

ENTRANTES / STARTERS / ENTREES

- Pan (p.p.)** 0,90 €

Bread (p.p.)
Pain (p.p.)
- Allioli o tomate rallado** 1,50 €

Alioli or grated tomato
Aioli ou tomate râpée
- Ensalada de ventresca de atún, tomate de temporada, cebolla roja, olivas** 13,50 €

Tuna belly salad, seasonal tomato, red onion and olives
Salade de ventrèche de thon, tomates de saison, oignons rouges et olives.
- Ensalada de burrata con tomate de temporada, anchoas y salsa pesto** 13,00 €

Burrata salad with seasonal tomato, anchovies and pesto sauce
Salade de burrata avec tomates de saison, anchois et sauce pesto
- Ensalada de hojas verdes variadas, crujiente de pollo, bacon ahumado, parmesano, picatostes y vinagreta de mostaza con miel** 13,00 €

Assorted green leaf salad, crispy chicken, smoked bacon, Parmesan cheese, croutons and honey mustard vinaigrette
Assortiment de salade verte, poulet croustillant, bacon fumé, parmesan, croûtons et vinaigrette moutarde au miel
- Tartar de salmón con guacamole, huevas y encurtidos** 14,00 €

Salmon tartare with guacamole (avocado sauce), roe and pickles
Tartare de saumon avec guacamole, caviar et pickles
- Tartar de ternera** 15,00 €

Steak tartare
Tartare de boeuf



GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CASCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS

TAPAS / APPETIZERS / APÉRITIFS

Berenjena a la llama con panko de turrón, queso feta y cebollino 8,50 €



Flame grilled eggplant with nougat crumbles, feta cheese and chives
Aubergine flambée avec mie de nougat, fromage feta et ciboulettes

Chorizo criollo con salsa chimichurri 8,50 €



Creole sausage with chimichurri sauce
Saucisse créole avec sauce chimichurri

Coca de dacsá con esgarraet de verduras a la brasa y papada ibérica 7,00 €



Corn coca (savory pastry) with esgarraet of grilled vegetables and Iberian jowls
Tourte de maïs avec esgarraet de légumes grillés et bajoues ibériques

Coca con cebolla caramelizada, pluma ibérica y queso brie 9,50 €



Coca (savory pastry) with caramelized onion, Iberian blade and brie cheese
Tourte avec oignon caramélisé, plume ibérique et fromage brie

Croquetas cremosas de jamón ibérico (4 uni) 7,00 €



Creamy Iberian ham croquettes (4 units)
Croquettes crémeuses au jambon ibérique (4 unités)

Gambas al ajillo 11,50 €



Garlic prawns
Crevettes à l'ail

Huevos rotos con torreznos y jamón ibérico 15,00 €



Fried eggs with pork crackling and Iberian ham.
Oeuf au plat avec torrezno (lard frit) et jambon ibérique

Empanada jugosa de carne al estilo argentino con salsa chimichurri 5,50 €



Juicy Argentine-style beef empanada (savory pastry turnover) with chimichurri sauce
Empanada juteuse de viande à style argentin avec sauce chimichurri



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

TAPAS / APPETIZERS / APÉRITIFS

Patatas bravas bandidas 8,50 €



Bravas potatoes (spicy)

Patates bravas

Provolone con salsa chimichurri y pan crujiente 9,00 €



Provolone with chimichurri sauce and crusty bread

Provolone avec sauce chimichurri et pain croustillant

Pulpo a la plancha con parmentier de pimentón ahumado y mayonesa de Kimchi 18,00 €



Grilled octopus with smoked paprika parmentier and Kimchi mayonnaise

Poulpe grillé avec parmentier au paprika fumé et mayonnaise au Kimchi

Plato de queso manchego. 9,00 €



Plate of manchego cheese

Assiette de fromage manchego

Plato de Jamón ibérico al corte. 18,00 €

Sliced Iberian ham

Jambon ibérique tranché

Sepia troceada a la andaluza (harina de garbanzos) con salsa Mery, picadita de almendras y limón curado. 13,00 €



Andalucian style cut cuttlefish (chickpea flour) with Mery sauce

(sauce with garlic and parsley), chopped almonds and cured lemon.

Seiche en morceaux à l'andalouse (farine de pois chiche) à la sauce Mery (sauce à l'ail et au persil), aux amandes hachées et citron séché.



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Canelones de ternera con setas y aroma de trufa 14,00 €



Beef cannelloni with mushrooms and truffle aroma
Cannellonis de veau aux champignons et arôme de truffe

Raviolis caseros rellenos de gamba roja 16,00 €



Homemade ravioli filled with red prawns
Raviolis maison farcis aux crevettes rouges

Tagliatelles a la carbonara 12,00 €



Tagliatelle carbonara sauce
Tagliatelles à la carbonara

Tagliatelles con frutos del mar salteados 16,00 €



Tagliatelle sautéed with seafood
Tagliatelles sautées aux fruits de mer

Hamburguesa de ternera madura con tomate, lechuga, bacon, queso, cebolla caramelizada y patatas fritas 13,50 €



Matured beef burger with tomato, lettuce, bacon, cheese, caramelized onion and French fries
Burger de bœuf maturée avec tomate, laitue, bacon, fromage, oignon caramélisé et frites

Hamburguesa de pollo crujiente con lechuga, tomate, queso y salsa "Tasty" (ligeramente picante) 12,50 €



Homemade crispy chicken burger, lettuce, tomato, cheese and "Tasty" sauce (slightly spicy)
Burger de poulet croustillant fait maison avec laitue, tomate, fromage et sauce "Tasty" (légèrement épicée)

Pollo al curry con arroz basmati 14,00 €



Chicken curry with basmati rice
Poulet au curry avec riz basmati

Pluma ibérica con cremoso de chirivía y cebollitas glaseadas 20,00 €



Iberian blade end loin with creamy parsnip and glazed onions
Pluma ibérica au panais crémeux et oignons glacés.



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Escalope de ternera a la napolitana con patatas fritas 15,50 €



Breaded veal neapolitan style with french fries

Escalope de veau à la napolitaine et frites

Entrecote de ternera con patatas fritas y pimientos de padrón 22,00 €

Beef Entrecote with fries and padron peppers

Entrecôte de boeuf avec frites et pimientos de padrón

Solomillo de ternera con parmentier de trufa 25,00 €



Beef sirloin with truffle parmentier

Filet mignon de boeuf au parmentier truffé

Pescado fresco de la lonja a la espalda con verduras de temporada 20,00 €



Fresh market fish with seasonal vegetables

Poisson frais du marché avec légumes de saison

ARROCES / RICE / RIZ

Precio por persona, mín. 2 personas

Price per person, min. 2 persons

Prix par personne, min. 2 personnes

Solo a mediodía o por encargo

Only at noon or by order

Seulement à midi ou sur demande

Paella con costillas de cerdo y verduras de temporada 15,00 €

Paella with pork ribs and seasonal vegetables

Paella de côtes de porc aux légumes de saison

Paella de marisco 20,00 €



Seafood paella

Paella au fruits de mer

Fideuà de pato con ajos tiernos 18,00 €



Noodle paella with duck and tender garlic

Paella des nouilles avec canard et ail tendre

Fideuà negra de sepia y gambas 16,50 €



Black cuttlefish and prawns fideuas (noodles)

Fideua (nouilles) noire aux seiches et aux crevettes



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZUFRE



Y SULFITOS



MOLUSCOS

MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU / MENU POUR ENFANTS

Tagliatelles a la boloñesa

7,50 €



Tagliatelle bolognese

Tagliatelles à la bolognaise

Tagliatelles a la carbonara

7,50 €



Tagliatelle alla carbonara

Tagliatelles à la carbonara

Tiras de pollo crujiente con patatas fritas

8,50 €



Crispy chicken strips with fries

Lanières de poulet croustillant avec des frites

Hamburguesa de ternera con queso, tomate y patatas fritas

8,50 €



Beef burger with cheese, tomato and fries

Burger de boeuf avec fromage, tomate et frites

Muchos de nuestros platos se pueden adaptar a una dieta vegetariana

Many of our dishes can be adapted to a vegetarian diet

Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés à un régime végétarien



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

POSTRES / DESSERTS/ DESSERT

Coulant de chocolate con helado de vainilla

7,50 €



Lava cake with vanilla ice cream

Coulant au chocolat avec glace à la vanille

Preguntar por nuestra tarta del dia

5,50 €

Ask about our cake of the day

Demandez notre gâteau du jour

Crep con nutella o dulce de leche y helado

6,00 €



Nutella or dulce de leche crepe with ice cream

Crêpe au nutella ou dulce de leche et crème glacée

Copa de helado "Tasty"

8,00 €



Cup of ice cream "Tasty"

Coupe de glace "Tasty"

Sorbete de limón al cava

8,00 €



Lemon Sorbet with Cava

Sorbet au citron et au cava

Fruta de temporada

6,00 €

Seasonal fruit

Fruit de saison

Bola de helado

2,50 €



Ice cream scoop

Boule de crème glacée



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



VINOS BLANCOS · WHITE WINE · VIN BLANC

		Copa	Botella
TERRA DEL MAÑÁ	D.O. Alicante (Macabeo)	3,30 €	14,00 €
J. FERNANDO	D.O Rueda (Verdejo)	3,50 €	16,00 €
ALLEGRAZA	D.O. Tierra de Castilla (Chardonnay)		18,00 €
VALDOCEA	D.O. Rias Baixas (Albariño)		21,00 €

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINE · VIN ROSÉ

TERRA DEL MAÑÁ	D.O. Alicante (Tempranillo)	3,30 €	14,00 €
MIRANDA ORGÁNICO	D.O Tierra de Castilla (Bobal)	3,50 €	16,00 €

VINOS TINTOS · RED WINE · VIN ROUGE

TERRA DEL MAÑÁ	D.O. Alicante (Monastrell)	3,30 €	14,00 €
LACRIMUS	D.O. Rioja Crianza (Tempranillo y Graciano)	4,50 €	20,00 €
RAMÓN BILBAO	D.O. Rioja Crianza (Tempranillo)		23,00 €
EL CAMINO	D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	4,25 €	18,00 €
RESALTE VS	D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		28,00 €
FINCA LA ESTACADA	D.O. Uclés Crianza		17,00 €



CAVAS & CHAMPAGNE

VEGA MERIDIEN BRUT ECOLÓGICO	3,50 €	15,00 €
VEGA MERIDIEN ROSADO ECOLÓGICO	4,00 €	16,00 €
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT		85,00 €

