



30,9
EUROS

Menú degustación (A MESA COMPLETA)

BLUEFIELDS

Rice & beans al coco, ternera especiada y chips de maíz.
El alma del Caribe nicaragüense servida entre aromas de coco, tradición y mar.

URBANITAS

Patatas baby asadas, salsa de queso de cabra y gorgonzola, puerro, semillas y petazetas.

Nuestra seña de identidad. Un plato nacido para quedarse y seguir formando parte de cada viaje.

ÁGUILAS

Atún sellado estilo tataki, pisto murciano, glaseado de tamarindo y lima, wakame, mole mexicano y crujiente de chocolate picante.
Fusión latinoamericana y mediterránea donde fuerza, libertad y creatividad despliegan sus alas.

COCIBOLCA

Cerdo marianado al achiote, yuca, ensalada de col y salsa wasakaà.
Inspirado en la grandeza del cocibolca, un homenaje a las raíces, a quienes nos esperan y a los lugares que siempre nos devuelven a casa.

AMAZÔNIA

Açaí, mousse de maracuyá, tierra de chocolate y bañado en elixir fresco de açaí.

Un viaje tropical vibrante inspirado en la intensidad y exuberancia de la Amazonía.

PRECIO POR PERSONA
(INCLUIDO PAN, AGUA Y POSTRE, RESTO DE BEBIDAS NO INCLUIDAS)

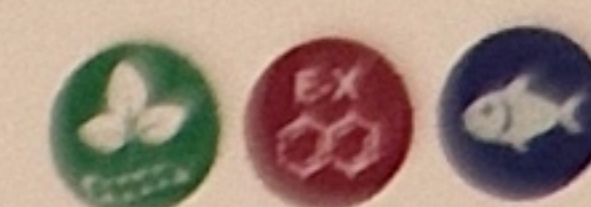
 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfitos



Para compartir

ENSALADA TROPICAL DE FRUTAS EXOTICAS

Mango, aguacate, tomate cherry, salmón y chips



15€

TABLITA DE JAMÓN CORTADO CON ACEITE TRUFADO

13,10€

TOSTADA DE SARDINA AHUMADA

Mermelada de tomate, pimiento asado, pepinillo y mayonesa de kimchie (2 ud.)



12,90€

MEJILLONES ESCABECHADOS XL Wakame, kimchi, emulsion cítrica de tinta, y chips (8 ud.)



13€

BURRATA "MARGARITA" Con escalivada y romesco



14,90€

SPRING ROLL Tartar de salmón, queso crema, aguacate, tomate seco y mayonesa de albahaca y lima (2ud.)



15,10€

TARTAR DE ATÚN CON LECHE DE TIGRE NIKKEI

Atún fresco confitado en una leche de tigre Nikkei acompañado de boniato, cebolla y chipirones fritos



16,50€

CORN ISLAND Taquito de maíz nixtamalizado con carne mechada de ternera, hortalizas, ensalada de col y crema agria (8 ud.)



17€

TAQUITOS YUCATECOS "PIB"

Tacos de cochinita marinados en una base de recado rojo, acompañados de cebolla morada (4 ud.)



19,50€

MOMBACHO Plátano macho maduro asado con carne picada mixta, frijoles molidos, pimiento verde, cebolla morada, crema agria y queso



17€

TIMBAL DE PATO CONFITADO En 5 especias chinas, con pera, portobello, parmentier de boniato, hoisin y velo de arroz



20€

LINGOTE DE TERNASCO Patata chafada con AOVE, pimiento asado, y cebolla caramelizada

20,40€

Opciones vegetarianas

URBANITAS Patata baby asada, salsa de queso de cabra y gorgonzola, puerro, semillas y petazetas 🍷 🌱

15€

SPRING ROLL Queso crema, aguacate, tomate seco y mayonesa de albahaca y lima (2 ud.) 🍷 🌱 🌿

12€

ENSALADA TROPICAL DE FRUTAS EXOTICAS

Mango, aguacate, tomate cherry y chips 🌿 🌱

12€

MOMBACHO plátano macho maduro asado frijoles molidos, pimiento verde, cebolla morada, crema agria y queso 🍷 🌱

14€

Postres

Prueba nuestras **TARTAS CASERAS** (ración) 🍷 🍌

6€

PLÁTANOS FLAMBEADOS AL RON

Plátano frito con miel de ron, licor de plátano, canela, wasabi y yuzu 🍷 🌱 🌿

9€

BUÑUELOS DE YUCA CON CREMA DE COCO

Yuca frita con queso, coco y miel casera de panela 🍷

8€



Tintos

Sommos Roble (D.O. Somontano)	3,10€	15,5€
Particular Garnacha Old Wine (D.O. Cariñena)	3,00€	15,5€
Sommos Varietales (D.O. Somontano)	3,50€	19€
Muriel Crianza (D.O. Rioja)	3,50€	18€
Diaz Bayo 8 meses (D.O. Ribera del Duero)	3,60€	19€

Blancos

Sommos Chardonnay (D.O. Somontano)	3,10€	15,5€
Sommos Varietales (D.O. Somontano)	3,50€	19€
Sommos Coleccion Gewürztraminer	3,50€	21€
J.Fernando Verdejo (D.O. Rueda)	3,00€	16€

Rosados

Sommos Rosé (D.O. Somontano)	3,10€	15,5€
Alquezar Rosado de Aguja (D.O. Somontano)	3€	15€

REFRESCOS

Coca-Cola zero, Coca-Cola, Fanta naranja, Fanta limón		
Aquarius naranja, Aquarius limón, Nestea		3€

CERVEZAS

Ambar Especial sin gluten, Ambar 000 sin gluten,		
Ambar morena tostada, Ambar 000 tostada,		
Ambar radler		3,50€

CORONA

	4,00€
--	-------

ALHAMBRA ESPECIAL

	4,00€
--	-------

ALHAMBRA 1925

	4,00€
--	-------

INFUSIONES BIO ESPECIALES

Latte matcha te verde japones,		
Golden latte curcuma y jengibre		
Pink latte remolacha y coco		3,50€

