

**GRACE**  
FEEL FAMOUS

**MENU**













# ENTRANTES & ENSALADAS

## STARTERS AND SALADS

<b>Caviar</b> 🌐 🌐	<b>91</b> 30g <b>128.5</b> 50g
<b>Ostras francesas</b> 🌐 🌐 French Oysters	<b>5</b> 1ud <b>51.5</b> 12ud
<b>Foie Grass con pera al Brandy, chutney de fresa y piñones</b> Foie Grass with pear with Brandy, strawberry chutney and pine nuts	<b>20.5</b>
<b>Bao de Secreto Ibérico con salsa hoisin y nata agria especiada</b> 🌾 🍴 🏠 🗑️ 🧴 Iberico "Secreto" Bao with hoisin sauce and spiced sour cream	<b>16</b> 2ud
<b>Ceviche de corvina con remolacha</b> 🌐 🗑️ 🏠 🌐 Corvina ceviche with beetroot	<b>18</b>
<b>Tartar de Solomillo madurado con huevo curado en soja</b> 🌐 🏠 🗑️ 🗑️ 🗑️ 🧴 Matured Sirloin tartare with soy-cured egg	<b>19.5</b>
<b>Gambas en panko con salsa de kimchi</b> 🌐 🌐 Prawns in panko with kimchi sauce	<b>13</b>
<b>Croquetas de rabo de toro con mermelada de tomate y ali-oli de ajos negros</b> 🌾 🌐 🍴 🗑️ 🗑️ 🧴 Oxtail Croquettes with tomato jam and black garlic ali oli	<b>10.5</b>
<b>Ensalada de burrata con carpacho de tomate y rúcula</b> 🌐 Burrata salad with tomato carpaccio and arugula	<b>14</b>
<b>Salmón ahumado al estilo Cocktail</b> 🌐 Cocktail-style smoked salmon	<b>16</b>
<b>Ensalada de quinoa con aguacate, rabanito y granada al perfume de albahaca</b> 🌐 🗑️ 🗑️ 🗑️ 🗑️ 🌐 Quinoa salad with avocado, radish and pomegranate with basil perfume	<b>14</b>
<b>Ensalada vitamínica, espinacas, rúcula, espárragos, frutos secos, tomate cherry, pepino y queso de cabra</b> 🌐 🗑️ 🍴 🗑️ 🗑️ 🌐 Vitamin salad, spinach, argula, asparagus, nuts, cherry tomato, cucumber and goat cheese	<b>19.5</b>

# PASTA ARROCES

## PASTA & RICE

<b>Trofie con Bogavante</b>     	<b>29</b>
Trofie with Lobster	
<b>Fiocchi con salsa de 4 quesos y daditos de pera caramelizada</b>   	<b>18</b>
Fiocchi with 4 cheese sauce and caramelized pear cubes	
<b>Raviolis caseros rellenos del Chef</b>     	<b>30</b>
Chef's Homemade Stuffed Ravioli	
<b>Risotto con Carabineros</b>     	<b>30</b>
Risotto with Red King Shrimp	
<b>Arroz cremoso de puerro, pera, azafrán y perfume de limón</b>  	<b>19.5</b>
Creamy rice with leek, pear, saffron and lemon perfume	

# DELICIAS DEL MAR

## FISH

<b>Rodaballo con patatas a la cerveza, peperonata y emulsión de guisantes</b> 	<b>28</b>
Turbot with potatoes with beer, peperonata and pea emulsion	
<b>Salmón glaseado estilo Thai</b>   	<b>23.5</b>
Glazed salmon Thai style	
<b>Lomo de Bacalao confitado a baja temperatura con espuma de patata</b> 	<b>23.5</b>
Loin Cod confit at low temperature with potato foam	
<b>Corvina con Col morada salteada, pimientos y emulsión de Yuzu</b> 	<b>23.5</b>
Corvina with sautéed purple cabbage, peppers and yuzu emulsion	
<b>Parrillada de Marisco:</b>  	<b>96.5</b>
Bogavante, 2 Carabineros, 2 Cigalas, 2 Langostinos Tigre y 2 Ostras ahumadas	
Seafood grill: Lobster, 2 Prawns, 2 Langoustines, 2 Tiger Prawns and 2 Smoked Oysters	
<b>Pulpo a la Parrilla con emulsión de pimientos y almendra, chips de patata y berberechos</b>   	<b>24.5</b>
Grilled octopus with pepper and almond emulsion, potato chips and cockles	

# PECADO CARNAL

## MEATS

Carnes Selectas A LA BRASA EN HORNO PIRA CON CARBÓN DE ENCINA,  
"La maduración mejora el sabor y la jugosidad de la carne"

Selected GRILLED Meats IN PIRA OVEN WITH OAK CHARCOAL,  
"Maturation improves the flavor and juiciness of the meat"

Solomillo madurado de Vaca Simmental Simmental Beef filet maturaded	31
Hígado de Ternera Blanca con cebolla vino blanco y Demiglas White Veal Liver with white wine onion and Demiglace	26
Chuletón de 800 gm./ 1kg. aproximado 🌿 Ribeye of 800 gr./ 1 kg. approximate	59
Rib Eye de Black Angus a la piedra Stone Black Angus Ribeye	32.5
Secreto Ibérico con reducción en su propio jugo 🌿 Iberic "Secreto" with reduced juice	23.5
Carne de Cordero con mantequilla de ajo y romero 🌿 🍷 Rack of Lamb with garlic and rosemary butter	29

☀️ Todas las carnes y pescados van acompañadas de verduras baby y patatas al horno  
All meat and fish are accompanied by baby vegetables and baked potatoes

# GUARNICIONES Y SALSAS TOP



## SIDE DISHES & TOP SAUCES

Patatas fritas 🌿 French Frites	5	Salsa de pimienta verde 🌿 Green Pepper Sauce	4
Patatas Baby Chef al romero 🌿 Baby Chef potatoes with rosemary	4.5	Salsa Bearnesa 🌿 🍷 Bearnesa Sauce	4
Bastones fritos de boniato 🌿 Fried sweet potato sticks	5.5	Salsa de Champiñones 🌿 🍷 Moshrooms Sauce	4
Wok de verduras 🌿 🍷 Vegetable Wok	6.5	Salsa Holandesa 🍷 Duch Sauce	4
Patata au Gratin 🌿 🍷 Potato au Gratin	6		

# POSTRES

## DESSERTS



Crème brûlée con perfume de Coco    7



Crème brûlée with Coconut perfume

Soufflé de chocolate    7.5

Chocolate Souffle

Tiramisú GRACE    7

Tiramisu GRACE

Tarta de Queso    7

Cheesecake

# MENÚ INFANTIL

## KIDS MENU

### A elegir entre

Pasta con tomate



Nuggets de Pollo



Mini hamburguesa de Ternera

14

### Options to choose




Tomato Pasta

or

Chicken Nuggets

or

Mini Beef Burger

Sumando una bola de helado de postre y un refresco o agua mineral   

Adding an ice cream for dessert and a soft drink or mineral water

### IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

“Pan artesano y aceite Virgen Extra” 1.5  
“Artisan bread and Extra Virgin Oil”

### ALÉRGENOS



Cereales con gluten  
Cereals with  
Gluten



Pescado  
Fish



Frutos secos  
Fruit



Mostaza  
Mustard



Altamuz  
Lupins



Crustáceos  
Crustaceans



Cacahuetes  
Peanuts



Lácteos  
Lactose



Sésamo  
Sesame



Moluscos  
Mollusc



Huevos  
Eggs



Soja  
Soy



Apio  
Celery



Sulfitos  
Sulphites

Nuestras buenas prácticas de manipulación de los alimentos previenen la posible presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo. Comuníquese con nuestro personal su intolerancia

Our best practices in food handling prevents the possible presence of traces of allergens, but can not guarantee it. Communicate with our staff your intolerance.

**Nos sentimos orgullosos de donar a la Fundación CUDECA la cantidad de 50 cent. de cada comensal en nuestros restaurantes.**

We are proud to donate to CUDECA Foundation 0,50 cent. of each diner in our restaurants.



# SUSHI TIME

## ENTRANTES STARTERS

EDAMAME PICANTE 🌶️	8.5
Spacy edamame	
ENSALADA WAKAME 🌿	8.5
Wakame salad	
GYOZAS DE POLLO O VERDURAS 🍗 🌿	14 6 PCS
Chicken or vegetable gyozas	
TARTAR DE ATÚN 🍣 🐟 🌿	19.5
Tuna tartare	
TARTAR DE SALMÓN 🍣 🐟 🌿	17.5
Salmon tartare	
TEMPURA CON PANKO 🍤 🌿 🍯	13 6 PCS
con salsa dulce	
Tempura with Panko and sweet suace	
TATAKI DE ATÚN 🍣 🐟 🌿	19.5 8 PCS
con salsa ponzu, soja, sésamo y togarashi	
Tuna tataki with ponzu sauce, soy, sesame and togarashi	
SOPA MISO 🍲 🌿	12
tofu, shiitake, alga y cebolleta Asian	
Miso soup with Tofu, shiitake, seaweed, spring onion	
WOK NOODLES 🍜 🌿 🍯	17.5
Salteado con verduras y fideos finos	
Asian wok noodles sauteed with vegetables and thin noodles	

# ROLLS

## NORWEGIAN ROLL 🌿 🍷 🍱

Salmón, aguacate, queso crema, envuelto en Salmón ahumado y eneldo

### Norwegian Roll

Salmon, avocado, cream cheese, wrapped in smoked salmon and dill

## ABURI ROLL 🍷 🍱

Salmón, mango, top Salmón grill con teriyaki, kimchi mayo y cebolleta

### Aburi Roll

Salmon, mango, top Grilled salmon with teriyaki, kimchi mayo and spring onion

## RAINBOW ROLL 🍷 🍱

Cangrejo marinado, kimchi mayo, pepino envuelto de salmón, atún y aguacate

### Rainbow Roll

Marinated Crab, kimchi mayo, cucumber wrapped with salmon, tuna and avocado

## MAGURO ROLL 🍷 🍱

Atún Fresco marinado con sriracha mayo, top de kimchi mayo y tempura flack

### Maguro Roll

Fresh tuna marinated with sriracha mayo, kimchi mayo top and tempura flack

23.5

## DRAGON ROLL 🍷 🍷 🍱 🍱

Ebi tempura, Angila, top de aguacate con salsa teriyaki, kinchi mayo y cebolla frita

### Dragon roll

Ebi tempura, Eel, avocado top with teriyaki sauce, kimchi mayo and fried onion

19.5

17.5

## SPECIAL GRACE ROLL 🍷 🍱 🍱

Ebi Tempura, aguacate, Salmón, top de queso crema y fresa

### Special Grace Roll

Ebi Tempura, avocado, Salmon, top of cream cheese and strawberry

23.5

17.5

## ROLL DE PATO CON FOIE GRASS 🍷 🍱 🍱 26

Con queso crema, puerro, aguacate y foie grass braseado con teryaki

### Duck Roll with foie gras

With cream cheese, leek, avocado and braised foie grass with teryaki

19.5

# COMBOS

## MAKI MIX 🍷 🍱

Atún, salmón pepino, aguacate

### Maki Mix

Tuna, salmon, cucumber, avocado

19.5

12 PCS

## CALIFORNIA SPECIAL MIX 🍷 🍷 🍱

4 Atún, 4 Salmón, 4 cangrejo, 4 gambas

### California Special Mix

4 Tuna, 4 Salmon, 4 Crab, 4 Prawns

19.5

16 PCS

## NIGIRI MIX 🍷 🍱

2 Salmón, 2 Atún, 2 lubina, 2 angila

### Nigiri Mix

2 salmon, 2 tuna, 2 sea bass, 2 eel

28

8 PCS

## SUSHI MIX PLATTER 🍷 🍷 🍱 🍱

Mix California, Makis, Nigiris

28

24 PCS

## SASHIMI MIX 🍷 🍱

4 Atún, 4 Salmón, 4 lubina

### Sashimi Mix

4 Tuna, 4 Salmon, 4 Sea Bass

30

12 PCS

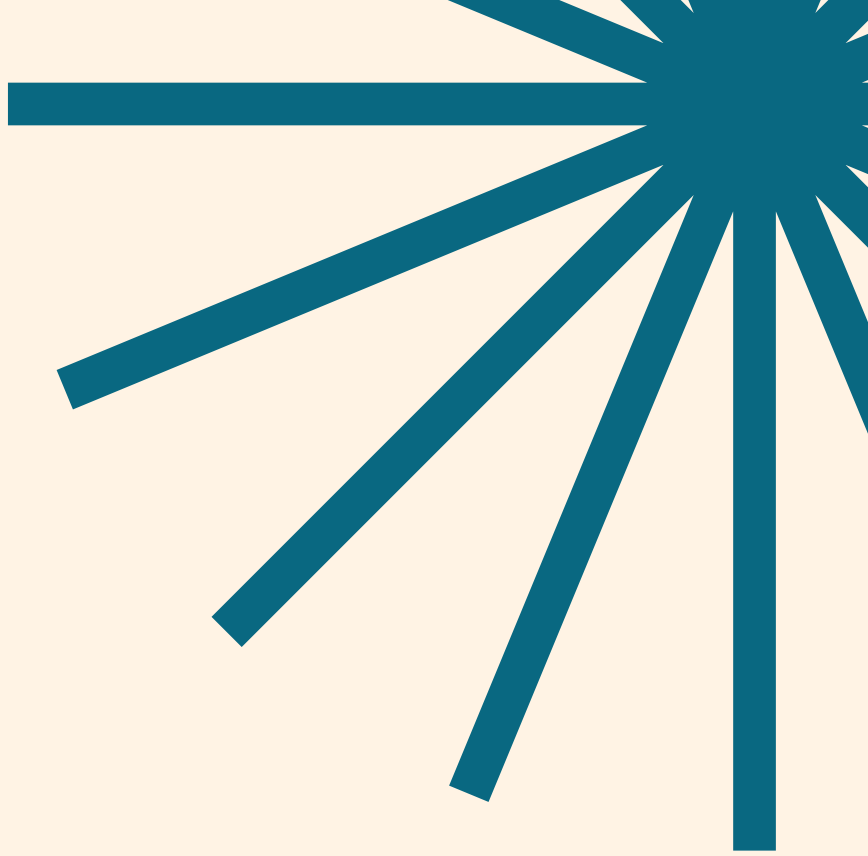
## SUSHI MIX VIP PLATTER 🍷 🍷 🍱 🍱

24 California, 12 Makis, 12 Nigiris &

Ensalada de wakame

30

48 PCS



**FEEL FAMOUS**

**GRACE**  
C. Libra, 11, 29649  
Urb. Riviera Sol, Mijas  
+34 673 91 63 61  
[graceinriviera.com](http://graceinriviera.com)



@graceinriviera