



MENU

SNACKS

PANIPURI RELLENO DE SALMÓN, TZATZIKI Y HIERBAS FRESCAS PANI PURI FILLED WITH SALMON, TZATZIKI AND FRESH HERBS	16,00€
TAQUITO DE TERNERA CON CREMA DE AGUACATE, CEBOLLA Y CILANTRO MINI BEEF TACO WITH AVOCADO CREAM, ONION AND CILANTRO	16,00€
GYOZAS DE VERDURA CON EMULSIÓN DE JALAPEÑOS Y SÉSAMO VEGETABLE GYOZAS WITH JALAPEÑO EMULSION AND SESAME	17,00€
SSAM DE LANGOSTINOS TEMPURIZADOS Y HONEY SPICY SAUCE TEMPURA PRAWN SSAM WITH HONEY SPICY SAUCE	16,00€
KATSU SANDO DE POLLO REBOZADO, QUESO CHEDDAR Y CREMA DE AJO NEGRO CHICKEN KATSU-SANDO, CHEDDAR CHEESE AND BLACK GARLIC CREAM	18,00€
PATATAS BRAVAS CON ALIOLI DE AJO NEGRO PATATAS BRAVAS WITH BLACK GARLIC AIOLI	17,00€

ENTRANTES / STARTERS

PAN DE MASA MADRE, ACEITUNAS Y ALIOLI ALIOLI AND GREEN OLIVES WITH OVEN FRESH SOUR DOUGH BREAD	5,00€
TIRADITO DE SALMÓN CON SALSA DE MARACUYÁ, AGUACATE Y PEPINO ENCURTIDO SALMON TIRADITO WITH PASSION FRUIT SAUCE, AVOCADO AND PICKLED CUCUMBER	25,00€
ALCACHOFA CONFITADA Y CRUJIENTE CON STRACCIATELLA Y GUANCCIALE CONFIT AND GRILLED ARTICHOKE WITH STRACCIATELLA AND GUANCIALE	26,00€
VIEIRAS CON GUISANTES Y PEPINO ENCURTIDO SCALLOPS WITH PEAS AND PICKLED CUCUMBER	27,00€
ENSALADA DE BURRATA, TOMATES Y PESTO BURRATA SALAD WITH TOAMTOES AND PESTO SAUCE	23,00€
ENSALADA BENDINAT CON AGUACATE, VINAGRETA DE LA CASA, PICATOSTES, RABANOS Y BROTES *Servido con gambas o pechuga de pollo de corral BENDINAT SALAD WITH AVOCADO, HOUSE DRESSING, CROUTONS, RADISH AND SPROUTS *Served with Prawns or free range- chicken breast	22,00€ 27,00€
ENSALADA CÉSAR CLÁSICA, TAMBIÉN DISPONIBLE CON POLLO O GAMBAS *Servido con gambas o pechuga de pollo de corral CLASSIC CAESAR SALAD, ALSO AVAILABLE WITH CHICKEN OR PRAWNS *Served with Prawns or free range- chicken breast	22,00€ 27,00€
JAMÓN IBÉRICO 100% CON PAN CRISTAL, TOMATE RAMALLET Y CREMA DE AJO ASADO 100% IBERIAN HAM WITH CRISTAL BREAD, RAMALLET TOMATO AND ROASTED GARLIC CREAM	35,00€



VIEIRAS CON GUISANTES Y PEPINO ENCURTIDO · SCALLOPS WITH PEAS AND PICKLED CUCUMBER

Recomendación del chef · Chef recommendation

PRINCIPALES / MAIN COURSES

RISOTTO DE SETAS MUSHROOM RISOTTO	26,00€
TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE SEAFOOD TAGLIATELLE	28,00€
SALMÓN A LA PARRILLA CON CREMOSO DE BONIATO Y VERDURITAS ENCURTIDAS GRILLED SALMON WITH CREAMY SWEET POTATO AND PICKLED VEGETABLES	32,00€
PESCA BLANCA DEL DÍA CON ENSALADA DE TOMATES Y ALCACHOFA WHITE FISH OF THE DAY WITH TOMATO SALAD AND ARTICHOKE	41,00€
ALBÓNDIGAS SUECAS CON GUARNICIÓN CLÁSICA SWEDISH MEATBALLS WITH CLASSIC GARNISH	22,00€
POLLO AL ESTILO SHAWARMA CON PEPINO, YOGURT GRIEGO, TOMATE, ENELDO Y PITA SHAWARMA-STYLE CHICKEN WITH CUCUMBER, TOMATO, DILL AND GREEK YOGURT	27,00€
CARNES A LA PARRILLA, ACOMPAÑADAS CON PURÉ DE PATATAS, SETAS SALTEADAS Y SALSA DEMIGLACE GRILLED MEATS SERVED WITH MASHED POTATOES, SAUTÉED MUSHROOMS AND DEMIGLACE SAUCE	
Lomo bajo Striploin	48,00€
Lomo alto Ribeye	48,00€
Solomillo Tenderloin	45,00€
PINSAS AL HORNO (ESTILO PIZZA) OVEN-BAKED PINSAS (PIZZA-STYLE)	
Margarita Margherita	19,00€
Jamón y rúcula Ham and arugula	24,00€
Setas Mushroom	21,00€
Sobrasada	22,00€
HAMBURGUESA DOBLE SMASH CON QUESO, PEPINILLOS Y CEBOLLA CARAMELIZADA Tenemos opción de Haollumi y también Vegana DOUBLE SMASH BURGER WITH CHEESE, PICKLES AND CARAMELIZED ONION We have a Halloumi and a vegan option	26,00€ 26,00€
CURRYWURST DE CERDO DUROC CON CURRY MADRAS Y PATATAS FRITAS DUROC PORK CURRYWURST WITH MADRAS CURRY AND FRENCH FRIES	19,00€



ALBÓNDIGAS SUECAS CON GUARNICIÓN CLÁSICA
SWEDISH MEATBALLS WITH CLASSIC GARNISH

Recomendación del chef · Chef recommendation

POSTRES / DESSERTS

TARTA TATÍN DE MANZANAS, CREMA MONTADA Y HELADO DE VAINILLA APPLE TARTE TATIN WITH WHIPPED CREAM AND VANILLA ICE CREAM	11,00€
TARTA VASCA DE QUESO CON SIROPE DE FRESA Y HELADO DE FRAMBUESA BASQUE CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SYRUP AND RASPBERRY ICE CREAM	12,00€
BROWNIE DE CHOCOLATE CON MOUSSE Y HELADO DE CHOCOLATE CHOCOLATE BROWNIE WITH CHOCOLATE MOUSSE AND CHOCOLATE ICE CREAM	12,00€
TIRAMISÚ CLÁSICO CLASSIC TIRAMISU	12,00€
SELECCIÓN DE HELADOS – CHOCOLATE, FRESA, COCO, VAINILLA, FRAMBUESA (3 SABORES) SELECTION OF ICE CREAMS – CHOCOLATE, STRAWBERRY, COCONUT, VANILLA, RASPBERRY (3 flavors)	8,00€



TARTA VASCA DE QUESO CON SIROPE DE FRESA Y HELADO DE FRAMBUESA
BASQUE CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SYRUP AND RASPBERRY ICE CREAM

Recomendación del chef · Chef recommendation

VINO TINTO

RED WINE

		
FAUSTINO RIVERO - D.O RIOJA TEMPRANILLO & GARNACHA	7,50€	28,00€
VILANO BLACK - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO	7,50€	39,00€
SIO - D.O MALLORCA (ECOLÓGICO /ORGANIC) MANTONEGRO & SYRAH		45,00€
AN/2 - D.O MALLORCA CANET & MANTONEGRO		48,00€
RIBAS DE CABRERA - D.O MALLORCA MANTO NEGRO & SYRAH		115,00€
SANGARIDA - D.O. BIERZO MENCIA		37,00€
MAURO - D.O CASTILLA Y LEÓN TEMPRANILLO		75,00€
PARADA DE ATAUTA - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO		42,00€
EMILIO MORO - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO		53,00€
EMILIO MORO MALLEOLUS - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO		71,00€
PAGO DE CARRAOVEJAS - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO, CABERNET SAVIGNON & MERLOT		53,00€
PAGO DE CARRAOVEJAS MAGNUN - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO, CABERNET SAVIGNON & MERLOT		107,00€
PAGO DE CAPELLANES RESERVA - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO		75,00€
AALTO - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO		85,00€
MUGA CRIANZA - D.O RIOJA TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO & GRACIANO		49,00€
MUGA RESERVA - D.O RIOJA TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO & GRACIANO		64,00€
UKAN D.O RIOJA TEMPRANILLO		57,00€
MACAN CLÁSICO - D.O RIOJA TEMPRANILLO		95,00€
NUMANTHIA - D.O ZAMORA TINTA DE TORA		80,00€
LAS TERRAZAS - ARGENTINA MALBEC		40,00€

Precios con IVA incluido. Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.
Prices include VAT. If you have any allergies or intolerances, please ask our staff.



MARCHESE ANTINORI CHIANTI CL.RISERVA - TUSCANY, ITALY	71,00€
MARCHESE ANTINORI CHIANTI CL.RISERVA MAGNUN - TUSCANY, ITALY	115,00€
GUIDALBERTO - TUSCANY, ITALY MERLOT & CABERNET SAUVIGNON	97,00€
LE VOLTE - TUSCANY, ITALY SANGIOVESE, MERLOT & CABERNET SAUVIGNON	49,00€
LE VOLTE MAGNUN - TUSCANY, ITALY SANGIOVESE, MERLOT & CABERNET SAUVIGNON	97,00€
LE SERRE NOVO - TUSCANY, ITALY CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CAB FRANC & PETIT VERDOT	114,00€
LE SERRE NOVO MAGNUN - TUSCANY, ITALY CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CAB FRANC & PETIT VERDOT	203,00€
ORNELLAIA - TUSCANY, ITALY CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CAB FRANC & PETIT VERDOT	278,00€





VINO BLANCO

WHITE WINE

		
CUARENTA VENDIMIAS - D.O RUEDA VERDEJO	7,50€	28,00€
MARTIN CODAX - D.O RIAS BAIXAS ALBARIÑO	7,50€	39,00€
NOUNAT - D.O MALLORCA PRENSAL BLANC & CHARDONNAY		38,00€
MIQUEL GELABERT - D.O MALLORCA CHARDONNAY BARRIQUE		60,00€
RIBAS - D.O MALLORCA (ECOLÓGICO/ORGANIC) PRENSAL & GIRO		34,00€
ALBERT BICHOT CHABLIS CHARDONNAY		45,00€
ATTIS - D.O RIAS BAIXAS ALBARIÑO		42,00€
SANGARIDA - D.O BIERZO GODELLO		30,00€
CLOUDY BAY - D.O NEW ZEELAND SAUVIGNON BLANC		80,00€
VAL DO GALIR - D.O VALDEORRAS GODELLO		39,00€

VINO ROSADO

ROSÉ WINE

CUATRO PASOS - D.O BIERZO
MENCIA



7,50€



35,00€

MINUTY - D.O PROVENCE, FRANCE
GARNACHA & SYRAH

10,30€

50,00€

MINUTY MAGNUN - D.O PROVENCE FRANCE
GARNACHA & SYRAH

110,00€

MINUTY PRESTIGE - D.O PROVENCE, FRANCE
GARNACHA & SYRAH

59,00€

WHISPERING ANGEL D.O PROVENCE, FRANCE
GARNACHA & CINSULT

55,00€

WHISPERING ANGEL MAGNUN (1,5L) - D.O PROVENCE, FRANCE
GARNACHA & CINSULT

125,00€



Precios con IVA incluido. Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.
Prices include VAT. If you have any allergies or intolerances, please ask our staff.

CAVA & CHAMPAGNE

		
CAVA BLAU DE MAR BRUT MACABEO, XAREL·LO & PARELLADA	7,50€	35,00€
CAVA ROGER GOULART CORAL BRUT ROSE GARNACHA & PINOT NOIR	7,50€	39,00€
VEUVE CLICQOUT CHAMPAGNE BRUT CHARDONNAY & PINOT MEUNIER		115,00€
VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE ROSE CHARDONNAY & PINOT NOIR		149,00€
LAURENT PERRIER CHAMPAGNE BRUT CHARDONAY & PINOT NOIR		110,00€
RUINART CHAMPAGNE BLANC DE BLANC CHARDONNAY		145,00€
RUINART CHAMPAGNE ROSE CHARDONNAY & PINOT NOIR		155,00€
RUINART CHAMPAGNE MAGNUM BLANC DE BLANCS CHARDONNAY		295,00€
MOET & CHANDON GARDEN SPRITZ		47,00€
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL CHAMPAGNE		135,00€
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL CHAMPAGNE MAGNUM		225,00€

