






Nuestra carta de raciones perfectas para compartir

Our offer of perfect portions to share

## FRÍAS Y FRESCAS / COLD & FRESH




### **Ensalada del Bosque / Forest Fruit Salad** 10,50

Mezclum gourmet, con queso de cabra, frutos secos, piña asada y otros secretos, aderezada con vinagreta del bosque / Mixture gourmet with goat cheese, dried fruit and nuts, grilled pineapple and other secrets, seasoned with red fruit vinaigrettes.   



### **Ensalada de Ahumados / Smoked Fish Salad** 11,90

Atún, bacalao y salmon ahumados, en cama de brotes tiernos, cebolla caramelizada y su vinagreta con matices orientales / Selected Smoked Fish mixture, over a young shoots bed, onions caramelized and oriental seasoned.    





### **Carpaccio de Calabacín / Zucchini Carpaccio** 7,90

Finas lonchas de calabacín, queso curado, remolacha encurtida, vinagreta de cítricos y ali oli de perejil / Thin slices of Zucchini, cured cheese, pickled beet, citric vinaigrette and basil ali oli.   







### **Carpaccio de Gambas / Prawn Carpaccio** 11,70

Aderezado con cítricos, polvo de Jamón Ibérico y Guacamole / Dressed with citric our avocado and Serrano powder.  

### **Ceviche de Corvina / Sea Bass Ceviche** \* 16,90

Plato tradicional de la cocina peruana con nuestros matices / Traditional Peruan fish dish, cooked on tiger milk.    

### **Tartar de Atún / Tuna Tartar** \* 14,50

Cubitos de atún aderezados con mahonesa de wasabi, soja dulce y fruta tropical, cebolla crujiente y guacamole. Una delicia al paladar / Tuna cubes seasoned with wasabi mayonnaise, sweet soy, tropical fruit, crunchy onions and avocado cream. A delight to the stickman.      

## PARA ENTRAR EN CALOR / TO HEAT YOU UP

### **Alitas Sazonadas / Seasoned Wings** 10,90

Las conocidas alitas de pollo, sazonadas con nuestra salsa especial un poco picante/ Tasty chicken wings, seasoned with our special hot sauce. 🌶️

### **Arepas** 11,50

Redondos de maíz, servidos fritos y con rellenos preparados en casa. El pan venezolano / Corn powder round mixture, fried and served with our house fillings. The Venezuelan bread. 🌽🍌🌶️

### **Croquetas de Morcilla de Burgos / Blood Sausage Croquettes** 8,50

Crujientes sobre emulsión de piquillo y coronada con mahonesa de chipotle / Crunchy over piquillo peppers emulsion and chipotle mayonnaise topped. 🌽🌶️🍌

### **Croquetas de Merluza y Gambas / Hake and Prawn Croquettes** 8,50

Servidas con una Mayonesa de Yuzu / Served with Yuzu Mayonnaise. 🌽🌶️🍌🍷

### **Entrecot de Vacuno al Grill / Grilled Beef Steak \*** 14,50

Servido con patatas y salsa del chef / Served by potatoes and chef sauce.

### **Calamares Teriyaki / Teriyaki Squids** 13,50

Delicado salteado de espárragos al Teriyaki y Calamares Patagónicos con Ali Oli negro / Sautéed on the pan with green asparagus on teriyaki sauce and black ink ali oli. 🌿🌶️🍌🍷🌽

### **Gyosas de Rabo de Toro / Oxtail Dumpling \*** 9,90


























Empanadilla japonesa rellena de rabo de toro, sobre salsa de sus propios jugos. / Dumpling filled with oxtail over sauce of their own juices. 🌿🌶️🍌

### **Gyosas de Pato / Duck Dumpling** 9,50

Empanadilla japonesa rellena de Pato, sobre salsa casera de ciruela. / Dumpling filled with duck over prune homemade sauce. 🌿🍌🌶️


### **Hamburguesa Galipán** 10,50

Deliciosa carne artesanal ahumada en BBQ, servida con vegetales, queso cheddar y gouda fundido, cebolla crujiente y guacamole / Homemade Burger BBQ, served with vegetables, cheddar and gouda chesse, crunchy onions and avocado cream. 🌽🍌🍷🌶️


<b>Mini Empanadas de Maíz / Mini Corn Pies</b>	<b>9,90</b>
Rellenos caseros, con una deliciosa salsa, un manjar Venezolano / Homemade filled, and a delight sauce, a Venezuelan delicacy.  	
<b>Langostinos Panko / Panko Shrimps</b>	<b>10,90</b>
Langostinos empanados con Panko acompañados de una emulsión de Kimchee / With our Kimchee emulsion.   	
<b>Pata de Pulpo al Grill / Octopus on a Grill *</b>	<b>16,90</b>
Marinada con nuestros secretos, acompañada de puré de zanahoria y boniato / Seasoned with our secrets and served with sweet potatoes and carrot purée.   	
<b>Pluma de Cerdo / Pork Feather</b>	<b>12,90</b>
Pluma lacada acompañada de vegetales estilo asiático y puré de zanahoria y boniato / Pork strip cut with Asian style vegetables and sweet potatoes and carrot purée.    	
<b>Patzixó *</b>	<b>13,50</b>
Deliciosos pinchos de carne de vacuno picada especiada con toques griegos, acompañada de mézclum pepino y salsa de yogurt / Spice ground meat skewers with Greek touches, served with lettuce, cucumber and yogurt sauce    	
<b>Rebravas Galipán</b>	<b>6,50</b>
Estas patatas bravas si pican / Our house fried potatoes with hot sauce. 	
<b>Tequeños Mixtos / Mix of Tequeños</b>	<b>8,90</b>
Palitos de queso blanco latino envueltos en masa de Trigo, Maíz y Plátano acompañados de salsa especial de la casa / Breaded cheese sticks of Wheat, Corn and Plantain with special sauce of house.   	
<b>Tacos</b>	<b>10,50</b>
Tortillas de Maiz rellenas de cerdo a nuestro estilo / Corn Mexican Tacos filled with pork in our style.  	
<b>Takoyaki</b>	<b>9,90</b>
Croquetas japonesas de pulpo con salsa dulce asiática y cremoso de chipotle / Asian octopus croquettes with sweet and chipotle sauce.   	

## DULCE TENTACIÓN \*


### **Sorbete de Mango / Mango Sorbet** 4,00

Sabroso y tropical / Delicious and Tropical. 


### **Mousse de Chocolate Negro / Dark Chocolate Mousse** 5,50

Cremoso y adictivo, coronado con maracuya Lyo / Creamy and addictive, topped with a lyophilized Pasion Fruit. 

### **Tequeños de Nutella / Nutella Tequeños** 5,90

Cambiamos el queso por la Nutella / Switch the cheese for Nutella. 

### **Yogurt Casero / Homemade Yogurt** 5,00

De lima, acidito y dulce a la vez, con Crumble de galleta y Coulis de Frutos Rojos / Of Lime, both citric and sweet, with a cookie Crumble and Forest berries syrup. 

\* Platos no incluidos en promociones.

Consulte al camarero sobre los alérgenos / Ask your waiter about any allergens.



Altramuces



Apio



Cacahuete



Crustaceos



Frutos secos



Gluten



Sesamo



Huevos



Lacteos



Moluscos



Mostaza



Pescado



Soja



Dioxido de Azufre y Sulfitos



Nuestra selección para un buen maridaje

## BLANCOS

### **TORRE DE LA MOREIRA**

Albariño – Rias Baixas

17,00

### **MARTIN CODAX - SELECCIÓN DE SUMILLER**

Albariño – Rias Baixas

18,00

### **MARQUES DE VIZHOJA**

Albariño, Loureira, Treixadura – Rias Baixas

16,00

### **MUGA BLANCO**

Viura, Malvacia – Rioja

18,50

### **PERRO FLAUTA**

Verdejo – Rueda

15,00

### **RECUERDAME**

Sauvignon Blanc – Utiel Requena

16,00

### **ANGOSTO**

Moscatel, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay – Valencia

15,00

### **MARQUES DE FRIAS**

Godello , Treixadura – Rias Baixas

15,00

### **VINO SUGERIDO POR LA CASA**

14,00

## ROSADO

### **MIRAME**

Bobal, Pinot Noir – Utiel Requena

15,50

## TINTOS

### **LUNA BEBERIDE**

Mencia - Bierzo

16,50

### **DEHESA LA GRANJA**

Tempranillo – Castilla y León

18,50

### **PRADO REY**

Tempranillo – Ribera del Duero

16,50

### **AZABACHE CRIANZA**

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo – Rioja

16,00

### **MUGA CRIANZA TINTO**

Tempranillo – Rioja

25,00

### **BOBAL EN CALMA**

Bobal – Utiel Requena

16,50

### **VENTA DEL PUERTO N° 12**

Cavernet Savignon, Merlot, Syrah, Tempranillo – Valencia

17,50

### **BAIGORRI CRIANZA**

Tempranillo – Rioja

19,00

### **VINO SUGERIDO POR LA CASA**

14,50

## CAVAS

### **CAVA BRUT SUGERIDA POR LA CASA**

15,00

### **IDILICUM BRUT ROSE**

Macabeo – Utiel Requena

15,00

## NUESTRAS BEBIDAS / OUR DRINKS

### **CERVEZAS / BEERS**

Estrella de Levante	Caña 2,00 / Doble 2,50
Turia	Caña 2,20 / Doble 2,80
Tercios Estrella Galicia, 00 y Limón	2,50
Tercio Daura (Gluten Free)	2,80
Tercio de 1906	2,80
Tercio de 1906 Red Vintage	3,00

### **AGUA Y REFRESCOS / SODAS & WATER**

Agua / Water of 0,50 LT	2,00
Agua con Gas / Water with Gas 0,33 LT	2,00
Nestea, Aquarius, Malta (Venezuelan drink)	2,50
Refrescos	2,00

### **COPAS Y MAS...**

Copa de Vino desde	3,00
Copa de Cava	3,50
Vermouth	3,50
Cubatas, Gin Tonic y otros desde	5,00
Mojito	6,00
Copa de Tinto de Verano	3,50
Copa Brandy o Baileys	3,50
Chupitos desde	1,50
Vaquerito	2,50
Copa Licor desde	3,00
Jarra de Sangría	Pequeña 12,50 / Grande 15,00
Agua de Valencia	Pequeña 12,50 / Grande 15,00