ENTRANTES · STARTERS

Croquetas: jamón ibérico 3,50€ ud. boletus y trufa 3,50€ ud. cecina León 3,80€ ud.
Croquettes: iberian ham | boletus & truffle | cured beef from León

Brioche de rabo de toro 8€
Oxtail brioche

Brioche de atún rojo 8€
Red tuna brioche

Pimientos del piquillo confitados en su propio jugo 12€
Piquillo red peppers confit in their own juices

Tomate de temporada aliñado 14€
Seasonal tomatoes served with olive oil and herbs

Burrata pugliese ahumada 18€
Smoked pugliese burrata salad

Guacamole con pico de gallo 16€
Mexican guacamole with "pico de gallo"

Ensalada césar con pollo crujiente 18€
Caesar salad with crispy chicken

Gambones de la bahía a la plancha 18€
Grilled king prawns

Ensalada tropical con langostinos y salsa miel y mostaza 16€
Tropical salad with prawns

Patatas bravas con espuma de kimchi 15€
Brava potatoes with kimchi sauce

Gyozas: gambitas salteadas | pollo | vegetales 16€
Gyozas: Prawn | chicken| vegetables

Crujiente de langostinos en panko 16€
Panko shrimps

Pil pil de langostinos 18€
Pil pil prawns (Oil & garlic)

Alitas de pollo al estilo de Louisiana 18€
Louisiana style chicken wings

Tartar de salmón 22€
Salmon tartare

Huevos rotos con atún rojo 22€
Crashed eggs with red tuna

Calamares a la andaluza 18€
Fried squids (Calamari)

Ceviche de lubina 22€
Seabass ceviche

Aguacate relleno con tartar de atún rojo 22€
Stuffed avocado with red tuna tartare

Steak tartar 24€
Steak tartare

Plato de jamón ibérico 24€
Iberian ham plate

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA · ALL PRICES ARE VAT INCLUDED
SERVICIO DE PAN Y ACEITE 2,5€ POR PERSONA · SALSA EXTRA 3€ · BREAD AND OLIVE OIL SERVICE 2,5€ PER PERSON · EXTRA SAUCE 3€

PAELLAS (MIN 2 PAX)

(Precios mostrados por persona / paellas are priced per person)

Paella de verduras 19€ p.p.
Vegetable paella

Paella marinera 22€ p.p.
Seafood paella

Arroz negro 24€ p.p.
Black rice paella

Paella de pulpo 29€ p.p.
Octopus paella

Paella de solomillo de retinto 32€ p.p.
Sirloin Paella (100% Retinto Steak)

Paella de bogavante 32€ p.p.
Lobster paella

PASTAS & PIZZAS

Rigatoni a la carbonara trufada 20€
Rigatoni with truffle carbonara

Espaguetti nero di sepia a la marinera 22€
Black spaghetti with seafood

Pizza Margarita 18€
Pizza Margherita

Pizza de jamón y champiñones 19€
Pizza with Mushrooms and ham

Pizza Pepperoni 19€
Pizza Pepperoni

Pizza Barbacoa 20€
Pizza with chicken & BBQ sauce

Pizza de atún y gambas 20€
Pizza with prawns and tuna

NIÑOS · KIDS

Pollo empanado 16€
Crispy chicken

Macarrones con tomate 14€
Macaroni pasta with tomatoe sauce

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA · ALL PRICES ARE VAT INCLUDED
SERVICIO DE PAN Y ACEITE 2,5€ POR PERSONA · SALSA EXTRA 3€ · BREAD AND OLIVE OIL SERVICE 2,5€ PER PERSON · EXTRA SAUCE 3€

CARNES · MEATS

Hamburguesa de ternera con queso y bacon 19€
Beef burger with cheese and bacon

Milanesa de pollo crujiente 20€
Crispy chicken

Presa ibérica glaseada al PX 25€
Iberian prey glazed in Pedro Ximenez sauce

Solomillo de retinto 32€
Sirloin steak from Retinto beef

PESCADOS · FISH

Tacos de langostinos 18€
Prawn tacos

Suprema de salmón en salsa de ostras 22€
Salmon supreme in oyster sauce

Pata de pulpo ahumada 26€
Smoked octopus leg

Lubina a la espalda 30€
Sea Bass on its back

GUARNICIONES · SIDE DISHES

Patatas fritas - Pimientos del padrón - Verduras salteadas - Patata asada 5€
French fries · Green padron peppers · Salted vegeatables · Baked potato

POSTRES · DESSERTS

Tarta de queso 8,5€
Cheesecake

Coulant de chocolate con helado 8,5€
Chocolate coulant with ice cream

Lemon Pie 8,5€
Lemon pie

Copa de helado 7,5€
Ice cream cup

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA · ALL PRICES ARE VAT INCLUDED
SERVICIO DE PAN Y ACEITE 2,5€ POR PERSONA · SALSA EXTRA 3€ · BREAD AND OLIVE OIL SERVICE 2,5€ PER PERSON · EXTRA SAUCE 3€