Cebolla, zanahoria baby, tomate cherry y vinagreta de mostaza  
Lettuce, onion, baby carrot, cherry tomato and mustard  
vinaigrette

**Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos  
si usted es alérgico, por favor consulte a nuestro personal**

*Some of our dishes can contain allergens  
if you have any allergy please ask our staff*

