

COMPARTE

ENSALADAS



ENSALADILLA RUSA Con bonito y langostinos	6,50 - 11
TOMATE RAF Y STRACCIATELLA DE BURRATA Con AOVE, albahaca y oregano	12
ENSALADA PICASSO Con tofu, manzana caramelizada y boniato	13
ENSALADA QUESO DE CABRA Con salsa miel y mostaza	15

TAPAS Y PLATILLOS



PATATAS BRAVAS Con chutney de pimientos asados	7,50
CROQUETAS GAMBAS AL PIL-PIL 4/8 Unidades	7-12
CROQUETAS DE JAMÓN 4/8 Unidades	7-12
JAMÓN IBERICO Cebo de campo 100% iberico	18
TABLA DE QUESOS Manchego, curado y semicurado de cabra	12
TETILLA A LA BRASA Queso de vaca fundido	9,50
HUMMUS DEL NONO Con chips de berenjenas fritas y miel	7,80
FRITURA DE PESCADO Selección de pescado según temporada	12
TARTARE DE ATUN ROJO SALVAJE Sobre ajoblanco de anacardo	18,50
CANELONES DE BACALAO Con bechamel de pimientos del piquillo	12,50
CARRILLADA DE LA ABUELA Con almendras garrañadas	12

BOCADOS



BRIOCHITA DE ATUN Mayo kimchi, cebolla encurtida y cogollo	9
CAMPERITO DE POLLO Salsa secreta, cebolla frita, lechuga y tomate	8,50
CRISTALITO DE ENTRAÑA Mayo chimichurri, cebolla encurtida	9

PLATOS A LA BRASA



VERDURAS DEL MERCADO Berenjenas, calabacines y pimientos	14
FILETE DE ROSADA Con verduras y chips de boniato	18
PATA DE PULPO AHUMADA Con puree de patatas violetas Confirme peso con nuestro personal	10,50 cada 100 gr.
CHURRASCO DE POLLO Con patatas fritas	17
SOLOMILLO DE JABALI Con puree de patatas y reducción PX	19
PLUMA IBERICA DE BELLOTA Patatas fritas y pimientos del Padrón	24
ENTRECOTE Lomo bajo con patatas fritas y pimientos del Padrón	26
SOLOMILLO DE VACA Con puree de patatas, champiñones, tomate cherry, pimientos del Padrón	28

SALSAS



GUARNICIONES



Mayonesa	0,50	Pan y piquitos	2,50
Ketchup	0,50	Ensalada mixta	4,50
Chimichurri	2	Patatas fritas	5
Salsa Secreta	2	Pimientos del Padrón	9

POSTRES



TARTA DE QUESO A LA BRASA	7,50
TIRAMISU	7
MACETA DE BROWNIE	8
TARTA DE LIMON	7

ALERGENOS



Consulte a nuestro personal sobre los alérgenos presentes en nuestros platos

COMPARTE

SALADS



RUSSIAN SALAD With tuna and king prawns	6,50 - 11
RAF TOMATOES & STRACCIATELLA BURRATA Whit olive oil extra virgin, basil and oregan	12
PICASSO SALAD Tofu, caramelized apple, sweet potatoes chips	13
GOAT CHEESE SALAD Caramelized onion, honey & mustard sauce	15

TAPAS AND SMALL PLATES



PATATAS BRAVAS With chutney of red peppers roasted	7,50
PRAWNS PIL-PIL CROQUETTES 4/8 Units	7-12
HAM CROQUETTES 4/8 Units	7-12
IBERIAN HAM Hand cut cured ham 100% Iberian	18
CHEESE BOARD Cured Manchego, cured & semi cured goat	12
MELTED TETILLA Galician cow cheese melted	9,50
HUMMUS DEL NONO With aubergine's chips and honey	7,80
FRIED FISH SELECTION Fish selection as per season	12

RED TUNA TARTARE On ajoblanco cashew sauce	18,50
COD CANNELLONI With Piquillo's peppers bechamel	12,50
GRAND MOTHER'S PORK CHEEKS Stewed cheeks with caramelized almonds	12

SANDWICHES



TUNA BRIOCHE Kimchi mayo, pickled onion & little gem	9
CHICKEN CAMPERITO Secret sauce, fried onion, lettuce & tomatoes	8,50
ENTRAILS BEEF Chimichurri mayo, pickled onion	9

MAINS FROM CHARCOAL OVEN



MARKET'S VEGETABLES Aubergines, courgettes and peppers	14
ROSADA FILLET White fish with veggie & sweet chips	18
SMOKY OCTOPUS LEG With purple mashed potatoes Check the weight with the staff	10,50 every 100 gr.
CHICKEN THIGHS Boneless with skin and french fries	17
WILD BOAR SIRLOIN STEAK With mashed potatoes & PX reduction	19
PLUMA IBERICA DE BELLOTA Pork cut from the end of the loin with french fries & padron peppers	24
RIB-EYE STEAK Beef with french fries & Padron peppers	26
BEEF SIRLOIN STEAK Mashed potatoes, mushrooms, cherry tomatoes, Padron peppers	28

SAUCES



SIDES



Mayonnaise	0,50	Bread & breadsticks	2,50
Ketchup	0,50	Mixed salad	4,50
Chimichurri	2	French fries	5
Secret sauce	2	Padrón peppers	9

DESSERTS



GRILLED CHEESECAKE	7,50
TIRAMISU	7
CHOCOLATE BROWNIE'S POT	8
FRESH LEMON PIE	7

ALLERGENS



Please ask our staff about allergens present in our dishes