

## Entrantes

FLAT BREAD ●●● -	9.5
Pan pita casero cocinado al horno con aceitunas, tomates secos y allioli	
CHORIZO ● -	14
Cebolla salteada, patatas, paprika y chorizo Ibérico	
CALAMARI ●●●●● -	16.5
Calamares crujientes en rebozado ligero, servidos con mayonesa de lima y chili	
PIMIENTOS DE PADRÓN ● -	9
Sazonados con sal d'Es Trenc y cocinados en AOVE	
GAMBAS AL AJILLO ● -	18
PATATAS BRAVAS ● -	8.5
Patatas con salsa picante brava	
PIMIENTOS DE PIQUILLO ● -	12.5
Rellenos de queso servidos con tomate y mozzarella	
CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO ●●●●● -	12
Servidas con mayonesa de lima y chili	
CROQUETAS BERENJENA ● -	11
Servido con allioli	
MEJILLONES ●●● -	16
Mejillones cocidos y salteados con perejil, vino blanco y ajo	
ALCACHOFAS ●●● -	12
Flores de alcachofa asadas con anchoas y jamón serrano crujiente	
PAN CRYSTAL ● -	4.75
Servido con tomate y alioli	

## Primeros

THE ACTUAL BEEF BURGER ●●●●● -	19.5
Ternera angus, crujiente de jamón serrano, queso de Mahón, tomate, lechuga, cebolla, salsa casera de hamburguesa y patatas fritas	
VEGGIE BURGER ● -	18
Hamburguesa vegana de alcachofa, queso de Mahón, salsa brava, pepino encurtido, rúcula, cebolla morada y tomate, servida con patatas fritas. Opción vegana ●: queso vegano.	
FILETE DE COLIFLOR ● -	19
Servido con flores de alcachofa, puré de patata y coliflor, kale crujiente, remolacha asada y chimichurri	

### Prueba nuestras carnes:

SOLOMILLO 250G -	Se sirven con chimichurri, patatós asados,	34
ENTRECOTE 280G -	espárragos, brócoli y tomates cherry	26

COSTILLAS TERNERA GALLEGA (A PARTIR DE 6PM) - 34  
Cocinada a fuego luego, servidas con puré de boniato y zanahoria, verdes de temporada y salsa reducida de vino tinto

CORDERO -	32
Servido con salsa de menta, patatas asadas, espárragos, brócoli y tomates cherry	
SECRETO IBÉRICO ●●● -	24
Servido con patatas asadas y ravioli de pera y roquefort	
CAJUN PECHUGA DE POLLO -	19.5
A la parrilla servida con patatas fritas y ensalada	
<small>SE PUEDE SERVIR SIN ESPECIA CAJUN</small>	

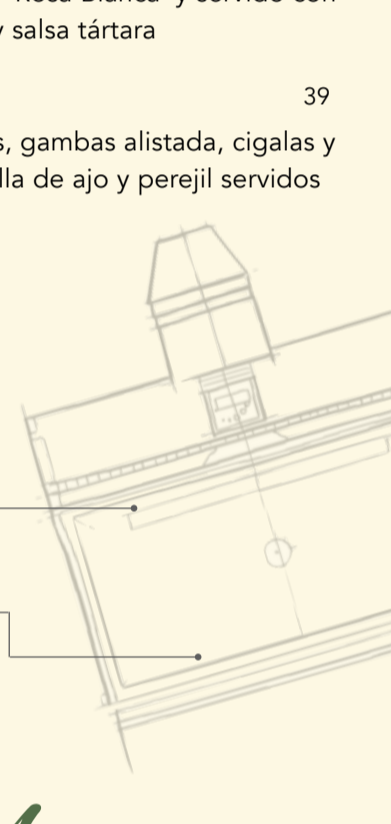
### Nuestros platos del mar:

SALMÓN ● -	22
Filete de salmón servido con espárragos, brócoli, tomates cherry, patatas y salsa verde	
LUBINA ● -	26
Entera servida con espárragos, brócoli, tomates cherry, patatas y salsa verde	
BACALAO ●●●●● -	24
Rebozado en masa de cerveza 'Rosa Blanca' y servido con guisantes, espinacas, patatas y salsa tártara	
PARRILADA DEL MAR ●●●●● -	39
Mejillones, almejas, gambones, gambas alistada, cigalas y vieiras cocinados en mantequilla de ajo y perejil servidos con patatas y maíz	

### El horno Jospier

La puerta hermética se asegura de que todos los sabores y jugos se mantengan durante la cocción

Utiliza carbón orgánico 100% y alcanza los 300 grados centígrados



## Pasta

LINGUINI DE QUESO DE CABRA ●●●●● -	18
Verduras de temporada, pesto y queso de cabra	
LINGUINI DEL MAR ●●●●● -	24
Con gambones, almejas, ajo, chili, perejil y salsa de mantequilla orgánica	
FUSILLI DE POLLO Y SETA SHITAKE ●●●●● -	22
Pechuga de pollo salteado y shitake en una salsa de crema	

## Ensaladas

HOUSE GREEN SALAD ● -	18
Brotos verdes, mange-tout, pepino, aguacate, brócoli, espárragos, con salsa de menta y cilantro	
- Añade pollo por 4 euros	
- Añade salmón por 6 euros	
CÉSAR ●●●●● -	15
Lechuga, crujiente de jamón serrano, parmesano y picatostes servida con salsa César casera	
- Añade pollo por 4 euros	
- Añade salmón por 6 euros	
TOMATO & BUCCACINO ●●●●● -	16.5
Mix de tomates reliquia, mozzarella baby, cebolla morada y remolacha bañados en salsa pesto	

## Wraps

SERVIDOS DE 12 PM - 5 PM	
CAESAR CLUB ●●●●● -	10
Pollo asado, crujiente de jamón serrano, parmesano, lechuga y salsa César casera	
GAMBA ●●●●● -	11
Salsa rosa clásica, lechuga iceberg crujiente, tomates cherry y pepino	
VERDURAS ASADAS ●●●●● -	10
Queso de cabra, espárragos, brócoli, aguacate, pepino, cebolla morada, salsa de menta y cilantro	
TERNERA ASADA ●●●●● -	12
Bañado en salsa de carne casera, cebolla morada marinada, rúcula, salsa de Dijon y rábano picante	

## Niños

Ponemos el mismo cuidado en los pequeños como en todos nuestros platos. Se sirven con agua y cordial y una bola de helado.

PIZZA ●●●●● -	
PASTA CON TOMATE ●●●●● -	
POLLO ASADO CON PATATAS FRITAS ●●●●● -	
MINI HAMBURGESA CON PATATAS ●●●●● -	<12years
	10

## Postres

TARTA DE QUESO ●●●●● -	8.5
Servida con coulis de frutos rojos y helado de vainilla	
COULANT DE CARAMELO SALADO ●●●●● -	8
Servido con helado de vainilla	
CHOCOLATE MOUSSE (GF) ●●●●● -	8
COOKIE DOUGH & BROWNIE ●●●●● -	9.5
Servido con helado de vainilla y crujiente de almendras	

## Guarniciones

PATATÓS ASADOS -	4.5
ENSALADA ● -	6
VERDURAS DE TEMPORADA -	6
PATATAS FRITAS -	4
PAN & ALLIOLI ●●●●● -	4.25
PAN DE AJO ●●●●● -	4.5

## Salsas

PIMIENTA ●●●●● -	3.5
SALSA VERDE -	2
CHIMICHURRI ● -	2.5
ALLIOLI ●●●●● -	2.5
BRAVA ● -	2.5
CHILI & LIMA MAYO ●●●●● -	2.5

LISTADO ALÉRGENOS

Vegetariano ● /vegano ● - Contiene gluten ● - Contiene frutos secos ● - Lácteo ● - Huevo ● - Contiene sulfitos ● - Molluscos ● - Pescado ● - Crustáceos ●

Por favor hazle saber a tu camarero si padeces alguna alergia o intolerancia alimentaria antes de pedir. No todos los ingredientes figuran en el menú y no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos. La información detallada sobre los catorce alérgenos está disponible previa solicitud; sin embargo, no podemos proporcionar información sobre otros alérgenos.