



#### PARA EMPEZAR

PAN DE COCA CRUJIENTE <i>tomate y aceite de oliva</i>	3,5
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 0.0 ( 6ud ) <i>ralladura de tomate natural</i>	12
TABLA DE QUESOS DEL PAÍS <i>Frutos secos y membrillo</i>	15,5
JAMÓN IBÉRICO de bellota ( 100 gr)	22

#### FRITURAS PARA COMPARTIR

BRAVAS MIM	8,5
PIMIENTOS DEL PADRÓN	8,5
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO y POLLO (5 ud )	12
HUEVOS ESTRELLADOS <i>virutas de jamón ibérico</i>	12

#### ENTRANTES FRÍOS

SOPA FRÍA DEL DÍA	9
HUMMUS TRADICIONAL LIBANÉS <i>Crudités de verduras y pan de pita</i>	9
ENSALADILLA RUSA <i>Ventresca de atún y mayonesa de soja</i>	9,5
ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA DE ATÚN <i>Aguacate y cebolla morada</i>	14
BURRATA y TOMATE CONFITADO <i>Pesto y oliva de Kalamata</i>	15
POKE BOWL DE SALMÓN MARINADO O POLLO <i>Quinoa mixta, wakame, edamame remolacha</i>	16

#### ENTRANTES CALIENTES

TALLARINES DE COSTA A LA PLANCHA <i>Ajo y perejil</i>	14
MEJILLONES CABREADOS <i>Ajo y guindilla</i>	12
RIGATONI AL GUSTO <i>PESTO, BOLOGNESE, NAPOLITANA</i>	12

#### NUESTROS ARROCES

ARROZ VEGANO	16
ARROZ SECO DE SEPIA y MEJILLONES <i>gamba langostinera</i>	21

#### DEL MAR AL PLATO

TARTAR DE SALMÓN MARINADO <i>Guacamole, sésamo y huevas de salmón</i>	19
SEPIA A LA PLANCHA <i>Con verduras plancha</i>	18
TATAKI DE ATÚN ROJO <i>Wakame, guacamole y huevas de tobiko</i>	21
PULPO A LA BRASA <i>Patata mortero y pimentón de la Vera</i>	22
PESCADO DEL DÍA	22

#### DE LA MONTAÑA AL PLATO

BROCHETAS DE POLLO <i>AL ESTILO Satay con verduras</i>	13
HAMBURGUESA PREMIUM <i>Ternera gallega ( 200 gr ) Lechuga, tomate, queso cheddar, bacon y cebolla crujientes con huevo</i>	15
ENTRECOTTE DE TERNERA <i>PATATAS FRITAS y PIMIENTO DEL PADRÓN</i>	18

#### POSTRES

TRÍO DE HELADOS <i>Chocolate, fresa y vainilla</i>	6
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	6
TIRAMISÚ CON HELADO DE CAFÉ	6
COULANT DE PARLINÉ DE AVELLANA <i>Y chocolate con helado de vainilla</i>	7
CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	7
TATÍN DE MANZANA <i>Helado de vainilla</i>	7

IVA Incluido

\*Si sufre cualquier tipo de intolerancia alérgica,  
por favor póngase en contacto con nuestro responsable del restaurante\*

## SANGRÍAS

<b>SANGRÍA DE TINTO</b>	<b>7,00 €</b>
RED WINE SANGRIA 1 LITRE	<b>20,00 €</b>
<b>SANGRÍA DE CAVA</b>	<b>8,00 €</b>
CAVASANGRIA 1LITRE	<b>25,00 €</b>

## GRANIZADOS - ICE DRINKS

<b>GRANIZADO DE LIMÓN</b>	<b>6,50 €</b>
ICED LEMON DRINK	
<b>GRANIZADO DE MANGO</b>	<b>6,50 €</b>
ICED MANGO DRINK	
<b>GRANIZADO DE FRESA</b>	<b>6,50 €</b>
ICED STRAWBERRY DRINK	
<b>GRANIZADO DE FRUTOS ROJOS</b>	<b>6,50 €</b>
ICED RED FRUITS DRINK	

## BATIDOS - MILKSHAKES

<b>BATIDO DE VAINILLA</b>	<b>6,50 €</b>
VANILA MILKSHAKE	
<b>BATIDO DE FRESA</b>	<b>6,50 €</b>
STRAWBERRY MILKSHAKE	
<b>BATIDO DE CHOCOLATE</b>	<b>6,50 €</b>
CHOCOLATE MILKSHAKE	
<b>BATIDO DE CAFÉ</b>	<b>6,50 €</b>
COFFEE MILKSHAKE	

## CERVEZAS - BEERS

<b>MAHOU CLÁSICA 33CL</b>	<b>3,50 €</b>
<b>MAHOU CLÁSICA 50 CL</b>	<b>6,00 €</b>
<b>MAHOU TOSTADA 33CL</b>	<b>3,80 €</b>
<b>MAHOU TOSTADA 50CL</b>	<b>6,80 €</b>
<b>MAHOU 0,0 SIN ALCOHOL</b>	<b>3,20 €</b>
<b>MAHOU GLUTEN FREE</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CORONITA</b>	<b>4,50 €</b>

## AGUA Y REFRESCOS

<b>SOLÁN DE CABRA 50CL</b>	<b>2,20 €</b>
<b>SANT ANIOL - SPARKLING WATER</b>	<b>2,50 €</b>
<b>SODAS</b>	<b>3,20 €</b>
COCA COLA, COCA COLA ZERO, SCHWEPPEES, NESTEA Y ACUARIUS	
<b>ZUMOS NATURALES - JUICES</b>	<b>6,00 €</b>
<b>RED BULL</b>	<b>5,00 €</b>

## GIN

<b>SEAGRAMS - USA</b>	<b>8,50 €</b>
<b>BEEFEATER - UK</b>	<b>8,50 €</b>
<b>TANQUERAY - UK</b>	<b>9,50 €</b>
<b>BOMBAY SAPHIRE - UK</b>	<b>9,50 €</b>
<b>PUERTO DE INDIAS - ESP</b>	<b>9,50 €</b>
<b>HENDRICKS - SCO</b>	<b>10,50 €</b>
<b>BROCKMANS - UK</b>	<b>10,50 €</b>

## WHISKY

<b>BLENDED</b>	
<b>RED LABEL - SCO</b>	<b>7,50 €</b>
<b>BALLANTINES - SCO</b>	<b>7,50 €</b>
<b>BOURBON</b>	
<b>JACK DANIELS - USA</b>	<b>8,50 €</b>
<b>MAKERS MARK - USA</b>	<b>10,50 €</b>
<b>SINGLE MALT</b>	
<b>CARDHU 12 YEARS - SCO</b>	<b>10,50 €</b>
<b>CHIVAS 12 YEARS - SCO</b>	<b>10,50 €</b>

## RON - RUM

<b>FLOR DE CAÑA 12 AÑOS - NICARAGUA</b>	<b>7,50 €</b>
<b>HAVANA 7 - CUBA</b>	<b>9,50 €</b>
<b>BRUGAL - REP. DOMINICANA</b>	<b>9,50 €</b>
<b>BARCELO - REP. DOMINICANA</b>	<b>9,50 €</b>

## VODKA

<b>ABSOLUT - SWE</b>	<b>8,50 €</b>
<b>BELVEDERE - POL</b>	<b>10,50 €</b>
<b>GREY GOOSE - FRA</b>	<b>10,50 €</b>

## TEQUILA - MEZCAL

<b>HERRADURA REPOSADO - MEX</b>	<b>12,00 €</b>
<b>MEZCAL LE TRIBUTE - MEX</b>	<b>14,00 €</b>

## APERITIVOS

<b>LICOR DE HIERBAS DULCES</b>	<b>6,00 €</b>
<b>VERMUT YZAGUIRRE</b>	<b>6,00 €</b>
<b>MIM-OSA - CAVA AND ORANGE JUICE</b>	<b>7,00 €</b>
<b>BELLINI - CAVA AND PEACH JUICE</b>	<b>8,00 €</b>
<b>KIR ROYAL - CAVA AND CASSIS</b>	<b>8,00 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>8,00 €</b>
<b>SPRITZ CHANDON</b>	<b>12,00 €</b>
	<b>45,00 €</b>

10% IVA Incluido / 10% VAT Included

\*Refrescos no incluido en combinados ( 2,50€)  
\* the mixer si not included with the drink ( 2,50€)

## CAVA Y CHAMPAGNES

### CAVA

<b>MVSA</b> XAREL·LO, MACABEU Y PARELLADA	5,00 € 18,00 €
<b>MISTINGUET BRUT RESERVA</b> MACABEO, PARELLADA Y XAREL·LO	20,00 €
<b>JUVE Y CAMPS RVA. DE LA FAMILIA</b> MACABEO, PARELLADA Y XAREL·LO	28,50€

### CAVA ROSADO

<b>MISTINGUET BRUT ROSÉ</b> GARNACHA TREPAT	20,00 €
--	---------

### CHAMPAGNE

<b>MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL</b> PINOT NOIR ET CHARDONNAY	12,00 € 65,00 €
<b>MOËT ET CHANDON ROSÉ</b> PINOT NOIR, MEUNIER ET CHARDONNAY	75,00 €
<b>MOËT ET CHANDON ICE IMPERIAL</b> PINOT NOIR, MEUNIER ET CHARDONNAY	95,00 €

### ROSADOS

<b>LA SALA - PENEDÈS</b> SUMOLL, MERLOT Y TEMPRANILLO	4,00 € 15,00 €
<b>LOLA BEL - TERRA ALTA</b> GARNACHA PELUDA	22,00 €
<b>EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES - RIOJA</b> GARNACHA Y TEMPRANILLO	4,50 € 18,00 €

## TINTOS

<b>LA SALA - PENEDÈS</b> TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	4,00 € 15,00 €
<b>PAGOS D'ANGUIX - RIB. DEL DUERO</b> TEMPRANILLO	35,00 €
<b>BELA ROBLE - RIB. DEL DUERO</b> TINTA DELPAÍS	5,50€ 22,00€
<b>VIÑA REAL CRIANZA - RIOJA</b> TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO	4,50 € 18,00 €
<b>CONTINO RESERVA - RIOJA</b> TEMPRANILLO Y GRACIANO	45,00 €

## BLANCOS

<b>LA SALA - PENEDÈS</b> MACABEO, XAREL·LO Y CHARDONNAY	4,00 € 15,00 €
<b>MIRANDA ESPIELLS - PENEDÈS</b> CHARDONNAY	5,00 € 21,00 €
<b>EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES -RUEDA</b> SAUVIGNON BLANC	5,00 € 18,00€
<b>EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES -RUEDA</b> VERDEJO	5,00 € 18,00€
<b>VEIGADARAS - RÍAS BAIXAS</b> ALBARIÑO Y TREIXADURA	28,00 €

10 %IVA INCLUIDO  
10 %VAT INCLUDED

## NUESTROS CÓCTELES / OUR COCKTAILS

THE CLASIC MOJITO	7,00 €
MOJITO FRESA / STRAWBERRY MOJITO	7,50 €
MOJITO PIÑA / PINEAPPLE MOJITO	7,50 €
SEX ON THE BEACH	7,00€
COSMOPOLITAN	7,00€
CAIPIRINHA	7,00€
MARGARITA	7,95€
MARGARITA DE FRESA / STRAWBERRY MARGARITA	7,75 €
PIÑA COLADA	7,50 €

## CÓCTELES SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

MOJITO	6,75 €
SAN FRANCISCO	6,75 €

10 %IVA INCLUIDO  
10 VAT INCLUDED