

TAPAS

Aperitivos

Paletilla de jamón 20.00 €
Paletilla de jamón

Finas laminas de jamón 50% ibérico

Patatas Bravas 🍷 🌶️ 9.00 €
Patatas Bravas

Un clásico español; patatas en cubos fritas con salsa picante

Pan con tomate 🌶️ 🌶️ 4.50 €
Pan con tomate

Ración de pan de hogaza con tomate natural rallado, con un toque de aceite de oliva extra, sal y ajo

Ensaladilla rusa 12.00 €
Ensaladilla rusa

Clásica y cremosa mezcla de papas, zanahorias, arvejas, ligada con mayonesa casera. Un entrante fresco y tradicional, ideal para comenzar.

Olivas 🌶️ 🌶️ 4.00 €
Olivas

Ración de olivas marinadas

Berenjenas de la nona 🌶️ 8.00 €
Berenjenas de la nona

Berenjenas tiernas marinadas en vinagre, ajo y especias, con un toque de aceite de oliva. Sabor intenso y casero. Receta de "La Nona"

TAPAS

Aperitivos

Croquetas del día

3 unidades: 10.00 €

Croquetas del día

4 unidades: 12.50 €

Consultar sabores

Huevos rotos con jamón ibérico

12.00 €

Huevos rotos con jamón ibérico

Huevos fritos sobre papas caseras, rotos al momento y acompañados con finas lonchas de jamón ibérico. Un clásico español con todo el sabor.

Steak tartar

19.00 €

Steak tartar

Carne de res finamente picada a cuchillo, aliñada al estilo clásico con mostaza, alcaparras, yema de huevo y especias. Un plato elegante y lleno de carácter, servido bien fresco.

Tabla mediterranea

30.00 €

Tabla mediterránea

Combinamos tortilla de patatas, pequeña ensalada de lechugas, bastoncitos de focaccia, pan pita, jamón 50% ibérico, cubos de queso macerados, tomate rallado y nueces

Pimientos Padrón 🌶️

8.00 €

Pimientos Padrón

Los clásicos pimientos gallegos, salteados al punto justo con aceite de oliva y escamas de sal. Acompañados de nuestro alioli casero, suave y cremoso. Un bocado tradicional con todo el sabor del Mediterráneo.

ENSALADAS

Nuestras ensaladas

Ensalada de burrata

16.00 €

Mezclum

vinagreta de mostaza

Mermelada de pera

Burratina

Ibérico

Calabaza horneadas

Nueces

micromeZClum decoración

Burratina capresse

14.00 €

Delicada burrata servida sobre un lecho de rúcula fresca, con tomates cherry horneados, pesto de albahaca casero y un toque de aceite de oliva virgen extra. La acompañamos con albahaca fresca y un mix de semillas que aporta un crujiente delicioso. Fresca, cremosa y llena de sabor mediterráneo. 🌿🍅🧀

PLATILLOS

Nuestros platillos

Mejillones al ajillo	16.00 €
Mejillones al ajillo	

Mejillones frescos salteados con ajo, perejil y un chorrito de vino blanco. Un bocado marino, aromático y lleno de sabor mediterráneo.

Pulpo a la gallega	21.00 €
Pulpo a la gallega	

Tiernos trozos de pulpo sobre papas cocidas, espolvoreados con pimentón, sal gruesa y un buen chorro de aceite de oliva. Una receta gallega de toda la vida, sencilla y deliciosa.

Tortilla de patatas 🍳	12.00 €
Tortilla de patatas	
La reina de las tapas: huevos y papas cocinados lentamente hasta lograr una textura sabrosa.	
Tradicional, simple y deliciosa.	

Canelones de carne	18.00 €
Canelones de carne con salsa bechamel al vermouth	

Paella de mariscos con gambas y mejillones	26.00 €
Arroz tradicional español cocinado con caldo de mariscos, gambas frescas, mejillones y una mezcla de especias que realzan todo su sabor. Un clásico irresistible para compartir.	

(Precio por persona)

Paella de pulpo con pimientos de padrón 🍷	27.00 €
Arroz meloso cocinado a fuego lento con pulpo tierno y sabroso, acompañado de pimientos de Padrón salteados que aportan un toque fresco y juguetón. Un plato que une el mar y la huerta con mucho carácter.	

PLATILLOS

Nuestros platillos

Bondiola y cremoso de boniato 24.00 €

Bondiola y cremoso de boniato

Bondiola cocida a baja temperatura con salsa de reducción de su propio caldo y vino, sobre un pure de boniato

Ceviche de atún fresco 19.00 €

Ceviche de atún fresco

Dados de atún fresco marinados en jugo de lima, mezclados con cebolla roja, cilantro y un toque picante. Refrescante y lleno de sabor tropical.

Risotto de setas 16.00 €

Risotto casero de setas con pesto

Un risotto cocinado lentamente con arroz Carnaroli, setas y queso curado, terminado con nuestro pesto casero de albahaca. Cremoso, aromático y lleno de sabor auténtico.

EL PAN

Nuestras variedades de pan

Pan de hogaza	3.00 €
Focaccia	3.00 €

POSTRES

Nuestros postres

Crema Catalana	9.00 €
Crema Catalana	

Un clásico irresistible: crema suave con un delicado toque de canela, cubierta por una fina capa de azúcar caramelizado que se rompe con cada cucharada 🍰🌟

Brownie con helado de pistacho	10.00 €
Brownie tibio con helado cremoso de pistacho	

Cheesecake	10.00 €
Cheesecake con mermelada de frutos rojos	

Copa helada	7.00 €
Copa helada de fresón con trozos de fresas y coulis de fresa	

Torta de manzana	8.00 €
Cumple de manzana con helado de vainilla.	

VINOS Y ESPUMANTES

Vino tinto

Copa vino Tempranillo de la casa	5.00 €
----------------------------------	--------

Copa vino Tempranillo - Rioja	Copa: 6.00 €
	Botella: 18.00 €

Bordón Rioja Crianza - Rioja	29.00 €
------------------------------	---------

Bordón Rioja Crianza (Rioja, Tempranillo)

Tinto fresco y ligero, con notas de frutas rojas que lo hacen irresistible.

Damana 5 - Ribera del Duero	33.00 €
-----------------------------	---------

Damana 5 Tinta Fina - Ribera del Duero

Aromas a frutos rojos y especias, con una textura sedosa que lo hace irresistible.

El Noi del Saxo Tinto - Terra Alta	36.00 €
------------------------------------	---------

El Noi del Saxo Tinto (Terra Alta, Garnacha)

Agradable y fresco, afrutado y sedoso en cada sorbo.

Bordón Rioja Reserva Tempranillo	36.00 €
----------------------------------	---------

Tinto elegante y complejo, con notas de frutas maduras y sutiles especias, perfecto para carnes y guisos.

Vino Blanco

Copa vino Blanc - Rioja	5.00 €
-------------------------	--------

Vino blanco Rioja de color amarillo verdoso, brillante y limpio.

Diamante Verdejo - Rueda	27.00 €
--------------------------	---------

Diamante Verdejo - Rueda

Aromático, fresco y equilibrado. Un clásico versátil para acompañar cualquier ocasión

VINOS Y ESPUMANTES

Vino Blanco

La Charla - Rueda 32.00 €

La Charla Verdejo Rueda

Notas tropicales, frescura y un estilo desenfadado, ideal para disfrutar sin complicaciones

Talla de Diamante - Rueda 34.00 €

Talla de Diamante Verdejo (Rueda, Semi-Dulce)

Refrescante y ligero, con notas afrutadas y un toque dulce que lo hace muy agradable al paladar. Ideal para quienes buscan un vino fácil de disfrutar.

El Nou de 500 - Parellada, Penedès 34.00 €

El Nou de 500 - Parellada, Penedès

Ligero, seco y aromático, un blanco que acompaña perfectamente platos mediterráneos

Claus Jacob Riesling - Alemania 35.00 €

Claus Jacob Riesling - Alemania

Blanco fresco y elegante, con notas cítricas y un toque mineral. Perfecto con pescados, mariscos y platos especiados.

Villanueva Albariño - Rías Baixas 36.00 €

Villanueva Albariño - Rías Baixas

Fresco, aromático y vivaz, con notas cítricas y fruta blanca que lo hacen muy agradable. Procede de la zona de Rías Baixas, donde predominan los vinos de carácter atlántico, salinos y llenos de frescura. Perfecto para mariscos, pescados y platos costeros.

VINOS Y ESPUMANTES

Vino rosado

Lambrusco Lunato Emilia Igt Rosado	18.00 €
Lambrusco Lunato Emilia Igt Rosado	

Es un rosado italiano de color vivo, muy aromático y goloso, donde destacan notas florales y frutales. En boca se muestra dulce, ligero y chispeante, con una espuma fina que lo hace especialmente agradable y fácil de beber. Ideal para servir bien frío y disfrutar en momentos informales.

Marqués de Cáceres Rosado 2024	19.00 €
Marqués de Cáceres Rosado 2024	

Es un rosado joven y muy fresco, de tono coral suave y aromas sutiles a frutos rojos con un toque cítrico. En boca resulta ligero, vibrante y fácil de disfrutar, ideal para acompañar aperitivos, pescados o momentos desenfadados. Un vino versátil y lleno de encanto.

Cava - Espumantes

A.duboy Brut – Cava	18.00 €
A.duboy Brut – Cava	

Espumoso ligero y fresco, de tono pajizo con destellos dorados. En nariz recuerda a manzana verde y suaves cítricos. En boca se muestra amable, con burbuja fina y notas de limón y pomelo que le dan un toque vibrante. Ideal para disfrutar bien frío.

Pere Olivella - Cava	31.00 €
Pere Olivella (Cava, D.O. Cava)	

Ligero y refrescante, un cava de Macabeu, Xarel·lo y Parellada con la frescura típica de la D.O. Cava

VINOS Y ESPUMANTES

Cava - Espumantes

Goulard Brut Nature (D.O. Cava)	70.00 €
Goulard Brut Nature (D.O. Cava)	

Seco, fresco y elegante, con burbujas finas y notas sutiles de fruta blanca y cítricos. Perfecto para aperitivos o celebraciones.

CERVEZAS Y SANGRÍAS

Cervezas y sangrías

La Salve – Cerveza 33cl 3.50 €

La Salve – Cerveza

Cerveza fresca y ligera, con un sabor equilibrado y un toque maltoso. Ideal para acompañar tapas y platillos informales.

La Salve – Cerveza 500cl Jarra 5.50 €

La Salve – Cerveza 500cl

Cerveza fresca y ligera, con un sabor equilibrado y un toque maltoso. Ideal para acompañar tapas y platillos informales.

Clara – Cerveza con refresco de limón 33cl 3.50 €

Clara – Cerveza con refresco de limón 33cl

Refrescante y ligera, con un toque cítrico que la hace muy fácil de beber. Ideal para acompañar tapas y aperitivos.

Clara – Cerveza con refresco de limón 500cl 5.50 €

Jarra

Clara – Cerveza con refresco de limón

Refrescante y ligera, con un toque cítrico que la hace muy fácil de beber. Ideal para acompañar tapas y aperitivos.

San Miguel 0,0% – Botella 25cl 3.50 €

San Miguel 0,0% – Botella 25cl

Cerveza sin alcohol, fresca y ligera, con sabor equilibrado y burbujeante. Ideal para acompañar tapas y comidas ligeras.

Alambra Verde – Cerveza 25cl 4.00 €

Alambra Verde – Cerveza 25cl

Aromática y equilibrada, fresca y fácil de beber. Ideal para maridar con tapas y comidas informales.

San Miguel Gluten Free 

3.50 €

San Miguel Gluten Free

La clásica San Miguel Especial, ahora sin gluten y con el mismo sabor inconfundible de siempre. Una cerveza refrescante, ligera y perfecta para disfrutar en buena compañía.

SANGRÍAS

SANGRÍA TINTO

Sangría Sarango

Copa: 6.00 €

Jarra 1.5LT: 22.00 €

Una versión moderna y refrescante del clásico tinto de verano. Elaborada con vino tinto, refrescos cítricos y un toque de brandy, ofrece una experiencia afrutada y burbujeante. Ideal para compartir en buena compañía durante los días calurosos.

SANGRÍA CAVA

Sangría de la Casa

Copa: 7.00 €

Jarra 1.5LT: 24.00 €

Nuestra receta especial con cava, refresco de naranja y limón, triple sec, brandy y un toque de azúcar. Refrescante, afrutada y perfecta para compartir.

NUESTRA CAFETERÍA - Cápsulas Dolce Gusto

Nuestra cafetería

Espresso	1.90 €
Americano	2.50 €
Cortado	2.30 €
Capuccino	2.90 €
Café con leche	2.70 €
Carajillo	3.30 €
Moment tea	2.30 €

REFRESCOS & ZUMOS

Refrescos

Coca Cola 33cl	3.50 €
AGUA SIN GAS 50cl	3.00 €
AGUA CON GAS Solans de Cabras 33cl	3.50 €
Coca Zero 33cl	3.50 €
Fanta Limón 33cl	3.50 €
Aquarius Limón 33cl	3.50 €
Sprite 33cl	3.50 €
Fanta Naranja 33cl	3.50 €
Nestea limón 33ml	3.50 €

ZUMOS

ZUMOS NATURALES

Zumo de Melocotón – Cal Valls Eco 200ml	3.50 €
Zumo de Melocotón – Cal Valls Eco 200ml	
Dulce y aromático, 100% natural y ecológico.	
Zumo de Manzana – Cal Valls Eco 200ml	3.50 €
Zumo de Manzana – Cal Valls Eco 200ml	
Refrescante y natural, elaborado con manzanas ecológicas.	

ALÉRGENOS

Posibles alérgenos presentes en nuestros platos

POSIBLES ALERGENOS EN NUESTROS PLATOS

Si sufre de alguna intolerancia o alergia por favor
AVISAR AL STAFF