



Entrantes



FRÍOS

Ensaladilla casera   7,90€
con ventresca de bonito

Ajoarriero  8,50€
con crujiente de jamón

Hummus de garbanzo  7,50€

Nachos   8,50€
con salsa cheddar y chili

Tartar de salmón y aguacate    11,90€

Crema catalana de foie   8,90€

CALIENTES

Patatas bravas  6,90€
a nuestro estilo

Pollo crujiente   8,90€

Queso Brie  8,90€
con frutos rojos

Croquetones (und.)   2,20€

Huevos con jamón ibérico
y patatas  11,90€

Sepia a la plancha   11,90€
con salsa mery

Chipirones fritos   11,90€

Tellinas  10,50€

Taquitos de bacalao   9,50€
con allioli

Palitos de queso Gouda crujientes
(6 uds.)   8,50€

Ensaladas



Del chef

lechuga, tomate, rulo de cabra, frutos secos y vinagreta

    11,90€

César

lechuga, tomate, pechuga de pollo, picatostes, olivas y salsa César

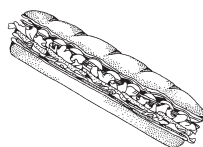
    11,90€

Ventresca de bonito

brotes tiernos, tomate, ventresca y sésamo

  11,90€

Bocadillos



Serranito

lomo de cerdo, pimienta verde y jamón serrano

 7,00€

Brascada

ternera, cebolla y jamón serrano

 7,80€

Caballo

carne de caballo y ajos tiernos

 8,00€

Chivito

lomo de cerdo, queso, huevo frito, bacón, lechuga y tomate

   7,30€

Chivito de pollo

pechuga de pollo, queso, huevo frito, bacón, lechuga y tomate

   7,80€

Almussafes

sobrasada, queso y cebolla

   7,00€

Solomillo

solomillo, cebolla y salsa Roquefort

  8,00€

Vegetal

lechuga, tomate, atún, espárragos, olivas y huevo cocido

    7,00€

Hamburguesas



100% ARTESANAS

Moonlight

ternera, pullet pork, Cheddar americano, cebolla y lechuga

   11,50€

American cheese burger

ternera, lechuga, tomate, bacón, Cheddar americano, pepinillos y salsa guem

   11,00€

Chick End

pollo, lechuga, tomate, cebolla pochada y queso

   11,00€

Mixta

ternera, doble de queso Edam, doble de bacón, huevo frito, cebolla caramelizada, lechuga y tomate

    11,50€

Doble

ternera, doble de queso Cheddar y doble de bacón crujiente

   11,00€

Barbacoa

ternera, doble de queso Cheddar, doble de bacón, cebolla caramelizada y salsa barbacoa

    11,50€

Abralacabra

ternera, queso de cabra, cebolla caramelizada y mermelada de tomate

   11,00€

Crispy

ternera, doble de queso Cheddar, doble de bacón, huevo frito, cebolla caramelizada, allioli y cebolla crispy

    11,50€

Serrana

ternera, jamón serrano, queso Edam, cebolla caramelizada y salsa de mostaza y miel

    11,50€

Menú Infantil



Menú Nuggets

nuggets, patatas fritas, bebida y postre

  10,50€

Menú Hamburguesa

lechuga, tomate, queso, patatas fritas, bebida y postre

  10,50€

Carnes



Entrecot de vaca
con pimientos de Padrón y patatas

19,90€

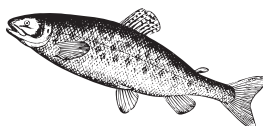
Secreto Ibérico
con salteado de setas y patatas

16,90€

Chuletas de cordero lechal
con patatas

17,90€

Pescados



Calamar de playa
con salsa mery

  17,90€

Bacalao a la roteña

 15,90€

Emperador
con verduras

 16,90€

Postres



Tartas caseras

   5,50€

Coulán de chocolate
con helado de vainilla

   5,50€

Crêpes caseros

   5,00€

Flan casero

  3,00€

Fruta natural

S.M.

Helados

  --

Menú del Día

DE LUNES A VIERNES

Cenas y Comidas

PARA GRUPOS



Reservas:

619 364103 - 961 331 770



Huevo



Gluten



Frutos
secos



Cacahuete



Apio



Altramuz



Crustaceo



Sulfitos



Soja



Pescado



Sesamo



Mostaza



Molusco



Lacteo



Starters



COLD

Homemade Russian salad
with tuna belly

  7,90€

Ajoarriero
with crunchy ham croutons

 8,50€

Chickpea hummus

 7,50€

Nachos
with cheddar and chilli sauce

  8,90€

Salmon and avocado tartar

   11,90€

Catalan cream of foie

  8,90€

HOT

Patatas bravas
our style

 6,90€

Crunchy chicken strips

  8,90€

Brie cheese
with red fruits

 8,90€

Croquettes (each)

  2,20€

Eggs with Iberic ham
and potatoes

 11,90€

Grilled cuttlefish
with Mery dressing

  11,90€

Fried squid

  11,90€

Tellinas (Clams)

 10,50€

Cod bites
with allioli

  9,50€

Gouda cheese crunchy sticks
(6 pieces)

  8,50€

Salads



Chef's salad

lettuce, tomato, goat's cheese, dried fruits and nuts and vinaigrette dressing

    11,90€

Cesar salad

lettuce, tomato, chicken breast, croutons, olives and Cesar dressing

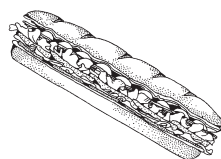
    11,90€

Tuna belly salad

young leaves, tomatoes, tuna belly and sesame seeds

  11,90€

Baghettes



Serranito

pork loin, green pepper and Serrano ham

 7,00€

Bruscada

veal, onion and Serrano ham

 7,80€

Caballo

horse meat and tender garlic

 8,00€

Chivito

pork loin, cheese, fried egg, bacon, lettuce and tomato

   7,30€

Chicken Chivito

chicken breast, cheese, fried egg, bacon, lettuce and tomato

   7,80€

Almussafes

pork and red pepper pate, cheese and onion

   7,00€

Solomillo

sirloin, onion and Roquefort dressing

  8,00€

Vegetal

lettuce, tomato, tuna, asparagus, olives and boiled egg

    7,00€

Hamburguers



100% ARTESANAS

Moonlight

veal, pulled pork, American cheddar,
onion and lettuce

   11,50€

American Cheeseburger

veal, lettuce, tomato, bacon, American cheddar,
gherkins and Guem dressing (mustard, tomato
sauce and bay leaves)

   11,00€

Chick End

chicken, lettuce, tomato, caramelised onion and cheese

   11,00€

Mixed

veal, double edam cheese, double bacon, fried egg,
caramelised onion, lettuce and tomato

    11,50€

Double

veal, double cheddar cheese and double crispy bacon

   11,00€

Barbacoa

veal, double cheddar chesse, double bacon,
caramelised onions and BBQ sauce

    11,50€

Abralacabra

veal, goats cheese, caramelised onions
and tomato marmalade

   11,00€

Crispy

veal, double cheddar cheese, double bacon,
fried egg, caramelised onions, allioli and crispy onions

    11,50€

Serrano

veal, Serrano ham, Edam cheese, caramelised onions
with mustard and honey dressing

     11,50€

Children's Menu



Nuggets Menu

nuggets, French fries, drink and pudding

  10,50€

Hamburger Menu

burger with lettuce, tomato and cheese, French fries,
drink and pudding

  10,50€

Meats



Entrecot
with Padron peppers and potatoes

19,90€

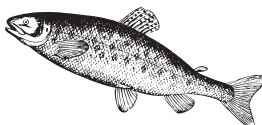
Iberic Sercret
with a mushroom and potatoes mix

16,90€

Lamb Chops
with potatoes

17,90€

Fish



Calamar
with Mery dressing

  17,90€

Grilled Cod
on a bed of potatoes and coloured peppers

 15,90€

Emperor
with vegetables

 16,90€

Puddings



Homemade tarts

   5,50€

Chocolate Coulant
with vanilla ice cream

   5,50€

Homemade crepes

   5,00€

Homemade Flan

  3,00€

Fresh Fruit

S.M.

Variety of ice creams

  --

Daily menu

FROM MONDAY TO FRIDAY

Lunch & dinner

FOR GROUPS



Bookings:

619 364103 - 961 331 770



Egg



Gluten



Dried fruit
& Nuts



Peanuts



Celery



Lupine



Crustacean



Sulfite



Soy



Fish



Sesame



Mustard



Mollusk



Dairy



Tintos (red wine)

Valencianos

Pasión de Bobal 16,50€

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra, tostados de barrica, y algún toque especiado y algo de regaliz.

Mariluna 15,50€

Vivo color rojo cereza, con ribetes púrpura, brillante y limpio. En nariz potente aroma de fruta madura, cacao, notas tostadas y especias dulces, fresco y elegante.

Fuenteseca 14,00€

Color rojo cereza intenso con reflejos cardenalicios. La carga frutal es intensa y de buena persistencia.

Rioja

Antaño Crianza cup 3,00€ / 14,50€

Color granate oscuro, afrutado; con aroma de frambuesas y fresas salvajes, arropada por una envoltura de vainilla y especias.

Valiobera (Rioja Alavesa) 17,00€

Color rojo cereza, con ribetes rubí. Notas de frutas rojas, con toques de regaliz y ahumados.

Gurpegui 147 21,50€

Color picota, con ribetes morados; con aromas de fruta fresca, cereza, moras, regaliz y especias.

Ribera del Duero

Castillo Aza Roble cup 3,50€ / 16,00€

Color cereza oscuro. Intenso y afrutado, con aromas de frutos rojos, ensamblados con el tostado de madera nueva.

Valparaíso Crianza 19,50€

De color rojo picota con ligeras irisaciones rubíes, matices de frutos rojos y especias.

Rosados (rose wine)

Pasión de Bobal (Valenciano) 16,50€

Rosa claro brillante, abundantes toques de fruta roja y sutil recuerdo de pétalos de rosa.

Antaño (Rioja Rosado) cup 3,00€ / 14,00€

Blancos (white wine)

Valencianos

Pasión de Moscatel 15,00€

Pajizo pálido de aroma exquisito, notas florales, flores blancas y frutales de albaricoque y manzana verde.

Mariluna 15,50€

De color amarillo pajizo, brillante y limpio. De intensidad aromática alta, notas de flor blanca, cítricos y albaricoque.

Fuenteseca 14,00€

Amarillo pálido con destellos verdes, brillante y limpio. Aromas de flor blanca, fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo. Muy complejo y elegante.

Bercial 21,00€

Amarillo pajizo, brillante con una excelente combinación de aromas cítricos, de flor blanca y suaves recuerdos tostados.

Rueda

Flor Innata cup 3,00€ / 14,50€

Color amarillo pajizo con matices alimonados. Intensidad aromática alta, fruta tropical con un fondo herbáceo y anisado.

Rioja

El marido de mi amiga 16,00€

Vino semidulce; de color amarillo-pajizo. De aromas hueso, litchi y toques tropicales.

Godello

D'Berna 18,00€

De color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas. Gran expresión aromática, muy varietal. Con notas frutales: manzana, pomelo, pera; fondo final floral.

Albariño

Oceanico azul 21,00€

Amarillo pajizo; intenso de frutas blancas y frutas de hueso, y almíbar.

Cavas

Jaume Serra Brut Nature Reserva cup 3,50€ / 15,00€

Color amarillo pálido, brillante, con burbuja abundante, de pequeño tamaño y de desprendimiento vertical y regular. Buena intensidad aromática, destacando unos elegantes aromas de crianza.

Pasión Cuvee 17,50€

De color amarillo limón con ribetes dorados, de fina y abundante burbuja. Aromático y muy afrutado, con notas de melocotón y cítricos, además de bollería fina.



Reservas / Bookings:
619 364103 - 961 331 770

