

TAPAS

PAN CON TOMATE

4€

Pan de cristal crujiente con tomate, aceite de oliva extra virgen y sal.

PAN CON AJO Y PEREJIL

4€

Pan de cristal crujiente con suave mantequilla infundada con ajo y un toque de perejil fresco.

TORTILLA DE PATATAS

7.5€

Tortilla de patatas casera y pan de cristal crujiente con tomate.

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%

17€

Jamón ibérico de bellota y pan de cristal crujiente con tomate.

PLATO MIX DE QUESOS

18€

Manchego, brie, azul, cabra curado, frutos secos, mermelada y pan de pasas.

PLATO MIXTO (JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS)

20€

Jamón ibérico de bellota, queso brie, roquefort, mermelada y pan de cristal crujiente con tomate.

OLIVAS MARINADAS

3.5€

Mix de olivas especiales.

ALITAS DE POLLO TERIYAKI

10€

Alitas de pollo horneadas con salsa teriyaki y mix de sésamo tostado.

TEQUEÑOS

8€

Tequeños de la casa con salsa guasacaca y salsa de ajo.

CEVICHE

17€

Ceviche de mero marinado en leche de tigre de coco, cebolla roja, crocante de boniato, cilantro y aceite aromático.

TOSTONES DE GAMBAS

13€

Plátanos fritos, gambas salteadas, cebolla roja, tomate cherry confitado y salsa de chipotle.

FINGERS DE POLLO

8€

Fingers de pollo y patatas fritas.

ANCHOAS

10€

Filetes de anchoas sobre rodajas de tomate, aceite de oliva extra virgen, germinados y sal gruesa.

PATATAS BRAVAS

6€

Patatas con salsa brava y aleoli.

CROQUETAS DE CHIPIRONES

9€

Chipirones en su tinta con aleoli de lima (4 uds)

CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA

8€

Boletus y trufas con salsa de aleoli de ajo (4 uds)

CROQUETAS DE CECINA

8€

Cecina con salsa de miel y mostaza (4 uds)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

8€

Jamón ibérico con salsa aleoli de ajo marinado (4 uds)

NACHOS A LO MEXICANO

13.5€

Crujientes nachos, guacamole de la casa, frijoles, crema agria, jalapeño y cheddar.

PULPO GRILLADO

14.9€

Pulpo a la plancha en cremoso parmentier de patata y aceite de hierbas.

CEVICHE DE LANGOSTINOS

18€

Langostinos, leche de tigre de aguacate, tomate, cebolla roja, pepino, aguacate, aceite de hierbas, guindilla seca picante y sal rosa del Himalaya.

TOSTONES DE CARNE

12€

Plátanos fritos, carne desmechada, pico de gallo y salsa guasacaca.

TOSTONES DE CAMARONES

13€

Plátanos fritos, gambas santeadas, cebolla roja, tomate cherry confitado y salsa de chipotle

TAPAS

AREPITAS DE CHICHARRÓN 7.9€

Arepitas de chicharrón con salsa guasacaca y alioli de ajo confitado.

LANGOSTINOS CROCANTES CON SALSA DE MANGO 15€

Langostinos crocantes en panko acompañados de una salsa de mango agri dulce.

GAMBAS AL AJILLO 14.7€

Gambas salteadas con aceite de oliva, ajo, perejil y pimienta.

BOQUERONES CON CHIPS DE PATATAS 8€

Boquerones sobre una cama de patatas chips, salsa espinaler y aceite de oliva extra virgen.

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO 16€

Delicioso tartar de solomillo con alioli de ajo confitado, alcaparra frita y brotes en un pan brioche sellado en mantequilla.

BASTONES DE YUCA FRITA 6€

bastones de yuca frita acompañados de salsa guasacaca y mojo.

TARTAR DE ATÚN ROJO EN PANIPURI 16.9€

Delicioso tartar de atún rojo, aguacate, limón, huevas de trucha, cebolla roja, alioli y escamas de sal en panipuri crocante.

LOMO DE ATÚN ROJO 16€

Atún rojo sellado, aguacate, tomate, albahaca y aceite aromático de albahaca.

HUMMUS AL ESTILO GRIEGO 8.9€

Hummus de garbanzo, con garbanzo crujiente, pan de pita, aceite de oliva extra virgen y pimienta en polvo.

SÁNDWICHES

VIKINI DE JAMÓN Y QUESO 5.9€

Jamón de pavo ahumado y queso emmental.

POLLO 11€

Pan artesanal, pollo guisado al horno, lechuga, tomate, queso havarti y aceite de oliva extra virgen.

COCHINITA 11€

Pan artesanal, cochinita cocida a baja temperatura, repollo morado, cebolla roja encurtida y guacamole.

SALMÓN AHUMADO 13.5€

Pan artesanal, salmón ahumado, rúcula, aguacate, queso crema alimonado y ciboulette.

CARNE DESMECHADA 11€

Pan artesanal, carne desmechada, rúcula, cebolla caramelizada, queso provolone y aguacate.

ITALIANO 11€

Pan artesanal, queso stracciatella, mortadela, rúcula y pesto de la casa.



PIZZAS

MARGARITA

11.9€

Masa artesanal de larga fermentación, salsa de tomate de la casa, tomates cherries, albahaca y mozzarella ahumada.

BURRATA

15.5€

Masa artesanal de larga fermentación, salsa de tomate de la casa, burrata italiana, aceite de oliva y albahaca.

JAMÓN IBÉRICO

15.5€

Masa artesanal de larga fermentación, salsa de tomate de la casa, mozzarella ahumada, jamón ibérico y rúcula.

LANGOSTINOS

15.5€

Masa artesanal de larga fermentación, salsa de tomate de la casa, mozzarella ahumada, langostinos, cebolla caramelizada y albahaca fresca.

TACOS

COCHINITA PIBIL

7.5€

Tortilla de maíz azul, cochinita pibil horneada a baja temperatura, cebolla roja encurtida, cubos de piña flameados, guacamole y salsa spicy mayo.

POLLO

7.5€

Tortilla de maíz, pollo, pico de gallo, guacamole y cebolla caramelizada.

BURGERS

ANGUS

14€

Pan brioche con carbón activo, carne de angus, queso brie, portobello, cebolla caramelizada y salsa de trufa, acompañada de patatas fritas.

POLLO CRISPY

12€

Pan brioche de patata, pollo crujiente, tomate, brotes de alfalfa, queso cheddar y pesto genovés de albahaca, acompañada de patatas fritas.

ENSALADAS

POLLO

11€

Lechuga, pollo a la plancha, crutones, escamas de queso, aguacate y aderezo.

LANGOSTINOS

13€

Langostinos, rúcula, queso azul, anacardos, tomate cherry y vinagreta de lima.

BURRATA

11€

Burrata italiana, tomate cherry mixto, pesto de la casa, pepino y gajos de naranja sanguina.

ENSALADILLA

8€

Patatas, zanahorias, huevo duro, alcaparrones, ventresca de bonito y caviar de trucha.

TOSTADAS

AGUACATE Y HUEVO

6.9€

Rodaja de pan crujiente, aguacate, huevo y aceite de oliva extra virgen.

AGUACATE, SALMÓN Y GRANADA

10.9€

Rodaja de pan crujiente, aguacate, salmón ahumado, granada y aceite de oliva extra virgen.

HUMMUS, AGUACATE Y MANGO

6.9€

Rodaja de pan crujiente, aguacate, hummus, mango y aceite de oliva extra virgen.



TOMATE SECO, HUEVO Y PORTOBELLO

6.9€

Rodaja de pan crujiente, tomate seco marinado, huevo, portobellos salteados, aceite de oliva extra virgen y pimienta.

AGUACATE Y JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA

10.9€

Rodaja de pan crujiente, aguacate, jamón ibérico y aceite de oliva extra virgen.

PRINCIPALES

SALMÓN A LA MIEL MOSTAZA

17€

Salmón con salsa de miel y mostaza acompañado de una ensalada de quinoa refrescante.

BACALAO EN SALSA ALIMONADA Y AJO

16€

Lomo de bacalao cocido en mantequilla, ajo, cilantro y vino blanco, acompañado de espárragos grillados.

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

12€

Raviolis de vegetales servidos en una delicada salsa de mantequilla de ajo, salvia y ají amarillo.

SORRENTINOS DE QUESO

12€

Sorrentinos de queso en un pesto genovés de albahaca y aceite de oliva extra virgen.

CHULETÓN MADURADO 1 KG

71.5€

Chuletón premium de lomo alto con maduración de 30 días de 1 KG aprox, acompañado de patatas baby.

RISOTTO DE JAMÓN IBÉRICO Y PORTOBELLO

17.5€

Arroz carnaroli cremoso, jamón ibérico, portobello, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.

RISOTTO DE LANGOSTINOS

18€

Arroz carnaroli cremoso, langostinos, rúcula, limón, curry picante de la india y escamas de sal.

SOLOMILLO

20€

Solomillo sellado en sal, pimienta y salsa café paris, acompañado de una mil hojas de patatas crujientes y aceite de hierbas.

ENTRECOT

20€

Entrecot de vaca acompañado de patatas fritas.

COSTILLAS A LA BARBACOA

17€

Costillas de cerdo tiernas, cocinadas a fuego lento y bañadas en una salsa barbacoa casera con un toque ahumado y patatas fritas.

CROISSANT

BOMBÓN

2.5€

MANTECA

1.8€

MANTEQUILLA

1.8€

POSTRES

OPERA

7€

HELADO

4.5€

TIRAMISÚ

6.5€

TARTA DE QUESO

6.5€

BROWNIE CON HELADO

7€

BUÑUELOS DE CHOCOLATE

7€



BEBIDAS

AGUA MINERAL CARBREIROA SIN GAS 2.75€

AGUA MINERAL MAGMA CON GAS 2.75€

REFresco BOTELLA COCA COLA- FANTA 2.95€

ACUARIUS BOTELLA 2.75€

NESTEA BOTELLA 2.75€

TÓNICA NORDIC MIST 2.2€

REFresco SPRITE 2.2€

ZUMO MINUTE MAID 2.2€

ZUMO DE NARANJA NATURAL EXPRIMIDO 3.5€

TÉ VERDE HELADO 2.75€

CACAOLAT 2.6€

SMOOTHIES 5.5€

Piña y Mango.
Fresa y Plátano.
Arándanos y Plátano.
Detox.

CAFÉ

EXPRESSO 1.6€

AMERICANO 1.6€

CORTADO 1.75€

CAFÉ CON LECHE 1.9€

CAPPUCCINO 2.5€

ALMA LUXURY TÉ 2€

MATCHA CHAI LATTE 4.9€

VAINILLA CHAI LATTE 4.9€

CERVEZAS

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL CAÑA 2.25€

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL COPA 3.25€

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL JARRA 3.95€

ESTRELLA GALICIA 1906 CAÑA 2.5€

ESTRELLA GALICIA 1906 COPA 3.5€

ESTRELLA GALICIA 1906 JARRA 4.2€

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL BOTELLA 3.25€

ESTRELLA GALICIA 0.0 BOTELLA 3.25€

ESTRELLA GALICIA 0.0 TOSTADA BOTELLA 3.25€

CLARA 3.25€

ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 3.5€

ESTRELLA GALICIA 1906 BOTELLA 3.5€

Reserva especial
Red vintage
Galician irish red ale
Black coupage

VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA	DO
MURMURI		41€	Priorat
EL JARDÍN DE LUCÍA		31.5€	Rías Baixas
TERRAS GAUDA ALBARIÑO		29€	Rías Baixas
IDOIA BLANC	5.4€	25€	Cataluña
EL PERRO VERDE	4.6€	21€	Rueda
FENOMENAL	4.2€	19€	Rueda

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA	DO
AIRE ROSÉ BRUT NATURE		21€	CAVA
TORELLÓ PÀ·LID BRUT ROSÉ		31€	Corpinnat
OSTATU ROSADO	4€	17€	Navarra

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA	DO
LA LOCOMOTORA CRIANZA	4.7€	21.5€	Rioja
BRAZOS DE LOS ANDES CABERNET FRANC		25€	Mendoza
L'EQUILIBRISTA	5.4€	25€	Cataluña
VENTA LAS VACAS		27.5€	Ribera del duero
PÉTALOS		30€	Bierzo
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA		40€	Rioja
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA		43€	Ribera del duero
PAGO DE CARRAOVEJAS		53€	Ribera del duero

TRAGOS

VERMÚ	3.8€	MOSCOW MULE	10€
GIN TONIC	9€	CAIPIRINHA DE LIMÓN, FRESA O MARACUYÁ	10€
MARGARITA	10€	DAIQUIRÍ DE LIMÓN, FRESA, MANGO O MARACUYÁ	10€
MOJITO DE LIMÓN, FRESA O MARACUYÁ	10€	APEROL SPRITZ	6.5€
MARTINI BIANCO	3.8€	CAIPIROSKA DE LIMÓN, FRESA O MARACUYÁ	10€
BLOODY MARY	10€	CUBA LIBRE	10€
NEGRONI	10€	JÄGERMEISTER	4€

SANGRÍA

	COPA	JARRA
DE VINO	4€	15€
DE CAVA	5€	18€

ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA	DO
LLOPART BRUT NATURE RESERVA	5.5€	25€	Corpinnat
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE		43€	Corpinnat
AIRE BRUT NATURE		25€	Cava
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE		85€	A.O.C. Champagne
GONET-MÉDEVILLE		62€	Champagne
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		60€	Champagne

