

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA _____ 12€
Mezcla de Rucula y canónigos acompañada de tomates cherry, 200gr de burrata italiana, pesto casero, vinagre balsámico y frutos secos.

ENSALADA MIXTA _____ 8€
Mezclum, con tomates cortado a gajos, aceitunas, maiz, zanahoria y ventresca de atun.

ENSALADILLA RUSA _____ 8€
Mezcla de patata y zanahoria cocida, huevo, guisantes, cilantro, mayonesa, atun y una salsa de la casa de yema curada en kimchi

ENSALADA DE TOMATE VALENCIANO _____ 13€
Tomate valenciano cortado acompañado de ventresca de atún, mojama, mayonesa de anchoasy polvo de aceitunas negras

ENSALADA DE FRUTAS _____ 13€
Mango, piña, wiki y melón cortado.

ENTRANTES FRIOS

JAMON IBERICO _____ 14€
Jamon ibérico de cebo de 50% acompañado de queso curado (150gr)

CECINA DE VACA DE GALICIA _____ 13€
Finos cortes de carne de vaca de Galicia deshidratada y curada 100gr.

TOSTAS DE STEAK TARTAR _____ 14€
Solomillo de ternera finamente cortado, alcaparras, soja, mostaza y pimimienta, coronado con huevo de codorniz y trufa, montado sobre crujiente pan de cristal (4unid)

TOSTAS DE FOIE Y FRESAS _____ 13€
Autentico foe de pato flameado con teriyaki de la casa y fresas naturales (4unid)

CARPACCIO DE SOLOMILLO _____ 13€
Finos cortes de solomillo de vaca cantabria acompañada de queso parmesano, Rucula aceite de oliva y sal en escamas. 100gr

TARTAR DE ATUN _____ 14€
Atun Rojo cortado a dados marinado con salsa de la casa con una base de aguacate y reducción de maracuya

ENTRANTES CALIENTES

TORTILLA BY CHEF 12€
Nido de patata paja, cebolla caramelizada, yema de huevo cubiertos de crema de patata, jamon iberico y pan airbag especial de la casa.

HOLA BRAVAS 9€
Patatas frita cortada en dados acompañadas de nuestra salsa brava de la casa con un huevo poche y mayonesa de trufa.

BIBIMBAP 10€
Arroz hecho al momento acompañado de salchichon huevo y salsa Guang Dong. (Ternera madurada o costilla)

CROQUETAS DE VACA MADURADA 10€
Clásica mezcla de croquetas elaboradas con caldo y carne de vaca madurada (4unid)

CROQUETAS DE PULPO 8€
Clasica mezcla de croquetas elaboradas con pulpo y tinta de calamar. (4unid)

CROQUETAS DE JAMON 8€
Clásica mezcla de croquetas elaboradas con autentico jamon ibérico. (4unid)

GYOZAS DE POLLO 8€
Empanadilla asiática elaborada de masa de arroz rellena de pollo, gengibre y ajo, bañadas en nuestra salsa teriyaki. (6unid).

TELLINAS 11€
También conocidas como coquinas de mar hechas a la plancha cubierta de nuestra salsa Mery. (200gr)

FUERTES DEL MAR

TABLA DE MARISCOS 15€
Langostinos, alistados y vieiras a la plancha companados de salsa Mery (10unid)

GAMBAS AL AJILLO 12€
Casuela tradicional con gambas, ajo fresco, perejil, aceite de oliva y un toque de picante.

PULPO A LA PLANCHA 13€
Pata de pulpo cocido a baja temperatura acompañado de parmentier de patata trufado. (180gr)

SEPIA PLANCHA_____13€

Sepia entera cocida a baja temperatura, terminada en plancha acompañada de salsa Mery y mayo trufa. (300gr)

TATAKI DE ATÚN_____14€

Lomo de atun rojo marcado con semillas de sésamo blanco y negro acompañado de guacame, salsa de mango y teriyaki. (180gr)

NERO DI SEPIA_____12€

Pasta con tinta de calamar en reducción americana de gambas, queso parmesano, coronado con gamba.

CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA_____22€

Solomillo de ternera acompañado de pure de patata, mantequilla de hierbas cebolla caramelizada y reducción de carne. (200GR)

SOLOMILLO FOIE_____24€

Solomillo de ternera acompañado foe y manzana caramelizada. (200GR)

ENTRECOT DE VACA DE GALICIA MADURADO_____24€

Lomo de vaca de Galicia acompañada de patata fritas naturales y pimientos de padrón. (300gr)

ENTRECOT ANGUS ARGENTINO_____22€

Lomo argentino aompañado de patata fritas naturales y pimientos de padrón. (300gr)

BRASAS A LA MESA

CHULETON DE VACA DE CANTABRIA_____55€

Chuletón de vaca de Cantabria madurada 15 días acompañada de patatas fritas naturales y pimienta de padrón o verduras. (Precio por kilo)

CHULETON DE VACA DE GALICIA MADURADA_____60€

Chuletón de vaca de cantabria madurada 40 días acompañada de patatas fritas naturales y pimienta de padrón o verduras. (Precio por kilo)

CHULETON DE BLACK ANGUS_____65€

Chulton certificado de angus irlandés madurada 60 días acompañada de patatas fritas naturales y pimienta de padrón o verduras. (Precio por kilo)

TABLA MIXTA _____ 35€

Lomo alto, lomo bajo y secreto ibérico. 600gr guarnición de patata frita y pimientos de padrón.

MENU INFANTIL

HAMBURGUESA _____ 12€

Hamburguesa 100% de angus acompañada de queso cheddar vegetales y patatas fritas.

NUGGET DE POLLO _____ 12€

Pollo empanado acompañado de patatas fritas.

POSTRES

TORRIJA BRIOCHE _____ 6€

Base de pan brioche bañado con leche de coco y naranja, acompañado de helado.

CHEESECAKE DE TURRON _____ 7€

Tradicional cheskake cremoso hecho al horno con autentico turrón de GIJON y base de galleta.

HOLA TIRAMISU _____ 7€

Tadicional tiramisú casero con corona de chocolate duro (terminado en mesa con café)

ADICIONALES

RACION DE PAN _____ 1€

Ración de pan por persona.

GUARNICION DE PATATA _____ 4€

Patatas fritas naturales con pimiento de padrón.

GUARNICION DE VERDURA _____ 4€

Berenjena, calabacín y pimientos cortados finamente.