



































## ENTRANTES STARTER

<b>JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL Y TUMACA</b> 	16,00
<i>Iberian ham with bread crust and 'tumaca'</i>	
<b>QUESO DE CABRA GRATINADO, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOQUE DE GRANADINA Y PETA ZETAS</b>  	10,50
<i>Goat goat cheese with caramelized onion and a little bit of granadina and pesto</i>	
<b>FOIE HECHO EN CASA CON COMPOTA DE MANZANA Y CONFITURA DE NARANJA</b>  	13,00
<i>Homemade foie with apple compote and orange marmalade</i>	
<b>HUEVOS MOLLÉ EN CREMA DE PARMESANO, JAMÓN, HUEVAS DE SALMÓN</b>    	9,00
<i>Wollets eggs, parmesan cream, ham, salmon roe</i>	
<b>MORCILLA DE AUTOR A LA PLANCHA CON CHUTNEY DE PIMIENTOS</b>	9,00
<i>Grilled Black pudding with pepper chutney</i>	
<b>PAPA ARRUGA CON MOJO ROJO Y VERDE</b>	9,00
<i>Conchón potatoes with red and green 'mojo' sauce</i>	
<b>REVUELTO DE BACALAO, PATATAS PAJA Y CEBOLLA CONFITADA</b>  	9,50
<i>Scrambled egg with straw potatoes and onion confit</i>	
<b>SAMOSAS RELLENAS DE SETAS Y FOIE (UNIDAD)</b>  	4,50
<i>Mushroom and foie pie</i>	
<b>MEJILLONES EN SOPA DE CURRY Y LECHE DE COCO</b>   	9,00
<i>Mussels with curry and coconut milk soup</i>	
<b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y PIMIENTOS DE PADRÓN</b> 	8,50
<i>Scrambled eggs with 'Padron Pepper'</i>	
<b>QUESADILLA DE QUESO DE CABRA, JAMÓN Y PIMIENTOS (4 UNIDADES)</b>  	8,50
<i>Goat cheese, ham and peppers (serving 'quesadilla')</i>	
<b>ESCALOPINES DE POLLO CRUJIENTE CON SALSA DE MIEL</b>    	9,00
<i>Crispy chicken fillet with honey sauce</i>	
<b>NACHOS CON SALSA DE CHEDDAR Y JALAPEÑOS</b>  	7,50
<i>Nachos with Cheddar sauce and jalapeño pepper</i>	
<b>CROQUETAS (8 UNIDADES)</b>   	9,00
<i>Croquettes</i>	

## ENSALADAS Y VERDURAS SALADS AND VEGETABLES

<b>TOMATE DE TEMPORADA CON BONITO ESCABECHADO</b>	8,50
<i>Seasonal tomato with mackerel cure</i>	
<b>ENSALADA DE BOGAVANTE, ESCAROLA, FRUTAS DE TEMPORADA Y VINAGRETA DE MARACUYÁ</b>  	14,50
<i>Looseleaf, escarole and seasonal fruit salad with passion fruit dressing</i>	
<b>ALCACHOFAS CONFITADAS MARCADAS A LA PLANCHA CON VIERA Y CHIPS DE MORCILLA</b> 	10,00
<i>Grilled artichokes confit with scallop and black pudding chips</i>	
<b>MILHOJAS DE VERDURA CON BONITO (CALABACÍN, TOMATE, BERENJENA Y CEBOLLA)</b> 	9,00
<i>Vegetable and shrimp salad (courgette, tomato, aubergine and onion)</i>	
<b>ENSALADA DE MANGO CON QUESO FETA Y SALSAS DE FRUTOS DEL BOSQUE Y DE MIEL Y MOSTAZA</b>  	11,00
<i>Mango, feta cheese salad with berries sauce and honey-mustard sauce</i>	

## PESCADOS FISH

<b>CEVICHE DE CORVINA CON ESFERAS DE MANGO, GUISANTES DE WASABI, HILOS DE CHILE</b> 	12,00
<i>Marinated sea bass with mango spheres, wasabi peas and chicharrón</i>	
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE, MANGO Y JENGIBRE</b>     	15,00
<i>Tuna tartare with guacamole, mango and ginger</i>	
<b>BACALAO AL PIL-PIL</b> 	16,00
<i>Cod with pil-pil sauce</i>	
<b>BACALAO A LAS TRES MANERAS (VIZCAÍNA, PIL-PIL, Y TINTA DE CHIPÍ)</b> 	16,00
<i>Cod with three basque sauces (vizcaína, pil-pil and squid sauce)</i>	
<b>MERLUZA A BAJA TEMPERATURA, CREMA DE ERIZO Y ESPINACAS</b>     	16,50
<i>Low temperature cooked hake with sea urchin and spinach sauce</i>	
<b>CARPACCIO DE PULPO CON SALSA DE ACEITUNAS</b>  	12,00
<i>Octopus carpaccio with olive sauce</i>	

## CARNES MEAT

### RABO DE TORO CON PATATA PANADERA

(una de nuestras especialidades)

Oxtail with potatoes

14,00

### SOLOMILLO CON AJETES SALTEADOS AL WOK

Sirloin with wok style sautéed garlic shoots

14,50

### CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE

MOSTAZA Y PARMESANO

Ox tenderloin carpaccio with mustard sauce and parmesano cheese

19,00

### SECRETO IBÉRICO CON CHUTNEY DE PIÑA Y CREMA DE

HINOJO

Iberian pork fillet with pineapple chutney and fennel cream

15,00

### HAMBURGUESA DE BUEY CON CHIPS DE YUCA Y PLÁTANO

Ox burger with yucca and banana chips

10,00

### SOLOMILLO DE VACA CON CHUTNEY DE

PIMENTOS Y PATATAS

Cow sirloin with peppers and potatoes chutney

19,00

### ENTRECOT DE VACA CON CHIMICHURRI Y PATATAS

Cow fillet with chimichurri sauce with potatoes

15,00



## NUESTROS ARROCES Y PASTAS

### OUR RICE AND PASTA

#### RISOTO NEGRO CON TUÉTANO, CALAMAR Y

CARABINERO

Black Risotto with marrow, squid and scarlet shrimp

13,50

#### ARROZ CON RABO DE TORO MUY MELOSO

Very creamy rice with oxtail

13,00

#### RAVIOLIS DE BOGAVANTE CON SALSA

AMERICANA DE CIGALAS

Lobster raviolis with american crayfish sauce

15,00



## POSTRES DESSERTS

#### TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

Apple pie with vanilla ice cream

5,00

#### BROWNIE CON HELADO DE FRUTA DE LA PASIÓN

Brownie with passion fruit ice cream

5,00

#### TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA

Cheesecake with raspberries

5,00

#### TIRAMISÚ

Tiramisu

5,50

#### TARTA DE ZANAHORIA

Carrot cake

5,00

#### SORBETE DE MANDARINA

Tangerine sorbet

3,50

#### SORBETE DE LIMÓN

Lemon sorbet

3,50

#### HELADOS VARIADOS

Varied ice cream

5,00

#### SURTIDOS DE POSTRES (4 PERSONAS)

Desserts mix

16,00