

POR MÍ Y POR TODOS MIS COMPAÑEROS

- Croquetas de jamón ibérico y salsa de mayo chipotle 9,00€
- Ración jamón ibérico D.O. Guijuelo, pan de cristal y tumaca 🍴 13,50€
- Quesadillas gallegas de lacón, queso tetilla, afuega'l pitu, Mahón D.O. y grelos 10,80€
- Pulpo a la brasa sobre puré de yuca y cilantro con un toque gallego 🍴 17,50€
- Ceviche de salmón noruego, mango, aguacate y leche de tigre con plátano macho frito 🍴 🍴 14,50€
- Alcachofas confitadas a las plancha, crema de boniato revolcón y yema de huevo campero 🍴 🍴 12,50€
- Albondigas de presa ibérica y gambon rojo con salsa de curry rojo sobre arroz jazmín 12,50€
- 'Gyozas' de pato y verduras con salsa dulce de chiles (8 unidades) 9,00€
- Tiradito de gambón rojo con aceite de lima, mayonesa chipotle y pamlinas 🍴 12,50€
- Ensalada de remolacha con queso feta, anacardos & nueces con vinagreta de lima 🍴 🍴 9,50€
- Ensalada de queso de cabra fundido y tomate a la brasa con vinagreta de miel y frutos secos 🍴 🍴 9,50€
- Canelones de calabaza asada, espinaca, y requesón con pipas 🍴 🍴 12,50€
- Berenjenas fritas con miel de caña a la malagueña 🍴 9,00€

¿ERES DE CARNE ...

- Canelones de carrillera ibérica con setas shiitake y salsa de queso ricotta con trufa 🍴 12,50€
- Brochetas 'kofta' de cordero acompañado de salsa ahumada picante, pico de gallo y pan de pita 🍴 14,50€
- Costilla de cerdo asada a baja temperatura con salsa barbacoa casera y patatas 🍴 15,00€
- Pechuga de pollo campero marinada en mojo canario acompañada de cuscús y puré de calabaza 13,50€
- Lomo bajo de ternera angus de pasto con tomate raf confitado, cebolleta asada y patatas fritas 🍴 19,50€
- Costilla de ternera glaseada a baja temperatura con puré de boniato y cebolleta asada 🍴 15,50€
- Hamburguesa 100% de ternera gallega con queso cheddar y havarti, tomate, lechuga y cebolla roja con patatas fritas y salsas 🍴 11,50€

... O MÁS DE PESCADO?

- Linguini negro con gambón rojo y tallarines de calabacín 🍴 12,00€
- Chipirones encebollados con patatas confitadas y salsa picantona de tomate 🍴 🍴 15,50€
- Bacalao a baja temperatura, salteado de setas, trigueros y salsa romesco 🍴 🍴 16,50€
- Lomo de salmón asado, pak choi y trigueros aliñados con salsa tártara de albahaca 🍴 15,50€
- Tataki de bonito del Cantábrico de temporada con aliño de sésamo y huevas sobre arroz jazmín 🍴 🍴 16,50€

ENDÚLZATE UN POCO

- Tatín de manzana asada con hojaldre y helado de galleta sablé 6,50€
- Milhoja crujiente con mousse de yogur griego y frambuesa 6,00€
- Tarta de doble de chocolate (sin harina) 5,00€
- Tarta clásica de lima con merengue y base de galleta 6,50€
- Flan de la abuela, crujiente de almendras y coulis de chocolate y fresas 5,00€
- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos 6,50€

Servicio de pan y aperitivo 1,6€ no incluido en el menú. Precios con IVA

🍴 Recomendaciones del chef 🍴 Plato para vegetarianos 🍴 Platos adaptados para celiacos

PERFECT TO SHARE

- Iberian cured ham croquettes and chipotle mayo sauce 9,00€
- Iberian cured ham D.O. Guijuelo w/ toasted cristal bread & fresh tomato 🍴 13,50€
- Galician quesadillas with pork shoulder, Tetilla, Mahon & afuega'l pitu cheeses & turnip greens & paprika 10.80€
- Grilled octopus on mashed yucca & cilantro with a touch of paprika 🍴 17,50€
- Norwegian salmon ceviche with mango, avocado, tiger milk & fried green banana chip 🍴 🍴 14,50€
- Grilled season artichokes, sweet potato cream and eco-egg yolk 🍴 🍴 12,50€
- Iberico pork loin & red prawns meatballs with red curry sauce over jasmin rice 12,50€
- Duck and vegetables gyozas with sweet chili sauce (8 pieces) 9,00€
- Fresh red shrimp tiradito with lime oil, chipotle mayonnaise and green leafs 🍴 12,50€
- Beetroot salad with feta cheese, cashews & walnuts served w/ lime dressing 🍴 🍴 9,50€
- Grilled goat cheese salad with braised tomatoes, seeds & honey vinaigrette 🍴 🍴 9,50€
- Roasted pumpkin, spinach and ricotta cheese cannelloni with sunflower seeds 🍴 🍴 12,50€
- Fried eggplant with sugar cane honey 🍴 9,00€

MEAT LOVERS

- Cannelloni stuffed with iberico pulled pork, shiitake mushrooms with ricotta & truffle sauce 🍴 12,50€
- Lamb 'kofta' skewers served with spicy smoked sauce, pico de gallo and pita bread 🍴 14,50€
- Slow roasted pork ribs with homemade barbecue sauce and fries 🍴 15,00€
- Country chicken breast marinated in 'mojo picón' served w/ couscous & pumpkin purée 🍴 13,50€
- Angus grass-fed beef loin with roasted tomato & onion and French fries 🍴 19,50€
- Glazed veal rib with sweet potato puree and roasted spring onions 🍴 15,50€
- 100% prime beef burger with havarti & cheddar cheese, tomato and lettuce 🍴 11,50€

FISH LOVERS

- Linguini nero with red prawns and zucchini noodles 🍴 12,00€
- Baby squids with grated onions & confited potatoes on mild hot tomato sauce 🍴 🍴 15,50€
- Slowly roasted cod, sauteed wild mushrooms & flesh asparagus w/romesco sauce 🍴 🍴 16,50€
- Grilled salmon loin, grilled pak choi & 'trigueros' seasoned with basil tartar sauce 🍴 15,50€
- North Atlantic white tuna tataki with citrus-sesame dressing over jasmin rice 🍴 🍴 16,50€

SWEETEN UP!

- Warm Upside down roasted apple pie w/ shortbread ice cream 6,50€
- Crispy millefeuille with Greek yoghurt mousse and raspberry 6,00€
- Flourless double chocolate cake 5,00€
- Classic Key lime pie w/ meringue & biscuit base 6,50€
- Grandma's flan, almond crunch & chocolate-strawberry coulis 5,00€
- Baked cheesecake served w/ red fruit coulis 6,50€

Servicio de pan y aperitivo 1,6€ no incluido en el menú. Precios con IVA

🍴 Recomendaciones del chef 🍴 Plato para vegetarianos 🍴 Platos adaptados para celiacos