

COMPARTE

ENSALADAS

ENSALADILLA RUSA 6,50 – 11

Patatas, zanahoria, huevo cocido, bonito, langostinos, aceitunas, mayonesa con pan carasau (Marisco, huevo)

ENSALADA DE TOMATE RAF Y STRACCIATELLA 12

Tomate Raf, stracciatella de burrata con albahaca, y AOVE (Lactosa, vegetariano, sin gluten)

ENSALADA PICASSO 13

Mezcla de lechugas, tomate, tofu, cebolla, manzana caramelizada, chips de boniato (Gluten, vegetariano, vegano)

ENSALADA QUESO DE CABRA 15

Mezcla de lechugas, tomate, pasas, queso de cabra, cebolla caramelizada, salsa miel y mostaza (Sin gluten, frutos secos, sulfitos, vegetariano, lactosa)

BOCADOS

BRIOCHITA DE ATUN 9

Lomo de atún rojo, con mayonesa de kimchi, cogollo, cebolla encurtida (Pescado)

CAMPERITO DE POLLO 2.0 8,50

Muslo de pollo marinado, salsa secreta, cebolla frita, tomate y lechuga (Huevo)

CRISTALITO DE ENTRAÑA 9

Filete de entraña con mayonesa de chimichurri cebolla encurtida (Huevo)

PLATOS PRINCIPALES A LAS BRASAS

SELVA DE BROCOLI 15

Con puree de remolacha, tronquitos de brócoli y salsa de quesos. (Vegetariano, lactosa)

FILETE DE ROSADA 18

Con verduras salteadas, aceite de ajo y perejil con chips de boniato (Pescado, gluten, huevo)

PATA DE PULPO AHUMADA 10,50 cada 100 gr.

Con Puree de patatas violetas, pimentón Confirme el peso con nuestro personal (Pescado, marisco, huevo)

CHURRASCO DE POLLO 17

Muslo de pollo marinado con patatas fritas

SOLOMILLO DE JABALI 19

Pure de patatas, pasas, orejones con reducción de vino dulce pedro Ximénez (Frutos seco)

ENTRECOTE 25

Lomo bajo de vaca madurada con patatas fritas, pimientos del padrón

SOLOMILLO DE VACA 28

Puree de patata, pimientos del padrón, tomate cherry, champiñones, hierbas provenzales y romero

PLUMA IBERICA BELLOTA 24

Patatas fritas, pimientos padrón

TAPAS Y PLATILLOS

PATATAS BRAVAS 7,60

Salsa brava de la casa con mayo togarashi picante chutney de pimientos asados. (Sesamo, soja, huevo, vegetariano)

CROQUETAS CASERA DE GAMBAS 7-12

4-8 unidades con mayonesa kimchi (Marisco, huevo, lactosa, gluten)

CROQUETAS CASERA DE JAMON 6,50 -11,50

4-8 unidades con mayonesa de cebollino (Huevo, lactosa, gluten)

JAMON IBERICO 18

Ración de jamón cebo de campo 100% ibérico (Sin gluten)

TABLA DE QUESO 12

Queso manchego curado de oveja, queso curado y semicurado de cabra de los montes con membrillo, nueces y uvas. (Sin gluten, vegetariano, lactosa, frutos secos)

TETILLA A LA BRASA 9,50

Queso de vaca gallega fundido con tomate y orégano (Lácteos, vegetariano, sin gluten)

HUMMUS DEL NONO 7,80

Hummus de garbanzos con chips de berenjenas y miel de flores (Vegetariano, gluten)

BACALAO EN TEMPURA 10

Con salsa de tomate casera (Pescado, gluten)

FITURA DE PESCADO 12

Selección de pescado de la bahía según temporada. (Pescado, marisco, gluten)

TARTARE DE ATUN ROJO SALVAJE 18,50

Sobre ajoblanco de anacardos y uvas (sulfitos, pescados, frutos secos, huevo, soja, gluten)

CARRILADA DE LA ABUELA 12

Carrilada de cerdo a baja temperatura en salsa de verdura vino tinto con almendras garrapiñadas (Frutos secos, sulfitos, gluten)

CANELONES DE PATO 12,50

Rellenos de pato confitado en salsa champiñones portobello y parmesano flambeado (Gluten, lactosa)

GUARNICIONES

Cesta de pan y piquitos	2,50
Ensalada mixta	4,50
Patatas fritas	5
Pimientos del padrón	6
Verduras a las brasas	9

SALSAS

Mayonesa	0,50
Kétchup	0,50
Chimichurri	2
Salsa secreta	2
Salsa de quesos.	2

POSTRES

TARTA DE QUESO A LA BRASA 7,50

(Lactosa, huevos, frutos secos, gluten)

TIRAMISU 7

(Gluten, lactosa)

MACETA DE BROWNIE 8

(Frutos secos, lactosa)

TARTA DE LIMON 7

(Sin gluten, lactosa)

COMPARTE

SALADS

RUSSIAN SALAD 6,50 – 11
Potatoes, carrots, boiled eggs, tuna, King prawns, olives, homemade mayo with carasau bread
(Seafood, egg)

TOMATOES RAF & STRACCIATELLA 12
Raf tomatoes and stracciatella burrata with basil and extra virgin olive oil.
(Lactose, veggie, gluten free)

PICASSO SALAD 13
Mixed lettuce, tomatoes, tofu, onion, caramelized apple, sweet potatoes chips
(Gluten, veggie, vegan)

GOAT CHEESE SALAD 15
Mixed lettuce, tomatoes, raisins, goat cheese, caramelized onion, honey and mustard sauce.
(Gluten Free, dried fruits, sulfites, veggie, lactose)

SANDWICHES

TUNA BRIOCHE 9
Red tuna fillet with kimchi mayo, little gem lettuce and pickled onion
(Fish)

CHICKEN CAMPERITO 2.0 8,50
Marinated chicken thigh, secret sauce, fried onion, tomatoes and lettuce.
(Egg)

ENTRAILS BEEF SANDWICH 9
with chimichurri mayo and pickled onion
(Egg)

MAINS FROM THE CHARCOAL OVEN

BROCCOLI'S JUNGLE 15
Broccoli flowers heads with beetroot mash potatoes and cheeses sauce (Veggie, lactose)

ROSADA FISH FILLET 18
With sautéed vegetables, garlic and parsley oil with sweet potatoes chips
(Fish, gluten, egg)

SMOKY OCTOPUS LEG 10,50 every 100 gr.
With purple potatoes puree, paprika oil and smoked mayo
(Fish, seafood, egg)

CHICKEN THIGH 17
Marinated chicken thigh with French fries

WILD BOAR SIRLOIN STEAK 19
Mashed potatoes, raisins, dried apricots and Pedro Ximenex reduction
(Dried fruits)

RIB EYE STEAK 25
Aged beef sirloin steak with french fries and padron peppers

BEEF SIRLOIN STEAK 28
Mashed potatoes, padron peppers, sautéed mushrooms, cherry tomatoes, herbs and rosemary

PLUMA IBERICA DE BELLOTA 24
Iberian pork cut from the end of the loin with french fries and padron peppers

TAPAS & SMALL PLATES

PATATAS BRAVAS 7,60
Homemade brava sauces with spicy togarashi mayo chutney of red pepper roasted.
(Sesame, soy, egg, veggie)

HOMEMADE PRAWNS CROQUETTES 7-12
4-8 units with kimchi mayo
(Seafood, egg, lactose, gluten)

HOMEMADE HAM CROQUETTES 6,50 -11,50
4-8 units with chive mayo
(Huevo, lactosa, gluten)

IBERIAN HAM 18
Portion of ham 100% iberian
(Gluten free)

CHEESE BOARD 12
Cured sheep manchego cheese, cured and semi cured goat cheese from Malaga' mountains with honey, nuts, raisins
(Gluten free, veggie, lactose, dried fruits)

MELTED TETILLA CHEESE 9,50
Melted Galician cow cheese with tomato sauce and oregan and toasted bread
(Láctose, veggie, gluten free)

HUMMUS DEL NONO 7,80
Chickpeas hummus with aubergines chips and honey
(Veggie, gluten)

TEMPURA COD 10
With homemade tomatoes sauce
(Fish, gluten)

FRIED FISH SELECTION 12
Selection of fried fish from the bay as per season
(Fish, seafood, gluten)

RED TUNA TARTARE 18,50
On ajoblanco cashew sauce, grapes and crunchy carasau bread
(sulfites, fish, dried fruits, egg, soy, gluten)

GRAND MOTHER PORK CHEEK 12
Slow cooked pork cheeks on veggie and red wine sauce with caramelized almonds
(Dried fruits, sulfites, gluten)

DUCK CANNELONI 12,50
Stuffed with confit duck, portobello mushroom sauce and parmesan
(Gluten, lactose)

SIDES

Bread & breadsticks 2,50
Mix salad 4,50
French fries. 5
Padron Peppers 6
Vegetables grilled. 9

SAUCES

Mayonnaise 0,50
Kétchup 0,50
Chimichurri 2
Secret Sauce 2
Cheeses sauce. 2

DESSERT

GRILLED CHEESECAKE 7,50
(Lactose, egg, dried fruits, gluten)

TIRAMISU 7
(Gluten, lactose)

CHOCO BROWNIE POT 8
(Dried fruits, lactose)

FRESH LEMON PIE 7
(Gluten free, lactose)