



VELVET

DINING · CLUB



VELVET

*Dining Club*



**ENTRADAS**

<b>CEVICHE</b> , PESCADO BLANCO (LUBINA)	15.00
<b>CARPACCIO DE TERNERA</b> CON RÚCULA Y ENSALADA DE PIÑONES, CUBIERTO CON QUESO PARMESANO	15.00
<b>GAMBAS PIL-PIL</b> CON AJO Y GUINDILLA EN ACEITE DE OLIVA ARDIENTE	12.50
<b>ROLLITOS DE PRIMAVERA</b> CASEROS DE VEGETALES CON PATO	12.50
<b>ROLLITOS DE PRIMAVERA</b> VEGETALES	10.50
<b>TEMPURA DE VERDURAS Y GAMBAS</b>	18.00
<b>TEMPURA DE VERDURAS</b>	14.00
<b>SOPA DEL DIA</b> (CONSULTE NUESTRAS ESPECIALIDADES)	9.00

**ENSALADAS**

<b>ENSALADA DE ENDIVIAS</b> CON RUCULA, AGUACATE, NARANJA, FRAMBUESAS Y CASTAÑAS Y NUECES CARAMELIZADAS	12.50
<b>ENSALADA CAPRESE</b> CON TOMATE Y MOZZARELLA BURRATA	10.50
<b>ENSALADA DE TERNERA THAI</b> FILETE TIERNO DE TERNERA CON LECHUGA MIXTA, ZANAHORIAS Y CON SALSA THAIANDESA	18.00
<b>ENSALADA DE CABRA</b> CON TOMATES CHERRY EN SALSA BALSAMICA CON PANCETA POR ENCIMA	15.00
<b>ENSALADA CESAR</b> CON POLLO, QUESO PARMESANO, TOMATES CHERRY, PICATOSTES DE AJO CON SALSA VELVET	13.50

**SASHIMI**

<b>SALMON</b> X6	13.00
<b>PESCADO BLANCO</b> (LUBINA) x6	14.00
<b>ATÚN</b> X6	15.00

**MAKI**

<b>MAKI ARCOIRIS</b> TEMPURA DE GAMBAS, SALMON, ATÚN, AGUACATE, MANGO Y CREMA AGRIA	20.00
<b>MAKI DE ATÚN PICANTE</b> ATUN, AGUACATE, PEPINO, POLVOS DE ALGAS	18.00
<b>MAKI DE SALMON CALIFORNIANO</b> AGUACATE, MANGO, PALITOS DE CANGREJO, SALMON, TOBIKO Y CREMA AGRIA	17.00
<b>MAKI CALIFORNIANO</b> PALITOS DE CANGREJO, AGUACATE, MANGO, TOBIKO Y MAYONESA JAPONESA	18.00
<b>MAKI VELVET CALIFORNIANO</b> AGUACATE, PEPINO, SALMON Y TOBIKO	19.00
<b>MAKI ANDALUZ</b> TEMPURA DE GAMBAS, AGUACATE, PEPINO CREMA AGRIA Y TOBIKO	17.00

**SUSHI**

<b>ENSALADA WAKAME</b>	7.50
<b>EDAMAME</b>	7.50
<b>TARTAR DE SALMON</b> CON AGUACATE, SEMILLAS DE SESAMO, CEBOLLETAS, ACEITE DE SESAMO, SALSA SOJA Y GENGIBRE	18.00
<b>TARTAR DE ATÚN</b> AGUACATE, SESAMO, SEMILLAS DE SESAMO, CEBOLLETAS, SALSA SOJA Y KIMICHIE	22.00

**PLATOS PARA COMPARTIR**

<b>PEQUEÑO:</b> 4X NIGIRI 4X MAKI 4X SASHIMI	25.00
<b>MEDIANO :</b> 6X NIGIRI 8X MAKI 8X SASHIMI	45.00
<b>GRANDE:</b> 12X NIGIRI 16X MAKI 16X SASHIMI	80.00

**PLATOS PRINCIPALES**

<b>CAÑA DE CORDERO</b> PATATAS BEBE, VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA DE MENTA	24.00
<b>POLLO AFRICANO</b> CON ARROZ VELVET PICANTE CON PLATANO EN SALSA DE CURRY	16.00
<b>SALMON BALSAMICO CARAMELIZADO</b> CON ENSALADA ASIATICA Y ESPARRAGOS A LA PARRILLA	16.00
<b>TATAKI DE ATÚN</b> CON ENSALADA WAKAME Y MAKI DE TEMPURA	24.00
<b>LUBINA A LA PARRILLA</b> CON LANGOSTINOS, VIEIRAS Y VERDURAS EN UNA SALSA DDE GENGIBRE CON COCO	28.00
<b>TAGLIATELLE DE LANGOSTINOS</b> EN UNA SALSA CREMOSA DE VINO BLANCO CON AJO Y ENDIVIAS	20.00
<b>FETUCHINI DE MARISCO</b> CON UNA SELECCION DE PESCADO CON CHILI Y SALSA DE TOMATE	20.00
<b>CURRY VERDE THAIANDES</b> CON ARROZ JASMIN, BROCOLI, JUDIAS VERDES, BROTES DE SOJA, PACKCHOW Y CHAMPIÑONES	16.00
<b>RISSOTTO DE TRUFFAS</b>	14.00
<b>PASTA PESTO CASERA</b> CON ESPARAGOS, BROCOLI Y GUISANTES	16.00

**SALSAS CASERAS**

<b>VINO ROJO / BEARNESA / PIMIENTA / MENTA</b>	2.50
--	------

**A LA PARRILLA**

<b>PINCHO DE KEBAB</b> DE TERNERA CON ARROZ JAZMIN VELVET	16.00
<b>HAMBURGUESA DE QUESO</b> WAGU SERVIDO CON COMPOTA DE CEBOLLA, ENSALADA DE COL Y PATATAS FRITAS	16.50
<b>FILETE DE COSTILLA</b> SERVIDO CON UNA MEZCLA DE VERDURAS DE TEMPORADA	24.00
<b>FILET MIGNON</b> SERVIDO CON VERDURAS MIXTAS DE TEMPORADA	26.50
<b>FILETE CHATEAUBRIAND</b> PARA DOS SERVIDO CON VERDURAS MIXTAS DE TEMPORADA	54.00

**ACOMPAÑANTES**

<b>PATATAS FRITAS / ARROZ JAZMIN VELVET / ENSALADA MIXTA VELVET</b> <b>VERDURAS AL VAPOR MIXTAS DE TEMPORADA / ESPARRAGOS A LA PARRILLA</b>	4.50
--	------

**PIDES TURCOS**

<b>KUSBASI PIDE</b> CON TERNERA, TOMATE, CEBOLLA Y QUESO	14.50
<b>SUCUKLU PIDE</b> CON SALCHICHA TURCA, TOMATE, CEBOLLA Y QUESO	14.50
<b>KIYMALI PIDE</b> CON CARNE PICADA, CHILI VERDE, TOMATE, CEBOLLA Y QUESO	14.50
<b>PIDE VEGETAL</b> CON QUESO FETA, TOMATE, CEBOLLA Y QUESO	14.50

**POSTRES CASEROS**

<b>SORBETE DE LIMON Y CAVA</b>	9.00
<b>TARTA DE QUESO</b> CASERA DE LA SEMANA. CONSULTE NUESTRAS ESPECIALIDADES	9.00
<b>BROWNIE DE CHOCOLATE</b> SERVIDO CON SORBETE DE COCO Y SALSA DE CHOCOLATE	9.00
<b>PUDING DE ESPONJA PEGAJOSA</b> SERVIDO CON HELADO	9.00

· I.V.A INCLUIDO ·

POR FAVOR PREGUNTELE A NUESTROS CAMAREROS POR OPCIONES VEGANAS O CUALQUIER ALERGENO.

"En cumplimiento con la regulación de la UE No 119/2011, nos complace informarles que tenemos a su disposicion informacion sobre lo contenidos de nuestros platos y sus alergenos. Simplemente pida informacion a cualquiera de los camareros de el restaurante".

STARTERS

<b>CEVICHE</b> , CLASSIC WHITE FISH	15.00
<b>BEEF CARPACCIO</b> WITH ROCKET & PINE NUT SALAD TOPPED WITH PARMESAN CHEESE	15.00
<b>PRAWNS PIL-PIL</b> IN SIZZLING OIL WITH CAYENNE CHILI AND GARLIC	12.50
<b>HAND ROLLED</b> VEGETABLE & DUCK SPRING ROLLS	12.50
<b>VEGETABLE SPRING ROLLS</b>	10.50
<b>VEGETABLE &amp; PRAWN TEMPURA</b>	18.00
<b>VEGETABLE TEMPURA</b>	14.00
<b>SOUP OF THE DAY</b> (PLEASE REFER TO THE SPECIALS BOARD)	9.00

SALADS

<b>ENDIVE SALAD</b> WITH CHICORY & ROCKET, AVOCADO, ORANGE, CARAMELISED CHESTNUTS & WALNUTS	12.50
<b>CAPRESE SALAD</b> WITH TOMATO & BURRATA MOZZARELLA	10.50
<b>THAI BEEF SALAD</b> TENDER FILLET OF BEEF, WITH A MIXED SALAD, CARROTS, DRIZZLED IN A THAI DRESSING	18.00
<b>GOAT CHEESE MIXED SALAD</b> CHERRY TOMATOES, IN A BALSAMIC DRESSING, TOPPED WITH PANCETA	15.00
<b>CAESER SALAD</b> CHICKEN, PARMESAN CHEESE, CHERRY TOMATOES, GARLIC CROUTONS IN A VELVET DRESSING	13.50

SASHIMI

<b>SALMON</b> X6	13.00
<b>WHITEFISH</b> x6	14.00
<b>TUNA</b> X6	15.00

MAKI

<b>RAINBOW MAKI</b> PRAWN TEMPURA, SALMON, TUNA, AVOCADO, MANGO & CRÈME CHEESE	20.00
<b>SPICY TUNA MAKI</b> AVOCADO, CUCUMBER, SEAWEED POWDER	18.00
<b>CALIFORNIA SALMON MAKI</b> AVOCADO, MANGO, CRABSTICK, TOBIKO & CRÈME CHEESE	17.00
<b>CALIFORNIA MAKI</b> CRABSTICK, AVOCADO, MANGO TOBIKO & JAPANESE MAYO	18.00
<b>CALIFORNIA VELVET</b> AVOCADO, CUCUMBER, TOBIKO & SALMON TARTAR	19.00
<b>ANDALUCIAN MAKI</b> PRAWN TEMPURA, AVOCADO, CUCUMBER, CRÈME CHEESE & TOBIKO	17.00

SUSHI

<b>WAKAME SALAD</b>	7.50
<b>EDAMAME</b>	7.50
<b>SALMON TARTAR</b> AVACADO SESAME SEEDS, SPRING ONION, SESAME OIL, SOY SAUCE & PICKLED GINGER	18.00
<b>TUNA TARTAR</b> AVACADO, SESAME SEEDS, SPRING ONION, SOY SAUCE & KIMCHI	22.00

SHARING PLATTERS

<b>SMALL:</b> 4X NIGIRI 4X MAKI 4X SASHIMI	25.00
<b>MEDIUM:</b> 6X NIGIRI 8X MAKI 8X SASHIMI	45.00
<b>LARGE :</b> 12X NIGIRI 16X MAKI 16X SASHIMI	80.00

MAIN COURSES

<b>LAMB SHANK</b> BABY POTATOES, MIXED SEASONAL VEGETABLE & MINT SAUCE	24.00
<b>CHICKEN AFRICANA</b> WITH SPICY VELVET RICE & BANANA, IN A GOLDEN CURRY SAUCE	16.00
<b>BALSAMIC CARAMELISED SALMON</b> WITH ASIAN SALAD & GRILLED ASPARAGUS	16.00
<b>TATAKI TUNA</b> VELVET WAKANI SALAD WITH TEMPURA MAKI	24.00
<b>PAN-FRIED SEABASS</b> WITH KING PRAWNS, SCALLOPS AND FRESH VEGETABLES IN A GINGER AND COCONUT SAUCE	28.00
<b>TIGER PRAWN TAGLIATELLE</b> IN A INDULGENT CREAMY WHITE WINE SAUCE WITH GARLIC & CHIVES	20.00
<b>SEAFOOD FETUCCINI</b> MIXED SELECTION OF FISH IN A CHILI & TOMATO SAUCE	20.00
<b>THAI GREEN CURRY</b> JASMINE RICE, BROCCOLI, GREEN BEANS, BEAN SPROUTS, PACKCHOW, MUSHROOM	16.00
<b>TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO</b>	14.00
<b>HOMEMADE PESTO PASTA</b> ASPARAGUS, BROCCOLI, PEA	16.00

HOMEMADE SAUCES

<b>RED WINE / BERNAISE / PEPPER / MINT</b>	2.50
--	------

GRILL

<b>KEBAB ON THE SWORD</b> LAMB MINCE WITH VELVET JASMINE RICE	16.00
<b>WAGYU CHEESE BURGER</b> SERVED WITH ONION COMPOTE, COLESLAW & FRIES	16.50
<b>RIB-EYE STEAK</b> SERVED WITH MIXED SEASONAL VEGETABLES	24.00
<b>TENDERLOIN FILLET STEAK</b> SERVED WITH MIXED SEASONAL VEGETABLES	26.50
<b>CHATEAUBRIAND</b> FOR TWO SERVED WITH MIXED SEASONAL VEGETABLES	54.00

SIDES

<b>TRUFFLE FRIES / VELVET JASMINE RICE / VELVET MIXED SALAD</b> <b>SEASONAL STEAMED FRESH VEGETABLES / GRILLED ASPARAGUS</b>	4.50
---	------

TURKISH PIDES

<b>KUSBASI PIDE</b> CHUNKY BEEF, TOMATO, ONION & CHEESE	14.50
<b>SUCUKLU PIDE</b> TURKISH SAUSAGE, TOMATO, ONION & CHEESE	14.50
<b>KIYMALI PIDE</b> MINCED BEEF, GREEN CHILI, TOMATO, ONION & CHEESE	14.50
<b>VEGETABLE PIDE</b> FETA CHEESE, TOMATO, ONION & CHEESE	14.50

HOMEMADE DESSERTS

<b>LEMON CAVA SORBET</b>	9.00
<b>CHEESECAKE OF THE WEEK</b> PLEASE REFER TO THE SPECIALS BOARD	9.00
<b>CHOCOLATE BROWNIE</b> SERVED WITH COCONUT SORBET & CHOCOLATE SAUCE	9.00
<b>STICKY SPONGE PUDDING</b> SERVED WITH ICE-CREAM	9.00

· VAT INCLUDED ·

PLEASE ASK OUR WAITERS FOR VEGAN FRIENDLY OPTIONS

"In Compliance with EU Regulation No 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our Restaurant employees"