



Para Calentar Motores

Pan de cristal

2,95€

Jamón Ibérico 100% de bellota

cortado con cuchillo Maldonado
80 gr, 29 €

Selección de quesos premium

6 quesos diferentes
1/2 ración 19 €
1 ración 26 €

Mini hamburguesa

con crema de cebolla roja, trufa y foie gras
9 €

Pepito de pulled beef

con curry rojo y crispy
9 €

Croquetas de salmón noruego

con mahonesa de kimchi
(6 unidades) 13 €

Entrantes

Tartar de arenques

marinados con cebolla roja y alcaparras
sobre pan de centeno
13 €

Nigiri frito

con steak tartar
6 unidades 21 €

Sashimi de salmón noruego caramelizado

sobre alga Wakame
21€

Salmorejo de mango

con peras marinadas
13 €

Taco frito con sashimi de vieiras,

picante, sésamo y cilantro fresco
(1 unidad) 12 €

Ensalada de queso Stilton,

peras rallada, almendras tostados y miel
17 €

Carpaccio de vieira

con Pani Puri de vieiras, aceite de kimchi
y manzana Granny Smith
25 €

Espuma de papas canarias

con huevo de corral cocido a baja temperatura,
trufa y foie gras
20 €

Cappuchino de crema de marisco

con gamba roja y espuma de leche
15 €



Carta de Atún Rojo Balfegó

Tartar de atún rojo Balfegó

servido en Pani Puri con aji amarillo
25 €

Pepito de atún rojo Balfegó

con crema de coco y cilantro "picantito"
11 €

Brioche con atún rojo Balfegó

crema de Yuzu, wasabi y huevas de pez volador
11 €

Papas bravas con tartar de atún rojo Balfegó

mayokimchi y cebollino
23 €

Croquetas de atún rojo Balfegó

con aji amarillo
13 €

Platos Vegetarianos

Tartar de beterrada

con helado de rábano picante
13 €

Parmigiana de berenjena

(Berenjena frita con salsa de tomate casera y mozzarella
con chimichurri de albahaca)
14 €

Croquetas de ricotta y espinacas

con crema de Yuzu
12 €





Pescado y Marisco

1/2 Bogavante de nuestro acuario

flambeado con whiskey
y servido con tagliatelle en salsa de tomate y romero
42 €

“Spicy” falso rissoto de marisco

con alioli de mango
20 €

Tagliatelle

con salsa de queso curado, trufa y langostinos
21€

Tempura de bacalao

sobre alga Wakame y crema de ajo asado
24 €

Arroz cremoso

con gambas rojas y alioli verde
23 €

Lubina de Aquanaria

sobre muselina de apio, cebollino, trufa
y almendras tostadas
24€

Salmón noruego ahumado en caliente

sobre puré de papas y aceite de eneldo
24 €



NIELSEN

RESTAURANTE

Carne

Nielsen's steak tartar

con su punto de picante y pan sardo
26 €

Ribeye de Black Angus

con mantequilla café de Paris
apron 300 gr. 37 €

Chateaubriand de res

con salsa de jack Daniels, salsa de pimienta o salsa de trufa
(servido para 2 personas) 52 €

Confit de pato sobre puré de papas

servido con gyoza de manzana y parchita
22 €

Hamburguesa de Black Angus

servido con papas fritas caseras,
queso, crema de cebolla, trufa y salsas especiales
21 €

Pollo de corral

con beurre blanc de estragón y verduritas
23 €

Lingote de cochinillo

servido con compota de manzana y demiglace con Oporto
25 €

Chuletones

Cortes de carne de nuestra cámara de maduración en seco (dry aged)
Precio por kilo (min 1 kilo) según corte

Freygaard (finlandia) de la raza Ayrshire

98 €

Simmenthal (Alemania)

92 €

Guarniciones

Papas fritas, 6 €

Espinacas a la crema, 8 €

Wok de verduritas con salsa teriyaki y sesame, 8 €

Ensalada verde con tomates, cebolla roja y aliño de la casa, 6 €

Ensalada de tomate "con apellido", 6 €

Coliflor asado servido con chimichurri, 7 €

Papas negras, 8 €



NIELSEN

RESTAURANTE

VINOS

VINOS ESPUMOSOS

BLANCOS
ESPAÑA
DO CLÁSSIC Penedés

AT ROCA EXTRA BRUT RESERVA

Macabeo, Xarel· lo y Parellada.
Crianza: Mínima 20 meses
38 €

FRANCIA
AOC CHAMPAGNE

GOSSET GRANDE RÉSERVE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Crianza: 36 meses
96 €

POL ROGER BRUT RÉSERVE, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay
Crianza: 42 meses
74 €

POL ROGER BLANC DE BLANCS, GRAND CRU BRUT

Chardonnay
Crianza: 72 meses
122 €

POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir y Chardonnay
Crianza: 84 meses
252 €

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir
Crianza: 36 meses
63 €

POL ROGER ROSÉ VINTAGE, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir, y Chardonnay
Crianza: 72 meses
111 €

ANDRÉ CLOUET UN JOUR 1911

Pinot Noir
Crianza: 72 meses
107 €



NIELSEN

RESTAURANTE

VINOS

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE ROSÉ, GRAND CRU

Pinot Noir

Crianza: 36 meses

85 €

ROSADOS

ESPAÑA

DO PENEDÉS CLÁSICO

AT ROCA ROSAT RESERVA BRUT

Macabeo y Garnacha tinta

Crianza: Mínima 20 meses

39 €

VINOS BLANCOS

ESPAÑA

D.O. EL HIERRO

7 MÁRIAS

Verijadiego, Verdello, Gual, Baboso Blanco

Crianza: sobre sus lías

41 €

DOP ISLAS CANARIAS

FERRERA AFRUTADO

Listán Blanco y Moscatel

32 €

PRIBILO

Forastera Gomera

Crianza: 4 meses sobre lías

47 €

DO LA GOMERA

RAJADERO

Forastera Gomera y Listán Blanco

Crianza: 4 meses sobre lías

43 €

D.O. LA PALMA

NISPERO

Albillo Criollo

41 €

DO LANZAROTE

BERMEJO MALVASÍA SECO

Malvasía

40 €



D.O. TACORONTE – ACENTEJO

LINAJE DEL PAGO

Marmajuelo

Crianza: 3 meses sobre sus lías

35 €

MAGMA DE CRÁTER

Verdello y malvasía

49 €

DO VALLE DE GÜÍMAR

MOMENTOS BLANCO SECO ECOLÓGICO

Malvasía Aromática y Albillo

Crianza: sobre lías

44 €

DO BIERZO

LA DEL VIVO

Godello y Doña Blanca

12 meses en tinaja de barro

53 €

EL ZARZAL

Godello

Crianza: 6 meses de crianza en fudres

37 €

DO RÍAS BAIXAS

PAZO DE BARRANTES

Albariño

Crianza: 6 meses en depósito de acero inox y barricas

55 €

FEFIÑANES ALBARIÑO

Albariño

43 €

ATTIS EMBAIXADOR

Albariño

Crianza: 1 año en depósito de granito, 1 año en inoxidable y 2 años sobre lías

59 €

DO RIBEIRO

VIÑA MARTÍN OS PASOS

Treixadura, Albariño, Lado y Torrontes

Crianza: Sobre lías

45 €



DOCa RIOJA

PREDICADOR

Viura, Garnacha Blanca y Malvasía
Crianza: 10 meses en barrica de roble francés
53 €

BIDEONA LAS PARCELAS

Viura
Crianza: diferentes contenedores (barricas, hormigón)
35 €

D.O. RUEDA

SANZ FINCA LA COLINA

Verdejo
Crianza: 4 Meses Sobre Sus Lías
34 €

DO SOMONTANO

ENATE

Fermentado en Barrica
44 €

V.T. CASTILLA Y LEÓN

AALTO BLANCO DE PARCELA

Verdejo
Crianza: 10 en barricas de 500l
68 €

IGP VINO DE LA TIERRA EXTREMADURA

HABLA DE TI

Sauvignon Blanc
37 €

DO VINOS DE MADRID

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Albillo Real
Crianza: 6 meses en barrica de roble francés
38 €

VINOS DE PAGO

DO PAGO DE VALLEGARCÍA – CIUDAD REAL

VALLEGARCÍA

Viognier
48 €

NIELSEN
RESTAURANTE
VINOS

VINOS INTERNACIONALES
ALEMANIA
VDP PFALZ

DR. BÜRKLIN-WOLF

Riesling
47 €

V.D.P. NAHE

EMRICH - SCHÖNLEBER

Riesling
Crianza: sobre sus lías en depósito de acero inox
56 €

ARGENTINA

EL ENEMIGO

Chardonnay
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
49 €

FRANCIA
A.O.C. BOURGOGNE

DOMAINE LEFLAIVE – MÂCON – VERZÉ

Chardonnay
Crianza: 9 meses en barrica de roble francés
69 €

VINOS ROSADOS
DO RUEDA

DO RIBERA DEL DUERO

HITO

Tinto Fino
30 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

EL ALBA ROSÉ

Tinto fino y albillo
Crianza: 3 meses sobre sus lías
44 €

CONDE DE SAN CRISTOBAL FLAMINGO ROSÉ

Tinto fino
Crianza: 3 meses sobre sus lías
38 €



VINOS TINTOS

D.O. EL HIERRO

SALTAPARRAS
LISTÁN NEGRO Y VIJARIEGO NEGRO
41 €

DOP ISLAS CANARIAS

FERRERA LEGENDARIO
Syrah y Tempranillo
31 €

DO LA GOMERA

LA MONTAÑA
Listán Negro y Tintilla
Crianza: 4 meses en barrica de roble francés
37 €

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

CRÁTER BARRICA
Listán Negro y Negramoll
Crianza: 6 meses en barrica de roble
38 €

DO ALICANTE

EL VENENO
Monastrell
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
59 €

DO BIERZO

ULTREIA SAINT JACQUES
Mencia
Crianza: 12 meses en barrica de roble y depósito troncocónico
39 €

BESTIZO
Mencia
Crianza: 8 meses en barricas de fudres
28 €

DOCa RIOJA

AMAREN CRIANZA
Tempranillo y Garnacha
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano
38 €



LZ TELMO RODRÍGUEZ

Tempranillo, Garnacha y Graciano
Crianza: 4-6 meses en depósito de cemento
37 €

GÓMEZ CRUZADO CRIANZA

Tempranillo y Garnacha
Crianza: 14 meses en barrica de roble americano
36 €

RODA RESERVA

Tempranillo y Graciano
Crianza: 14 meses en barrica de roble francés
55 €

RODA I RESERVA

Tempranillo y Graciano
Crianza: 16 meses en barrica de roble francés
80 €

MARQUÉS DE MURRIETA

Tempranillo
Crianza: 21 meses en barricas de roble americano
43 €

CASTILLO YGAY 2012

Tempranillo y Mazuelo
Crianza: 34 meses en barrica de roble francés y americano
281 €

UKAN

Tempranillo
Crianza: 16 meses en barrica de roble francés
56 €

D.O. RIBEIRA SACRA

GUIMARO

Mencia
Crianza: 8 meses de crianza en fudres
33 €

DO RIBERA DEL DUERO

HITO

Tempranillo
Crianza: 8 meses en barrica de roble francés
30 €



CEPA 21

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 12 meses en barrica roble francés

44 €

EMILIO MORO

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

45 €

MALLEOLUS

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés

59 €

DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Crianza: 15 meses en barrica de roble americano

48 €

MALABRIGO

Tempranillo

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés

66 €

ALONSO DEL YERRO

Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

51 €

CORIMBO

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 14 meses en barrica de roble francés y americano

49 €

FLOR DE PINGUS

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés

232 €

DOMINIO DE ATAUTA

Tempranillo

Crianza: 16 meses en barrica de roble francés

55 €

DEHESA DE LOS CANÓNICOS SOLIDEO RESERVA

Tempranillo, Cabernet, Merlot y Albillo
Crianza: 24 meses en barrica de roble francés
59 €

CAIR CUVÉE

Tempranillo y Merlot
Crianza: 10 meses en barrica de roble francés
33 €

V.T. CÁDIZ

ARX

Tintilla de Rota, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
41€

V.T. CASTILLA

VENTA LA OSSA SYRAH

Syrah
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
43 €

V.T. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
Crianza: 6 meses en barrica de roble francés
33 €

VINOS DE PAGO

DOP PAGO EL TERRERAZO – UTIEL

LA GARNACHA DE MUSTIGUILLO

Garnacha
Crianza: 8 meses en barrica de roble francés y tina
43 €

VINOS INTERNACIONALES

ARGENTINA MENDOZA

EL ENEMIGO, MALBEC

Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot
Crianza: 16 meses en barrica de roble francés
53 €

ITALIA

DOC VALPOLICELLA RIPASSO

CORTE GIARA, LA GROLETTA RIPASSO VALPOLICELLA

Corvina Veronese y Rondinella
Crianza: 4 meses en depósito de acero y
11 meses en barrica de roble de Eslovenia
49 €

D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO

CASANOVA DI NERI ROSSO DI MONTALCINO

Sangiovese
Crianza: 15 meses en barrica de roble
55 €

D.O.C.G. BAROLO

BORGOGNO NO NAME

Nebbiolo
Crianza: 24 meses en barrica de roble esloveno
55 €

FRANCIA
A.O.C. BOURGOGNE

THIBAUT LIGER BELAIR – DEUX TERRES

Gamay, Pinot Noir
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
45 €

TINTOS MAGNUM
DO RIBERA DEL DUERO

HITO

Tempranillo
Crianza: 8 meses en barrica de roble francés
60 €

EMILIO MORO

Tempranillo (Tinto Fino)
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
90 €

MALLEOLUS

Tempranillo (Tinto Fino)
Crianza: 18 meses en barrica de roble francés
118 €

DOCa RIOJA

GÓMEZ CRUZADO CRIANZA 2015

Tempranillo y Garnacha
Crianza: 12 meses en barrica de roble americano
72 €

IGP VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
Crianza: 6 meses en barrica de roble francés
66 €

Postres



Tarta Marcel de chocolate 70 % Valrhona

servido con helado de vainilla
8,50 €

Sopa fría de piña de Buenavista

con hierbabuena y su sorbete
9 €

Gofre danés

con helado de pimienta rosa y frutos rojos
9 €

Sorbete de verano líquido

8,50 €

Nielsen's tiramisú

8,50 €

Espuma de yogurt

con granizado de naranja sanguínea y peta zetas
8,50 €

After eight

Ganache de chocolate, espuma de menta y helado de vainilla
8,50 €

Nuestras elaboraciones
pueden contener algunos de estos alérgenos,
ante cualquier duda o intolerancia
rogamos consultarlo
con nuestro personal de sala



MILK
LECHE



TREE NUTS
TRAZAS



CELERY
APIO



FISH
PESCADO



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



SULFITES
SULFITOS



EGG
HUEVO



LUPINS
ALTRAMUCES



SHELLFISH
MOLUSCOS



SESAME
SESAMO



MUSTARD
MOSTAZA



SOY
SOJA



PEANUTS
CACAHUETES



GLUTEN
GLUTEN