

CAFÉ/COFFEE/KAFFE

EXPRESSO	1.30€
CORTADO	1.40€
CORTADO LARGO	1.50€
LECHE Y LECHE	1.75€
CAFÉ CON LECHE	2.50€
CAPUCCINO	3.00€
IRISH COFFEE	5.00€
CAFÉ AMERICANO	1.80€
CARAJILLO	3.00€
TÉ	2.50€
BOMBÓN	1.60€

COCTELES/COCKTAILS

MOJITO	6.00€
PIÑA COLADA	6.00€
DAIQUIRI TRADICIONAL	6.00€
DAIQUIRI DE FRESA	6.50€
CAIPIRINHA	6.00€
APEROL SPRITZ	6.50€
TINTO DE VERANO	6.50€
SANGRIA COPA	7.50€
SANGRIA 1L	18.00€

BEBIDAS/DRINKS GETRÄNKE

COCA COLA	3.00€
FANTA	3,00€
7 UP	2.25€
SCHWEPES LIMON	2.25€
TONICA Royal Bliss	2,50€
CLIPPER FRESA	2,00€
NESTEA	2.70€
AQUARIUS	2.70€
RED BULL	2.60€
AGUA/ WATER	1.75€
ZUMO/ JUICE	2.00€

CERVEZAS/BEERS BIER

CAÑA	2.10€
JARRA	4.00€
TROPICAL	2.20€
DORADA ESPECIAL	2.50€
ESTRELLA GALICIA	3.00€
1906	3.00€
TROPICAL LIMON	2.20€
SAN MIGUEL RADLER 00	2.75€
SAN MIGUEL 00	2.50€
ALHAMBRA	3.50€
MAHOU MAESTRA	3.50€

...Motivos para venir, Razones para volver...

POSTRES



53. COMBINACIÓN DE HELADOS (Dos bolas de Helado con nata batida y Sirope a elegir)	6.00€	57. BROWNIE CON HELADO (Delicioso brownie de chocolate con helado, nata, nueces y sirope de chocolate)	7,50€
54. TORREJAS A MI MANERA (Torrejas de pan brioche bañadas con chocolate blanco, tierra de galleta crujiente y helado de stracciatella)	7,50€	58. STRUDELL (Strudell de manzana, con caramelo y helado)	7,50€
55. POLVITO URUGUAYO (Delicioso Postre con galletas, suspiro de moya, nata montada y dulce de leche)	6.50€	59. BOHIO (Base de bizcocho, galleta crujiente, helado de turrón y teja de chocolate)	7,00€
56. TARTA DE QUESO (Tarta de queso casera con mermelada de frutos del bosque)	6,50€	60. TIRAMISÚ	6.00€

DESSERTS



53. ICE CREAM (Two ice-cream's balls with syrup and whipped cream)	6.00€	57. HOT BROWNIE (Hot brownie with chocolate, vanilla Ice-cream and nuts)	7,50€
54. FRENCH TOAST WITH A TWIST (Made of Brioche Bread Marinated in white chocolate and coconut milk, served with crunchy cookies and Stracciatella Ice cream)	7,50€	58. APPLE STRUDELL (Apple Strudel with Ice Cream)	7,50€
55. POLVITO URUGUAYO (Variety of cookies, whipped cream and sweet milk)	6,50€	59. "BOHIO" (Base of Biscuit, crunchy cookie, "turrón" ice-cream and chocolate roof)	7.00€
56. CHEESECAKE (Homemade cheesecake with wild-berries marmalade)	6,50€	60. TIRAMISU	6.00€

NACHTISCH



53. EIS KOMBINATION (Zwei Eiskugeln mit Schlagsahne und Sirup zur Wahl)	6.00€	57. BROWNIE MIT EIS (Köstliches Schokoladen Brownie mit Eis, Sahne, Nüssen und Schokoladen Sirup)	7,50€
54. FRANZÖSISCHER TOAST (französischer, Toast mit weisser Schokolade und Kokosmilch, serviert mit Stracciatella-Eis)	7,50€	58. APFELSTRUDEL (Apfelstrudel mit Eis)	7,50€
55. POLVITO URUGUAYO (Köstlicher Nachtisch mit Plätzchen, einem Hauch aus Moya, Schlagsahne und Milchkonfitüre)	6,50€	59. " BOHIO" (Keks, knuspriger Keks, Eis und Schokolade)	7.00€
56. KÄSEKUCHEN NACH ART DES HAUSES (Hausgemachter Käsekuchen mit Waldbeerenmarmelade)	6,50€	60. TIRAMISU	6.00€

...Motivos para venir, Razones para volver...



DE NUESTRA COCINA

33. SOLOMILLO DE TERNERA (Jugoso Solomillo de ternera con cebolla confitada, verduras y papa)	22,50€	40. SOLOMILLO IBÉRICO (Solomillo de cerdo ibérico a la Parrilla, verduras papas asadas)	19,50€
34. ENTRECOT RED HAVANA (Jugoso Entrecot de ternera con corona de Bacon y Pimientos padrón)	17,95€	41. COSTILLAS EN TENTACIÓN (Deliciosas costillas de cerdo horneadas en salsa B.B.Q. casera con papas)	15,75€
35. CHULETÓN NACIONAL (Delicioso Chuletón del país (700-800gr) a la parrilla, con papas fritas y verduras)	34,00€	42. HAMBURGUESA DE CORDERO (Pan Brioché, Carne de Cordero desmechada, lechuga, tomate y cebolla encurtida, salsa de yogurt y patatas)	13,50€
36. TIRAS DE SOLOMILLO (Tiras de solomillo salteadas con pimiento, cebolla y aceitunas, terminadas en salsa de vino tinto)	20,50€	43. ARPÓN DE GAMBAS (Brocheta de gambas perfumadas con ajo y perejil)	17,50€
37. HAMBURGUESA MOTIVOS (Hamburguesa de Ternera, Bacon, lechuga, cebolla Frita y queso Cheddar)	12,75€	44. MEDALLÓN DE ATÚN Y GAMBAS (Medallón de atún y gambas a la plancha con papas y verduras)	19,00€
38. ESPADA DE POLLO (Brocheta de Pollo al Grill con salsa de curry, verduras y papas fritas)	16,50€	45. SALMÓN AL GRILL (Jugoso Salmón al Grill con verduras y papas)	17,95€
39. POLLO CAZADORA (Pechuga de Pollo con salsa de champiñones, verduras y papas fritas)	15,50€	46. FILETE DE DORADA (Con papas arrugadas, verduras, y refrito de ajo)	16,95€
		47. ARROZ A LA CHORRERA (Arroz caldoso de pollo, con cerveza al estilo chef)	25,00€ (2 pax)

Salsa de pimienta 1,00€/ Salsa de queso 1,00€/ Salsa de champiñones 1,00€

PASTAS

48. A LA CARBONARA (Bacon, nata, Queso parmesano, pimienta negra)	12,00€	50. BOLOÑESA	13,50€
49. AL A.O.P (Ajo, aceite de Oliva, Gambas, Guindillas y Perejil)	13,00€	51. LASAÑA BOLOÑESA	14,50€
		52. VEGETARIANA (Variedad de Verduras, Nata y queso parmesano)	12,50€

...Motivos para venir, Razones para volver...



PANES

1. PAN	1,20€
2. ALI-OLI	1,00€
3. PAN DE AJO	3,50€
4. TOSTA DE SALMÓN (2uds.) (guacamole, salmón ahumado y huevo duro rallado)	7,00€
5. TOSTA DE SOLOMILLO IBÉRICO (2uds.) (pluma ibérica con rúcula, queso semicurado y confitura de pimiento)	10,50€
6. TOSTA IBÉRICA (2uds.) (mantequilla de ajo, tomate marinado y paletilla ibérica)	7,00€
7. TOSTA DE POLLO (2uds.) (Pechuga de pollo marinada, puré de patatas y cebolla encurtida)	7,00€
8. ESPECIAL DE CALAMAR (Oblea de pan negro con calamar a la plancha y ali-oli)	8,00€
9. TOSTA DE BOQUERONES (Ensaladilla, boquerones del cantábrico y perlas de esturión)	8,00€

ENSALADAS

10. ENSALADA CÉSAR (Pollo Crujiente, bacon, picatostes, queso parmesano, salsa César)	11,50€
11. ENSALADA DE SALMÓN (Salmón ahumado, tomate, milho, huevo, queso fresco, rúcula y salsa de yogurt)	12,00€
12. ENSALADA CRUJIENTE (Tomate cherry, gambas crujientes, vinagreta mango, brotes de soja y manzana)	11,50€
13. ENSALADA RÚSTICA (Lechuga, Pollo a la plancha, tomate seco, rulo de cabra, nueces y crema balsámica)	11,50€
14. ENSALADA DE BONITO (Tomates aliñados, ajo, lomos de bonito del norte y albahaca)	11,00€

ENTRANTES Y TAPAS PARA COMPARTIR

15. HUEVOS ROTOS (Huevos rotos con papas y paletilla ibérica)	8,50€	24. PALILLOS DE CORDERO (Pinchitos de cordero al grill con humus de garbanzos)	11,95€
16. GAMBAS AL AJILLO (Gambas fritas en aceite de oliva, con ajo, perejil y guindilla)	10,50€	25. TAMIL IBÉRICO (Tamal de milho con virutas crujientes de jamón ibérico)	7,95€
17. TARTAR DE ATÚN (Tartar de Atún con aguacate, tomate, salsa teriyaki y sésamo)	15,00€	26. TOSTÓN RELLENO (Plátano verde Canario rellenos de carne mechada gratinados con queso cheddar)	7,50€
18. DELICIAS DE PULPO (Base de papa asada, pulpo con un toque de pimentón, sal de escamas y mayonesa de cilantro)	13,00€	27. CROQUETAS CON CARIÑO (Deliciosas croquetas caseras)	7,95€
19. CARPACCIO RELLENO (Carpaccio de buey aderezado con limón relleno de rúcula, apio, queso parmesano y tomate cherry con crema de yogurt)	14,00€	28. CHICKEN & CHIPS (Tiras de pollo empanadas con papas, salsa B.B.Q. y mostaza dulce)	12,00€
20. BANDERILLA GREEN, WHITE & RED (Calabacín a la plancha con rulo de cabra, tomate seco, pimientos del padrón y Pedro Ximénez)	12,50€	29. PAPAS ARRUGADAS DE LA ABUELA (Papas arrugadas con mojo y queso tierno)	6,50€
21. CREPES RELLENOS (Crepes rellenos de puerro y mix de setas con salsa trufada)	11,50€	30. BERENJENA FRITA CON MIEL (Berenjena en tempura con miel y mermelada de guayaba)	9,00€
22. SURTIDO DE LA CASA (Variedad de quesos Manchegos, pasas, jamón Ibérico,)	18,00€	31. PIMIENTOS DEL PADRÓN (Pimientos de padrón fritos con sal gruesa, unos pican y otros no)	7,95€
23. QUESO HERREÑO (Queso herreño con mermelada de pimiento y tierra de frutos secos)	10,50€	32. HOJALDRE CON GAMBAS (Hojaldre de verduras y gambas con salsa de parmesano)	12,50€

...Motivos para venir, Razones para volver...