

# 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 agridulce.

## 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

