



Para Calentar Motores

Pan de cristal

2,95€

Jamón Ibérico 100% de bellota

cortado con cuchillo Maldonado
80 gr, 33 €

Selección de quesos premium

6 quesos diferentes
1/2 ración 20 €
1 ración 27 €

Mini hamburguesa

con crema de cebolla roja, trufa y foie gras
10 €

Bikini de pulled beef

con curry rojo, cebolla roja encurtidos y cilantro
20€

Croquetas de salmón noruego

con mahonesa de kimchi
(6 unidades) 14 €



Entrantes

Tartar de arenques

marinados con cebolla roja y alcaparras
sobre pan de centeno
14 €

Nigiri frito

con steak tartar
6 unidades 22 €

Sashimi de salmón noruego caramelizado

sobre alga Wakame
22€

Taco frito con sashimi de vieiras,

picante, sésamo y cilantro fresco
(1 unidad) 13 €

Ensalada de queso Stilton,

peras rallada, almendras tostados y miel
18 €

Carpaccio de vieira

con Pani Puri de vieiras, aceite de kimchi
y manzana Granny Smith
26 €

Espuma de papas canarias

con huevo de corral cocido a baja temperatura,
trufa y foie gras
21 €

Cappuchino de crema de marisco

con gamba roja y espuma de leche
16 €



NIELSEN
RESTAURANTE

Carta de Atún Rojo Balfegó

Tartar de atún rojo Balfegó

servido en Pani Puri con aji amarillo
26 €

Pepito de atún rojo Balfegó

con crema de coco y cilantro "picantito"
12 €

Ventresca de atún rojo

con gel de parchita con hierbabuena y papas negras fritas
35 €

Papas bravas con tartar de atún rojo Balfegó

mayokimchi y cebollino
24 €

Croquetas de atún rojo Balfegó

con aji amarillo
14 €

Platos Vegetarianos

Salmorejo de mango

y peras, osmotizado con vermouth
15€

Berenjena al horno

con crema de miso, pistacho y curry rojo
15€

Coliflor al horno

sobre crema de coliflor caramelizada y chimichurri
15€

Ravioli con espinacas y ricotta

servido con salsa de queso Stilton y pimienta
15€





Pescado y Marisco

1/2 Bogavante de nuestro acuario

flambeado con whiskey
y servido con tagliatelle en salsa de tomate y romero
43 €

“Spicy” falso rissoto de marisco

con alioli de mango
21 €

Tagliatelle

con salsa de queso curado, trufa y langostinos
22€

Tagliatelle de Skylar

con Lubina Aquanaria y aceite oliva virgen extra
24€

Tempura de bacalao

sobre alga Wakame y crema de ajo asado
25 €

Arroz cremoso

con gambas rojas y alioli verde
24 €

Lubina de Aquanaria

sobre muselina de apio, cebollino, trufa
y almendras tostadas
25 €

Salmón noruego ahumado en caliente

sobre puré de papas y aceite de eneldo
25 €



NIELSEN

RESTAURANTE

Carne

Nielsen's steak tartar

con su punto de picante y pappadums
27 €

Ribeye de Black Angus

con mantequilla café de Paris
apron 300 gr. 38 €

Chateaubriand de res

con salsa de jack Daniels, salsa de pimienta o salsa de trufa
(servido para 2 personas) 54 €

Confit de pato sobre puré de papas

servido con gyoza de manzana y parchita
23 €

Hamburguesa de Black Angus

servido con papas fritas caseras,
queso, crema de cebolla, trufa y salsas especiales
22 €

Pollo de corral

con beurre blanc de estragón y verduritas
24 €

Lingote de cochinillo

servido con compota de manzana y demiglace con Oporto
26 €

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

99 €

Simmenthal (Alemania)

93 €

Guarniciones

Papas fritas, 7 €

Espinacas a la crema, 9 €

Wok de verduritas con salsa teriyaki y sesame, 9 €

Ensalada verde con tomates, cebolla roja y aliño de la casa, 7 €

Ensalada de tomate "con apellido", 7 €

Papas negras, 9 €



NIELSEN

RESTAURANTE

VINOS

VINOS ESPUMOSOS

BLANCOS
ESPAÑA
DO CLÁSSIC PENEDÉS

AT ROCA EXTRA BRUT RESERVA

Macabeo, Xarel· lo y Parellada.

Crianza: Mínima 20 meses

41 €

FRANCIA
AOC CHAMPAGNE

GOSSET GRANDE RÉSERVE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Crianza: 36 meses

79 €

POL ROGER BRUT RÉSERVE, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Crianza: 42 meses

77 €

POL ROGER BLANC DE BLANCS, GRAND CRU BRUT

Chardonnay

Crianza: 72 meses

125 €

POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir y Chardonnay

Crianza: 84 meses

255 €

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir

Crianza: 36 meses

67 €

POL ROGER ROSÉ VINTAGE, GRAND CRU BRUT

Pinot Noir, y Chardonnay

Crianza: 72 meses

114 €

ANDRÉ CLOUET UN JOUR 1911

Pinot Noir

Crianza: 72 meses

110 €



NIELSEN

RESTAURANTE

VINOS

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE ROSÉ, GRAND CRU

Pinot Noir
Crianza: 36 meses
88 €

ROSADOS
ESPAÑA
DO PENEDÉS CLÁSICO

AT ROCA ROSAT RESERVA BRUT

Macabeo y Garnacha tinta
Crianza: Mínima 20 meses
42 €

VINOS BLANCOS

ESPAÑA
D.O. EL HIERRO

7 MÁRIAS

Verijadiego, Verdello, Gual, Baboso Blanco
Crianza: sobre sus lías
44 €

DOP ISLAS CANARIAS

FERRERA AFRUTADO

Listán Blanco y Moscatel
36 €

PRIBILO

Forastera Gomera
Crianza: 4 meses sobre lías
50 €

DO LA GOMERA

RAJADERO

Forastera Gomera y Listán Blanco
Crianza: 4 meses sobre lías
46 €

DO LANZAROTE

BERMEJO MALVASÍA SECO

Malvasía
43 €

D.O. TACORONTE – ACENTEJO

LINAJE DEL PAGO

Marmajuelo
Crianza: 3 meses sobre sus lías
38 €



MAGMA DE CRÁTER

Verdello y malvasía

52 €

DO VALLE DE GÜÍMAR

MOMENTOS BLANCO SECO ECOLÓGICO

Malvasía Aromática y Albillo

Crianza: sobre lías

47 €

DO BIERZO

LA DEL VIVO

Godello y Doña Blanca

12 meses en tinaja de barro

56 €

EL ZARZAL

Godello

Crianza: 6 meses de crianza en fudres

40 €

DO RÍAS BAIXAS

PAZO DE BARRANTES

Albariño

Crianza: 6 meses en depósito de acero inox y barricas

58 €

FEFIÑANES ALBARIÑO

Albariño

46 €

ATTIS EMBAIXADOR

Albariño

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

62 €

DO RIBEIRO

VIÑA MARTÍN OS PASOS

Treixadura, Albariño, Lado y Torrontes

Crianza: Sobre lías

48 €

DOCa RIOJA

PREDICADOR

Viura, Garnacha Blanca y Malvasía

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés

56 €



BIDEONA LAS PARCELAS

Viura

Crianza: diferentes contenedores (barricas, hormigón)

38 €

D.O. RUEDA

SANZ FINCA LA COLINA

Verdejo

Crianza: 4 Meses Sobre Sus Lías

37 €

DO SOMONTANO

ENATE

Fermentado en Barrica

47 €

V.T. CASTILLA Y LEÓN

AALTO BLANCO DE PARCELA

Verdejo

Crianza: 10 en barricas de 500l

71 €

IGP VINO DE LA TIERRA EXTREMADURA

HABLA DE TI

Sauvignon Blanc

40 €

DO VINOS DE MADRID

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Albillo Real

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés

41 €

VINOS DE PAGO

DO PAGO DE VALLEGARCÍA – CIUDAD REAL

VALLEGARCÍA

Viognier

51 €

VINOS INTERNACIONALES

ALEMANIA

VDP PFALZ

DR. BÜRKLIN-WOLF

Riesling

50 €



V.D.P. NAHE

EMRICH - SCHÖNLEBER

Riesling

Crianza: sobre sus lías en depósito de acero inox
59 €

ARGENTINA

EL ENEMIGO

Chardonnay

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
52 €

FRANCIA
A.O.C. BOURGOGNE

DOMAINE LEFLAIVE – MÂCON – VERZÉ

Chardonnay

Crianza: 9 meses en barrica de roble francés
72 €

VINOS ROSADOS

DO RIBERA DEL DUERO

HITO

Tinto Fino

33 €

EL ALBA ROSÉ

Tinto fino y albillo

Crianza: 3 meses sobre sus lías
47 €

CONDE DE SAN CRISTOBAL FLAMINGO ROSÉ

Tinto fino

Crianza: 3 meses sobre sus lías
41 €



VINOS TINTOS

D.O. EL HIERRO

SALTAPARRAS
LISTÁN NEGRO Y VIJARIEGO NEGRO
44 €

DOP ISLAS CANARIAS

FERRERA LEGENDARIO
Syrah y Tempranillo
34 €

DO LA GOMERA

LA MONTAÑA
Listán Negro y Tintilla
Crianza: 4 meses en barrica de roble francés
40 €

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

CRÁTER BARRICA
Listán Negro y Negramoll
Crianza: 6 meses en barrica de roble
41 €

DO ALICANTE

EL VENENO
Monastrell
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
62 €

DO BIERZO

ULTREIA SAINT JACQUES
Mencia
Crianza: 12 meses en barrica de roble y depósito troncocónico
42 €

BESTIZO
Mencia
Crianza: 8 meses en barricas de fudres
41 €

DOCa RIOJA

AMAREN CRIANZA
Tempranillo y Garnacha
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano
41 €



LZ TELMO RODRÍGUEZ

Tempranillo, Garnacha y Graciano
Crianza: 4-6 meses en depósito de cemento
40 €

GÓMEZ CRUZADO CRIANZA

Tempranillo y Garnacha
Crianza: 14 meses en barrica de roble americano
39 €

RODA RESERVA

Tempranillo y Graciano
Crianza: 14 meses en barrica de roble francés
58 €

RODA I RESERVA

Tempranillo y Graciano
Crianza: 16 meses en barrica de roble francés
83 €

MARQUÉS DE MURRIETA

Tempranillo
Crianza: 21 meses en barricas de roble americano
46 €

CASTILLO YGAY 2012

Tempranillo y Mazuelo
Crianza: 34 meses en barrica de roble francés y americano
284 €

UKAN

Tempranillo
Crianza: 16 meses en barrica de roble francés
59 €

D.O. RIBEIRA SACRA

GUIMARO

Mencia
Crianza: 8 meses de crianza en fudres
36 €

DO RIBERA DEL DUERO

HITO

Tempranillo
Crianza: 8 meses en barrica de roble francés
33 €



CEPA 21

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 12 meses en barrica roble francés

47 €

EMILIO MORO

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

48 €

MALLEOLUS

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés

62 €

DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Crianza: 15 meses en barrica de roble americano

51 €

MALABRIGO

Tempranillo

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés

69 €

ALONSO DEL YERRO

Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

54 €

CORIMBO

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 14 meses en barrica de roble francés y americano

52 €

FLOR DE PINGUS

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés

235 €

DOMINIO DE ATAUTA

Tempranillo

Crianza: 16 meses en barrica de roble francés

58 €



DEHESA DE LOS CANÓNICOS SOLIDEO RESERVA

Tempranillo, Cabernet, Merlot y Albillo
Crianza: 24 meses en barrica de roble francés
62 €

CAIR CUVÉE

Tempranillo y Merlot
Crianza: 10 meses en barrica de roble francés
36 €

V.T. CÁDIZ

ARX

Tintilla de Rota, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
44 €

V.T. CASTILLA

VENTA LA OSSA SYRAH

Syrah
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
46 €

V.T. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
Crianza: 6 meses en barrica de roble francés
36 €

VINOS DE PAGO

DOP PAGO EL TERRERAZO – UTIEL

LA GARNACHA DE MUSTIGUILLO

Garnacha
Crianza: 8 meses en barrica de roble francés y tina
46 €

VINOS INTERNACIONALES

ARGENTINA MENDOZA

EL ENEMIGO, MALBEC

Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot
Crianza: 16 meses en barrica de roble francés
56 €

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
52 €



D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO

CASANOVA DI NERI ROSSO DI MONTALCINO

Sangiovese

Crianza: 15 meses en barrica de roble

58 €

D.O.C.G. BAROLO

BORGOGNO NO NAME

Nebbiolo

Crianza: 24 meses en barrica de roble esloveno

58 €

FRANCIA

A.O.C. BOURGOGNE

THIBAUT LIGER BELAIR – DEUX TERRES

Gamay, Pinot Noir

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

48 €

TINTOS MAGNUM

DO RIBERA DEL DUERO

HITO

Tempranillo

Crianza: 8 meses en barrica de roble francés

66 €

EMILIO MORO

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

96 €

MALLEOLUS

Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés

124 €

DOCa RIOJA

GÓMEZ CRUZADO CRIANZA 2015

Tempranillo y Garnacha

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano

78 €

IGP VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés

72 €

Postres



Tarta Marcel de chocolate 70 % Valrhona

servido con helado de vainilla
9,50 €

Mini-torrija

con helado de violeta y crumble de anacardos
10 €

Gofre danés

con helado de pimienta rosa y frutos rojos
10 €

Sorbete Nielsen

9,50 €

Nielsen's tiramisú

9,50 €

Espuma de yogurt

con granizado de naranja sanguínea y peta zetas
9,50 €

After eight

Ganache de chocolate, espuma de menta y helado de vainilla
9,50 €

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