

Ensaladas

- Ensalada de burrata y trufa.**  **16**
Bola de 125 gr. con rúcula, grissini, aceite de trufa, pasta de trufa, tomate seco, parmesano y almendras.
- Ensalada templada de burrata.**  **16**
Bola de 125gr. con rúcula, cherrys confitados, trocitos de calabaza, frutos secos y perlas de tomate.
- Ensalada César.**  (SIN GLUTEN+1'5€) **11'5**
Hoja de roble con salsa casera, bacon y pollo crujiente, parmesano, cherrys y grissini.
- Ensalada de salazones.**  **16'5**
Tomate (SM), con hueva, bonito y mojama, acompañado de alcaparras y aceitunas, todo aderezado con vinagreta, sal negra y blanca en escamas.

Para comenzar

- Pan con tomate y alioli.**  **3'5**
Pan recién tostado, acompañado de tomate rallado y alioli. (SIN GLUTEN +1'5€)
- Ensaladilla rusa.**  **5**
Con huevas de tobiko naranja y tierra de aceituna negra. (SIN GLUTEN+1'5€)
- Tortillita de patatas, de 14cm.**  (SIN GLUTEN+1'5€)(Con trufa +2'2€) **5'8**
Hecha al momento, con huevos camperos de Mutxamel, elige con o sin cebolla y al punto que más te guste.
- Croquetón de jamón.**  **3'5**
80gr de masa, más el rebozado crujiente de panko.
- Croqueta de calamar en su tinta.**  **2'2**
40gr de masa, rebozada en crujiente de panko y punto de alioli.
- Bravolis.**  **6'5**
Patatas cortadas a mano, con salsa de tomate casera picantona y alioli.
- Gozas caseras de gambón al ajillo con un toque de kimuchi.**  **6'5**
4 unidades. Acompañadas de salsa sweet chilli.
- Gozas caseras de morcilla, manzana y mango.**  **4**
4 unidades. Acompañadas de mayo-kimuchi
- Tenderete de gambones.**  **16**
Gambones aderezados y rebozados en panko, acompañados de salsa sweet chilli.
- Tiras de pollo.**  (SIN GLUTEN+1'5€) **7'5**
Pollo marinado y rebozado en casa, con crujiente de panko y acompañado de mayonesa de kimuchi.



Nuestras cocas

	Media	Entera
Salmón ahumado.        <p>Con queso crema, encurtidos, hoja de roble y mix de sésamo.</p>	9'5	18
Gran reserva.     <p>Jamón serrano, chutney de tomate, parmesano y rúcula.</p>	8'5	16
Escalivada.      <p>Con trocitos de queso de cabra y puntos de romescu.</p>	8'5	16
Burrata.      <p>Con romescu (hecho en casa), bacon crujiente, cherrys y rúcula.</p>	9'5	18
Guanchale.     <p>Con burrata y crema de quesos (parmesano y rulo de cabra).</p>		

#El guanchale es un embutido proveniente de Italia, para el cual se usa la mejilla del cerco(carrillera), se sazona con sal y se mezcla con una variedad de especias y hierbas. Después se procede a secar y curar durante aproximadamente 30 días. Ésto le otorga un sabor y textura inconfundibles, razones por las que ha ganado popularidad. Tanto que forma parte de una de las recetas más icónicas de Italia, la pasta carbonara.

Todas en opción SIN GLUTEN, con un suplemento de +2'5€

Nuestros montaditos en pan bao. Por unidad

Rabo de toro.        <p>Cocinamos la carne durante 12 horas y la desmechamos. Con rúcula y mayonesa de turrón.</p>	4
Pollo crujiente.        <p>Pollo aderezado y rebozado en panko, con rúcula, tomate y mayonesa.</p>	3
Pulled pork.        <p>Carne de aguja de cerdo, cocinada a baja temperatura y desmechada, con salsa barbacoa y cilantro.</p>	3'2
Cazón en adobo.         <p>Adobado en casa, con alioli de membrillo y ralladura de limón.</p>	3
Atún rojo.         <p>Salteado con soja y aceite de sésamo, edamame y cebolla crujiente, con mayonesa de kimuchi.</p>	4



Para continuar

Tataki de atún rojo. 🐟🌱🥜 (SIN GLUTEN +1'5€) **19'5**
Lingote soasado, con cobertura de mix de sésamo y salsa de soja.

Tartar de atún rojo. 🐟🌱🥜🍷🍷 (SIN GLUTEN +1'5€) **16'5**
Con aderezo asiático, aguacate y perlas de tomate acompañado de tostaditas.

Gambón con salsa de sake y miso. 🦞🌊🌱 **16'5**
6 gambones a la plancha con su salsita.

Hamburguesa de ternera. 🌱🥚🍷🍷🍷🍷 (SIN GLUTEN +1'5€) **15**
200gr de carne (hecha en casa), con lechuga, tomate, cheddar, bacon y huevo, acompañada de patatas.

Nuestra versión del Ramen, con gambón 13'5, con ternera 14'5 o con tofu 12.
Por supuesto con nuestro toque mediterráneo, diferente a lo que estás acostumbrado. 🍜🌱🌊

Solomillo de ternera. **21**
Elige entre salsa de pimienta o roquefort, acompañado de patatas.

Steak tartar. 🥚🍷🌊🌱 **19'5**
Solomillo de ternera con nuestro aliño especial, acompañado de tostaditas.

Para acabar

Coulant de turrón. 🍪🍌🍰🍷 **5'6**
Hecho en casa, acompañado de crumble y helado de limón.

Brownie. 🍪🍌🍰🍷 **6'5**
De chocolate con nueces, acompañado de helado de vainilla.

Tiramisú de té matcha. 🍰🍷🍷 (SIN GLUTEN +1'5€) **5'8**
El de siempre, con un toque de té verde japonés.

Tarta de queso. 🍰🍷🍌🍰 (SIN GLUTEN +1€) **6**
Hecha al horno, con coulis de frutos rojos y crumble.

TABLA DE ALÉRGENOS	
🌱 Sésamo	🍌 Frutos con cáscara
🌊 Soja	🌿 Apio
🥜 Cacahuets	🍷 Mostaza
🍪 contiene gluten	🍷 Sulfitos
🌊 Crustáceos	🌊 Moluscos
🥚 Huevos	🌊 Altramuces
🐟 Pescado	
🐄 Lácteos	



Nuestros vinos

• Tintos •

Mikado 141 D.O. Rioja Garnacha	22
Malasenda D.O. Ribera de Duero. Roble	21'5
7 parcelas Rioja crianza	24'8
Mikado nº8 D.O. Rioja tempranillo	27'5

• Blancos •

Analivia D.O. Rueda Verdejo
Bespén. Chardonnay
A Telleira. Godello
Morgadio. Albariño

Botella Copa

22	4'5
21'5	4'4
24'8	
27'5	

Botella Copa

17	3'5
20	4'1
26	
27	



Tinto de verano casero	4'5
Vermut de la zona	4
Sangría 1 litro	12

Cervezas

Cañita	1'8
Caña	2'6
Caña con limón	2'6
Tanque 500ml	4'6
1/3 Alhambra reserva	3'5
Mini Alhambra	2'5
1/3 Alhambra roja	3'8
Stella art	3'2
Magna 0,0 tostada	3'5
Alhambra sin	3'5
San Miguel sin gluten	3'5



Refrescos

Coca cola	2'8
Coca cola Zero	2'8
Coca cola Zero Zero	2'8
Fanta naranja	2'8
Fanta limón	2'8
Aquarius limón	2'9
Fuze tea	2'9
Tónica Royal Bliss	2'6
Agua Solan de 500ml	2'5
Agua Solan con gas	2'8
Zumo de piña	1'9
Zumo de melocotón	1'9
Bitter kas	2'6

