
Cócteles 15.00

SPICY SAFARI KILIMANJARO

Una atrevida mezcla de ginebra con infusión de macadamia, licor de plátano, licor safari, pulpa de mango, zumo de mango y un toque de guindilla para darle un toque tropical

LIMBO TOBAGO DAIQUIRI 20TH CENTURY

Exótico ron especiado Kraken combinado con pulpa de melón, sirope casero de sésamo, chutney de tamarindo y dátiles, cítricos y un toque de agua de rosas ☞

HUGO SPRITZ

Prosecco refrescante con infusión de flor de saúco y menta fresca para una experiencia ligera y floral

ALBERTS WILD

Una vibrante mezcla de ginebra, infusión de hibisco, cereza marrasquino, amargo de ruibarbo, puré de frambuesa y limonada para una delicia afrutada

TAMARINDO SPICY SOUR

Una ardiente combinación de vodka de tamarindo picante, mezcal, pulpa de naranja sanguina, yuzu, clara de huevo y sirope casero de chile ☺

LILIKO VERDE

Un sofisticado cóctel con vodka, Midori, sirope de lichí, zumo de manzana y limón, pepino fresco, clara de huevo, cardamomo y biters de Angostura ☺

MANGONITA

Una fusión tropical de tequila, licor Passoa, mango, vainilla y zumo de limón para una delicia dulce y cítrico

MURASAKI DRAGON MARGARITA

Un margarita intenso con tequila Silver, Cointreau, puré de fruta del dragón y zumo de calamansi para darle un toque refrescante

PASSION ZANZIBAR ZOMBIE

Una atrevida mezcla de ron especiado Bacardi, Wray & Nephew, licor marrasquino de cereza, sirope de falernum, pulpa de fruta de la pasión, zumo de piña, cítricos y melaza de granada



MUU MUU

Ron, Malibú, puré de coco, zumo de piña, licor de canela, zumo de limón, puré de frambuesa

ITALIAN MAI TAI

Ron blanco, Aperol, Amaretto, zumo de limón, sirope de orgeat, zumo de naranja y piña, biters de angostura, granadina

Cócteles Sin Alcohol 11.50

ZERO PALOMITA

Sirope de pomelo y Triple sec 00%, zumo de lima, top up soda de pomelo

BUBBLE CORN MANGOLADA

Sirope de palomitas y chicle, pulpa de coco, zumo de mango

IVA INCLUIDO

Entrantes

SOPA DEL DIA

Preparada a diario, servida con pan artesanal. Pregunte a su camarero



11.50

TARTAR DE SALMÓN

Tartar de salmón fresco con tobiko de wasabi, aliño ponzu, cebollino y aguacate, servido con chips wonton crujientes



17.50

VIEIRAS A LA SARTÉN

Un delicado plato de marisco: vieiras perfectamente salteadas con 'beurre blanc' de chalota y hierbas, acompañadas de espaguetis de calabacín, y alcaparras fritas crujientes



15.50

CALAMARES CRUJIENTES CON SAL Y GUINDILLA

Calamares tiernos sazonados con sal de guindilla, servidos con salsa casera de agridulce, cebolleta y lima



12.50

BROCHETAS DE POLLO YAKITORI 14.75

Un sabroso entrante de inspiración asiática: brochetas de pollo a la parrilla servidas con salsa satay, cebolleta y lima



Brochetas de pollo yakitori

ALITAS DE POLLO CRUJIENTES 11.00

Un bocado dulce y sabroso. Alitas de pollo jugosas cubiertas con un glaseado de barbacoa coreana



Tartar de salmón

GAMBAS PIL PIL 16.50

Gambas suculentas cocinados en una salsa rica y sabrosa, servidos con pan artesanal



LANGOSTINOS EN TEMPURA 16.50

Un aperitivo ligero y crocante: langostinos crujientes en tempura servidos con alioli de shiso y lima



BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA 11.00

Un clásico entrante italiano de pan tostado con tomates cherry frescos y tomates reliquia, burrata italiana cremosa y pesto



Vieiras a la Sartén



**LANGOSTINOS
EN TEMPURA**
16.50





**ENSALADA DE POLLO
CON 5 ESPECIAS A LA
PARRILLA**
16.50



Ensaladas

ENSALADA DE POLLO CON 5 ESPECIAS A LA PARRILLA 16.50

Pollo a la parrilla sazonado con cinco especias, servido con col china, lombarda, cilantro, chile fresco, wonton crujiente y aderezo cremoso de miel y mostaza



ENSALADA DE QUESO DE CABRA 16.50

Nueces caramelizadas, queso de cabra desmenuzado, pera, moras y hojas mixtas aliñadas con vinagreta balsámica infundada con vainilla



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO 17.50

Salmón ahumado con hojas mixtas, eneldo, pepino, tomates cherry y queso feta, servido con crema agria de lima y aliño de aguacate



ENSALADA CLÁSICA DE BURRATA 15.00

Burrata italiana cremosa con tomates cherry y tomates reliquias, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra, servida con grissini



Ensalada clásica de burrata

Ensalada de salmón ahumado



Principales

'FISH & CHIPS'

24.75

Un clásico británico. Bacalao rebozado y bañado en cerveza y servido crujiente con puré de guisantes, patatas fritas y salsa tártara



MILANESA DE POLLO CON HIERBAS AROMÁTICAS

23.75

Pollo tierno rebozado en migas de pan y huevo de corral, cubierto con crema de trufa y Parmigiano Reggiano, servido con ensalada de rúcula y tomates cherry



Milanesa de pollo

SALMÓN TERIYAKI

26.75

Un sabroso plato de inspiración asiática. Salmón a la plancha glaseado con salsa teriyaki, servido con Bok Choy y arroz



FILETE DE LUBINA

28.50

Lubina a la sartén con hinojo asado a la naranja, patatas nuevas aplastadas con tomates secos, aceitunas y albahaca. Salsa mantequilla roja



Filete de lubina

POLLO TIKKA MASALA

24.50

Un clásico favorito de la India. Pollo aromático con especias servido con arroz jazmín



COSTILLAS DE TERNERA ASADA

29.50

Costillas de ternera a fuego lento servida con puré de patatas con mantequilla y hierbas, bimi a la parrilla y salsa de vino tinto



LINGUINE 'GAMBERETTI'

21.75

Pasta linguine con gambas, salsa cremosa de bisque de gambas con tomate y acabada con ralladura de limón y hierbas aromáticas



Linguine Gamberetti

RAVIOLI DE ALCACHOFA

18.50

Ravioli delicados rellenos de alcachofa, servidos con salsa clásica 'vierge' de tomate, albahaca, limón y aceitunas



A La Parrilla

POLLO A LA PARRILLA AL ESTILO PERUANO

24.50

Suculento pollo marinado en especias peruanas, servido con salsa de ají verde, tortillas de maíz, crema agria y Pico de Gallo fresco



'BAVETTE' DE TERNERA WAGYU 41.00

220gr. Filete Wagyu de primera calidad, asado a la perfección, servido con una guarnición y una salsa a elegir



Bavette de ternera Wagyu

SOLOMILLO DE TERNERA 33.00

220gr. Filete de ternera tierno y jugoso, asado a la parrilla a su gusto, acompañado de una guarnición y una salsa a elegir

HAMBURGUESA DE TERNERA WAGYU

21.00

Una hamburguesa gourmet con carne de Wagyu, alioli de chipotle, queso Monterey Jack, cebolla caramelizada y lechuga crujiente, servida con patatas fritas Pan sin gluten disponible (+1€ suplemento)



Doble chuleta de cerdo ibérico

CHULETA DE CERDO IBÉRICO 34.00

Doble chuleta de cerdo, asada a la sartén a la perfección, servida con puré de apionabo y manzana, una rica salsa de vino tinto y una ensalada refrescante de pera y hierbas frescas, rociada con aceite de oliva virgen extra



Salsas

Chimichurri: sabrosa salsa argentina elaborada con hierbas frescas, ajo y aceite de oliva 

Pimienta verde: salsa cremosa y delicada con un toque de especias 

Piri Piri: salsa portuguesa picante con sabores intensos de chile 

Bearnesa: salsa francesa rica y mantecosa con toques de estragón y vinagre 

Vino tinto: salsa aterciopelada hecha con reducción de vino tinto para un sabor profundo y sabroso 

Guarniciones

PATATAS FRITAS  6.50

BATATAS FRITAS  6.50

ARROZ JASMIN  6.50

PATATA ASADA AL HORNO
CON SU PIEL 6.50

Crema agria y cebollino 

BIMI A LA PLANCHA 6.50

Salsa de sésamo con hierbas aromáticas 

ENSALADA VERDE  6.50

PURÉ DE PATATAS
CON MANTEQUILLA 6.50



Pizza

MARGARITA

Una pizza italiana clásica con rica salsa de tomate, hojas de albahaca fresca y cremosa mozzarella de búfala



13.00

PIZZA IBERICA

Una creación gourmet con tomates cherry, rúcula picante, laminas de parmesana y jamón ibérico premium



16.75

QUESO DE CABRA

Una combinación deliciosa de queso de cabra intenso, tomates secos y rúcula fresca



15.50

PIL PIL

Gambas picantes combinadas con tomates cherry y rúcula: una experiencia de pizza atrevida y llena de sabor



19.95

ESPECIAL VEGETARIANO

Champiñones Portobello, queso gorgonzola cremoso y espinacas, pera fresca, rúcula y nueces



17.75



Pizza Pil Pil



Pizza Iberica

Bases de pizza sin gluten disponibles +1€ suplemento

*Las pizzas gourmet
hechas con amor*

Postres

PUDIN DE CARAMELO

Bizcocho esponjoso de caramelo caliente, bañado en una rica salsa de caramelo y acompañado de un cremoso helado de vainilla



8.50

CHURROS

Un capricho dulce y absolutamente irresistible. Clásicos churros dorados y crujientes, acompañados con dulce de leche y chocolate caliente



8.50

TARTA CHOCOLATE

Irresistible tarta de chocolate sin harina, con una textura sedosa, servida con crema agria suave y moras frescas que realzan cada bocado



8.50

HELADOS Y SORBETES

Selección de cremosos helados y sorbetes refrescantes. Pregunte por los sabores



8.00

PANNA COTTA DE MANGO

Cremosa panna cotta infundada con mango, delicadamente cuajada y llena de sabor tropical, acompañada de una granita de lima cítrica que despierta el paladar



8,50



Tarta chocolate

Menú infantil

Sólo menores de 12 años. Suplemento de adulto 5€

HAMBURGUESA DE TERNERA 10.00

Jugosa hamburguesa de ternera a la brasa, con patatas fritas crujientes o una fresca ensalada mixta



SALCHICHAS 10.00

Clásico plato reconfortante de salchichas con puré de patatas cremoso y una sabrosa salsa 'gravy'



POLLO O PESCADO EMPANADO 10.00

Crujiente pollo o pescado empanado, servido con patatas fritas o ensalada mixta



LINGUINE AL POMODORO 10.00

Pasta linguine con una salsa de tomate rica y sabrosa, con queso parmesano opcional



PIZZA MARGARITA 10.00

Un clásico irresistible con queso fundido y salsa de tomate sobre una base crujiente



Alergenos

Nota: todos los platos pueden contener trazas de frutos secos y/o sulfitos

= GLUTEN (TRIGO)

= CRUSTACEOS

= HUEVOS

= PESCADO

= CACAHUETES

= SOJA

= LACTEOS

= FRUTAS DE CASCARA/NUECES

= APIO

= MOSTAZA

= SÉSAMO

= DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

= MOLUSCOS

= PICANTE

= VEGETARIANO

= SIN GLUTEN

Bebidas

Cerveza

SAN MIGUEL	
· Medio	4.00
· Grande	5.50
· Sin Gluten (botella)	5.50
0,0% ALCOHOL	4.00
CORONITA	5.50
MAGNERS	5.50

Espumosos

Moët & Chandon Brut	18 / 110
Moët & Chandon Imperial	155
Laurent Perrier Rose	210
Codorniu Prima Vides Cava	8 / 38

Vino blanco

Yllera	5.25 / 22.50
<i>Sauvignon Blanc, Castilla y León</i>	
Torres Viña Sol	24
<i>Parellada Penedés</i>	
The Flower & the Bee	27
<i>Treixadura, Ribeiro</i>	
Señorío de Sobral	6.75/30
<i>Albariño, Rías Baixas</i>	
José Pariente	34
<i>Verdejo, Rueda</i>	
Gavi de Gavi	35
<i>Roveretto, Italy</i>	
Mar de Frades	42
<i>Albariño, Rías Baixas</i>	
Thierry Motte Petit Chablis,	46
<i>France</i>	
Marimar Torres	71
<i>Chardonnay, USA</i>	
Cloudy Bay	79
<i>Sauvignon Blanc, New Zealand</i>	

Vino rosado

LAN	5.25/22
<i>Tempranillo, La Rioja</i>	
Pinot Grigio Blush	6/26
<i>Italy</i>	
AIX	9.00/39.50
<i>Côtes de Provence</i>	

Vino tinto

Yllera 9 meses	5.25/22.50
<i>Tempranillo, Castilla y León</i>	
Arte de Vivir	6.50/26
<i>Tempranillo, Ribera del Duero</i>	
Viña Pomal Crianza	7.50/29.50
<i>Tempranillo, La Rioja</i>	
Casa Castillo	29.50
<i>Monastrell, Murcia</i>	
Ninin	36.75
<i>Tinta del País, Ribera del Duero</i>	
Chateau Marjosse	39.50
<i>Cabernet Merlot, Bordeaux</i>	
Barón de Ley Finca Monasterio	48
<i>Reserva, Tempranillo, La Rioja</i>	
Gran Callejón del Crimen	49
<i>Malbec, Argentina</i>	
Chianti Clasico	58
<i>Tuscany, Italy</i>	
Relais de la Dominique Grand Cru	64
<i>Merlot, France</i>	