

Entrantes / Starters

-  **Berenjenas a la Parmesana (v)** **11,00 €**
Aubergine Parmigiana (v)
-  **Huevo de corral a baja temperatura con espuma de patata y boletus** **9,00 €**
Slow cooked egg with potato foam and boletus mushrooms
-  **Receta tradicional de Hummus y Falafel, acompañados de pan de pita y salsa de yogur (v)** **9,00 €**
Falafel and freshly prepared Hummus, served with pitta bread and yogurt dressing (v)
-  **Tataki de Atún Rojo, algas wakame y sésamo** **9,50 €**
Atlantic Yellowfin Tuna, with Wakame algae and sesame seeds
-  **Ensalada de espinacas y lascas de queso Pecorino, aderezado con salsa de yuzu y miso (v)** **12,00 €**
Spinach salad and pecorino shavings, with a miso and yuzu dressing (v)

-  **Ensalada de Burrata y Rúcula, con salsa Pesto y crujiente de albahaca (v)** **11,00 €**
Burrata cheese and rocket salad, with pesto and fresh basil (v)
-  **Ceviche de Lubina con choclo, cilantro y cebolla encurtida** **11,00 €**
Seabass ceviche with maize, cilantro and pickled onion
- Carpaccio de lomo bajo de ternera, con hígado de pato y aceite de tartufatta** **12,00 €**
Beef carpaccio, served with duck liver and tartufatta oil
-  **Steak Tartar con helado de mostaza antigua, yema de huevo de cordorniz y pan cristal** **14,00 €**
Steak Tartar with old-style mustard ice cream and quail egg yolk
-  **Fideos de Soba con salteado de Verduras (v)** **11,00 €**
Sauteed soba noodles with mixed vegetables (v)

Arroces y fideuás / Rices and Fideuá

-  **Arroz Marismeño de pato y setas** **12,00 €**
"Marismeño" style rice with duck and mushrooms.
-  **Fideuá negra en tinta calamar con Puntillitas Fritas y ali - oli** **12,50 €**
Black fideua with squid ink, served with puntillitas and aioli
-  **Arroz meloso con Bogavante, pulpo y mejillones** **24,00 €**
Paella-style creamy rice with lobster, mussels and octopus

Del mar / Fresh from the Sea

-  **Lomo de Corvina a la Plancha, Cous-Cous y crema de calabaza** **18,00 €**
Grilled Corvina loin served with couscous and a pumpkin cream
-  **Pulpo Asado con Parmentier de patata y aceite de pimentón** **19,00 €**
Grilled Octopus served with parmentier potatoes and drizzled with paprika oil
-  **Lomo de Rodaballo con puré de boniato y verduritas Baby** **19,00 €**
Turbot loin with sweet potato puree and Baby vegetables

Carnes / Meats

-  **Tiras de churrasco de Pollo frito al estilo coreano en salsa de chile dulce** **12,00 €**
Korean style fried chicken strips in sweet chili sauce
-  **Hamburguesa de Angus con cebolla frita, mayonesa de chile - chipotle y queso gouda en pan de brioche** **13,50 €**
Angus Burger with fried onion, chipotle mayonnaise and gouda, in a brioche bun
- Secreto Ibérico con mojo de menta y de patatas al romero** **16,00 €**
Iberian Pork secreto served with rosemary roasted potatoes and mint mojo
-  **Costilla de Angus a baja temperatura y Robuchon de patata** **7,50 €/ 100 G**
Slow cooked black angus beef rib with Robuchon style mashed potatoes
- Lomo Bajo de ternera, patatas fritas y pimientos de Padrón** **8,00 €/ 100 G**
Grilled beef sirloin steak with potato chips/fries and Padrón peppers

Postres / Desserts

-  **Coulant de chocolate (70 %), sorbete de mango y crumble** **5,50 €**
Chocolate (70 %) coulant with a mango coulis and crumble
-  **Receta italiana clásica de tiramisú con amaretto, cacao y mascarpone** **5,50 €**
Classic Tiramisú with amaretto, cocoa and mascarpone
-  **Tarta de Queso "New York Style" y Sorbete de frambuesa** **6,00 €**
New York Style Cheesecake with raspberry sorbet
-  **Tatin de Manzana con quenelle de helado de nata** **6,00 €**
Apple tarte tatin served with a quenelle of dairy ice cream

Consulte con nuestro personal la información de alérgenos. Arroces y fideuá son por persona. Mínimo 2 personas.

Please advise our staff of any food allergies. Rice and Fideuá dishes - minimum of 2 people.

Vermuts

Yzaguirre Rosso	4,00 €
Lustau Bianco / Rosso	5,00 €

Cava y Champagne

Juve Camps Brut	29,00 €
Juve Camps Rosado	32,00 €
Juve Camps Esencia	35,00 €
Recaredo Brut Nature	55,00 €
Laurent Perrier	72,00 €

Cocktails

Aperol Spritz	7,50 €
Cosmopolitan	7,50 €
Bloody Mary	8,00 €
Negroni	8,00 €
Espresso Martini	8,00 €
Margarita	8,00 €
Mojito	8,00 €
Tequila Sunrise	8,00 €

Cervezas

Cruzcampo Barril 0,33 cl	2,30 €
Cruzcampo Especial 0,33 cl	2,80 €
Radler	3,75 €
Cruzcampo Sin Gluten	2,75 €
El Águila sin Filtrar	2,65 €
Heineken 0%	2,75 €
Sidra el Ladrón de Manzanas	3,00 €
Afflingem Blond	3,00 €
El Alcazar	2,85 €
Judas	3,20 €

Vinos Blancos

Yllera Verdejo. Rueda	18,00 €/ 3,50 € copa
Oro de Alejandría. D.O. Alto Turia	20,00 €
Barbazul Chardonnay. Cádiz	20,00 €/ 3,75 € copa
Protos Ecológico. Rueda	21,00 €
Martín Codax. Rías Baixas Albariño	24,00 €
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc	25,00 €
Rueda	
Colección descubrimiento Zalema	26,00 €
100% El Condado Huelva	
Habla de Ti D.O. Extremadura	26,00 €

Vinos Generosos

por copa

Manzanilla la Goya	2,50 €
Fino Quinta	3,00 €
10 RF Medium Oloroso	3,00 €
Manzanilla Papirusa	3,50 €
1827 Pedro Ximénez	3,50 €
Palo Cortado Monteagudo	4,00 €
Oloroso Don Nuño Lustau	6,00 €

Sin Alcohol

Agua 1/2 litro	2,00 €
Agua 1 litro	2,85 €
Agua con gas 1/2 litro	2,50 €
Agua con gas 1 litro	3,75 €
Aquarius	3,00 €
Coca Cola (Zero/Light/ Zero Zero)	2,20 €
Fanta	2,20 €
Tónica	2,20 €
Tónica Premium	2,50 €
Zumo de Naranja, Piña, Melocotón y Limón	2,50 €
Monster	3,50 €
Nestea	2,20 €

Vinos Tintos

Marqués de Atrio Crianza. Rioja	19,00 €/3,75€ copa
Barbazul Crianza. Vino de la Tierra de Cádiz	21,00 €
Yllera Crianza. Castilla y León	20,00 €
Finca Resalso Cosecha. Ribera del Duero	22,00 €/4,50 € copa
Señorío de Ondarre Reserva. Rioja.	24,00 €
Habla del Silencio Crianza. Vino de la Tierra de Extremadura	28,00 €
Pétalos del Bierzo Crianza. D.O. Bierzo	29,00 €
Vara y Pulgar Crianza. Vino de la Tierra de Cádiz	26,00 €
Muga Crianza. Rioja	30,00 €
Carmelo Rodero Crianza 9 Meses. Ribera del Duero.	27,00 €
Emilio Moro Reserva. Ribera del Duero	34,00 €
Remelluri Reserva. Rioja	42,00 €

Brandy & Cognac

Henessy	12,00 €
Cardenal Mendoza	9,00 €
Luis Felipe	17,00 €

Whisky

J&B	7,00 €
Ballantines	7,00 €
Jonny Walker Red Label	7,50 €
Jack Daniels	8,50 €
Cardhu	9,00 €
Glenfiddich 12 años	11,00 €
Johnny Walker Black Label	12,00 €

Vodka

Smirnoff	7,00 €
Absolut	7,50 €
Grey Goose	9,00 €

Tequila

José Cuervo	6,00 €
1800	11,00 €

Ron

Cacique	7,00 €
Barceló	7,00 €
Legendario	7,00 €
Brugal	7,00 €
Havana 7 años	8,00 €
Zacappa	11,00 €
Santa Teresa	12,00 €

Ginebra

Beefeater	7,00 €
Tanqueray	7,00 €
Bombay Sapphire	7,00 €
Seagrams	7,50 €
Puerto de Indias	8,00 €
Hendricks	9,00 €

Café & Té

Espresso	1,50 €
Cortado	1,60 €
Con Leche	1,60 €
Capuchino	1,80 €
Selección de Tés de la Casa	1,60 €