



WHAT WOULD YOU LIKE TO START WITH?

- OLIVES 3 €

- FRESH ANCHOVIED IN VINEGAR 7 €
6|

- PICKLED MUSSELS 8 €
8|

- FRESH ANCHOVIES FROM CANTABRIC SEA IN OLIVE OIL. 9 €
2|5

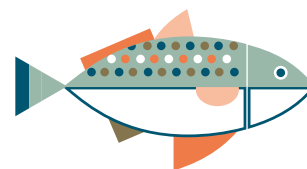
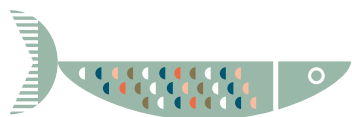
- RUSSIAN SALAD 1/2 ration 5 € ration 7,5 €
2|5|7

- PATATAS BRAVAS 1/2 ration 4,5 € ration 6,5 €
7|



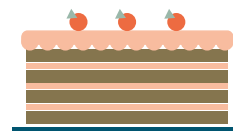
COLD TAPAS

- FOIE GRASS "SANDWICH" WITH SWEET POTATO AND CINAMON 2un. 9 €
2|7|10
- CESAR "TACO" SALAD 2un. 6 €
1|2|4|7
- SPINACH SALAD WITH GOAT CHEESE ICE CREAM, HAZELNUT,
APPLE, QUINCE AND SMOKED BEEF JERKY 10,5 €
7|10|
- SALMON TARTAR SERVED WITH ITALIAN FOCACCIA AND SESAM SEEDS 18,5 €
2|3|5|7|8|12|13
- STEAK TARTAR WITH THYM ICE CREAM AND WORCESTERSHIRE SAUCE 20 €
2|9|7|13
- SOFT BREAD TOAST WITH SMOKED AUBERGINE, SARDINE, YUZU AND
MASCARPONE CHEESE 8,5
2|5|7|10
- CRUNCHY PIZZA WITH MASCARPONE CHEESE, PESTO, YORK,
BACON AND OREGANO 8,5 €
2|7|10
- SALMON SASHIMI WITH APPLE, SESAM SEEDS
AND COLD ALMOND SOUP 18,50 €
5|10



HOT TAPAS

- CROQUETTES (ASK TO OUR WAITERS) 2 un. 4,5 €
2 | 4 | 7
- AUBERGINE OR ARTICHOQUES CHIPS DEEP FRIED WITH CANE HONEY
(DEPENDING ON THE SEASON) 9,5 €
- TERIYAKI CHICKEN WITH BASMATI RICE, LEMON ZEST AND PEANUTS 10,5 €
5 | 7 | 11 | 12 | 13
- BAO BREAD WITH DUCK, LEEK AND HOISIN SAUCE 2un. 9,5 €
2 | 12 | 13
- THE BOMB; CROQUETTE WITH SMASHED POTATO PURÉ
AND BOLOGNESE SAUCE 3,9 €
- CUTTLIFISH BURGER WITH MAYONNAISE 11 €
7 | 5 | 2 | 11
- TRUFFLE SANDWICH WITH YORK, CHEESE AND TRUFFLE 7 €
2 | 7
- VEAL CHEEK WITH POTATO PURÉ, HAZELNUT, HONEY AND COCOA 17 €
7 | 10 | 14
- PART BOILED EGG 64C, POTATO PURÉ, TRUFFLE AND MUSHROOMS 9 €
4 | 7 | 11
- IBERIAN GRILLED PORK WITH CHIMICHURRY SAUCE 16 €
13 | 14
- YAKISOBA NOODLES WITH VEGETABLES, LEMON ZEST,
PEANUTS AND SESAM SEEDS 9,5 €
2 | 5 | 10 | 12 | 13



DESSERTS

- CAMELIZED BRIOCHE WITH ALMOND ICE CREAM 6,5 €
2|7|10
- CHOCOLATE BROWNIE WITH SALTED CAMEL ICE CREAM 5,5 €
2|7|10
- HAZELNUT BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE AND ICE CREAM 5,5 €
2|7|10
- NEW YORK CHEESECAKE 5,5 €
3|7|8
- YOGHURT MOUSSE WITH APPLE AND CRUMBLE 5 €
2|7|10
- TIRAMISÚ. 5,5 €
2|7
- PINEAPPLE CARPACCIO WITH COCONUT ICE CREAM AND YUZU 5 €
7



RED WINES

Aldeya	Coupage <i>Rojo cereza picota. Sabroso, frutal y fresco</i>	D.O. Cariñena	2,5	15
Loess	Tempranillo, Roble 9 meses <i>Tinto roble. Placentera textura. Aromas balsámicos y tostados</i>	D.O. Ribera	3,3	17
Le Vélo	Monastrell <i>Vino ecológico y biodinámico. Monastrell valenciano con 4-5 meses de crianza</i>	D.O. Valencia	2,8	15
40 Vendimias	Coupage, crianza <i>Potente en boca, con complejidad y estructura; bien ensamblado y postgusto largo</i>	D.O. Rioja	3	17
Avan	Tempranillo, crianza <i>único y personal, sabroso y muy fácil de entender</i>	D.O. Ribera	--	20
Les Alcusses	Coupage, crianza <i>Tinto mediterráneo de gran estructura y personalidad que transmite el paisaje dels Alforins</i>	D.O. Valencia	--	17
Venta del Puerto nº 12	Coupage, crianza <i>Franco e intenso con notas especiadas y balsámicas</i>	D.O. Valencia	--	18
Habla del Silencio	Coupage, crianza <i>Pura fruta! Mineral y fresco</i>	D.O. Extremadura	--	23
Aalto	Tinto fino, crianza <i>Muy elegante, para nosotros uno de los mejores tintos del país.</i>	D.O. Ribera	--	40

WHITE WINES

Monsalve	Verdejo <i>Sabroso, carnosos y muy expresivo. Un verdejo fácil de beber</i>	D.O. Rueda	2,5	15
Sommos	Chardonnay <i>Blanco redondo que llena el paladar</i>	D.O. Somontano	3	15

Gregal	Moscatel y Gewürztraminer	D.O. Penedés	3,3	17
	<i>Fresco y de agradable entender. Bien sabroso y correcta acidez</i>			
Blanc d'Enguera	Coupage	D.O. Valencia	3,3	19
	<i>Blanco con dos meses de barrica, muy especial y muy cremoso</i>			
D.O. Ferreiro	Albariño	D.O. Rías Baixas	--	24
	<i>Complejo y profundo. Bien estructurado. Un albariño buenísimo</i>			
Belondrade y Lurton	Verdejo	D.O. Rueda	--	35
	<i>Un vinazo que combina los aromas de frutas blancas con los tostados y especiados de las mejores maderas</i>			
Los Pedregales	Godello	D.O. Bierzo	--	22
	<i>Godello agradable, con final largo, untuoso y buena acidez</i>			

ROSÉ WINES

Coto Hayas rosado	Garnacha	D.O. Campo de Borja	3	16
	<i>Rosado suave muy agradable y bien ensamblado</i>			

CAVAS

Cava Juve & Camps rosé Brut		D.O. Cava	--	25
	<i>Intenso y exuberante, de color rojo cereza y de bonita efervescencia</i>			
Cava Juvé & Camp	Brut nature	D.O. Cava	--	25
	<i>Un brut nature gran reserva</i>			

GROLSCH  2,00 |  3,50 |  5,00

ESTRELLA GALICIA BODEGA  2,00 |  3,50 |  5,00

- ESTRELLA GALICIA 1906 6,5°** 2,50 
- ESTRELLA GALICIA 00 TOSTADA 0,0°** 2,50 
- ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 5°** 2,50 
- 42 IBU ALTHAIA CAP BLANC (SESSION IPA) 5°** 3,50  *Muy refrescante. Suave en alcohol y amargor*
- 60 IBU BITÁCORA INDIA PALE ALE 6,5°** 3,50  *Atrevida con notas cítricas, resinosas y frutales*
- 55 IBU ALTHAIA IPA 6,5°** 3,50  *Fresca y tropical. Para nosotros una de las tops.*
- 40 IBU COSTA ESTE NEIPA 6,5°** 3,50  *Sedosa y afrutada con un ligero amargor final*
- 60 IBU ALTHAIA MISTRAL (2 IPA) 8,7°** 3,50  *Amarga y muy intensa, tropical y cítrica. Un cañón!*
- 61 IBU ALTHAIA POSIDONIA (2 IPA) 8,2 °** 5,50  *Ideal para cualquier momento. Coco-piña-mango*
- 52 IBU ALTHAIA CORNAMUSA (AMERICAN AMBER ALE) 5,7°** 3,50  *Con cuerpo, ligeramente dulce por las notas a caramelo de las maltas*
- ALTHAIA BATISCAFO (IMPERIAL STOUT) 10°** 5,50  *Dulce y algo licorosa. Chocolate negro y caramelo. Ideal para sobremesa.*
- AFFLIGEM (BLOND, BELGA) 6,7°** 3,50  *Cerveza de abadía Belga, Blonde ale de libro.*
- PAULANER (TRIGO, ALEMANA) 0,5 L 5,5°** 4,00  *Una rubia clásica de trigo Alemana*





-Estrella Galicia Beer	2,5 €
-Olives	3 €
-Chips	1,2 €
-Pickled mussels	7 €
-Mejillones	8 €
-Fresh anchovies from Cantabric Sea in olive oil	9 €
-Russian salad	7,5 €
-Hummus	8 €
-Patatas Bravas	6,5 €
-Cesar "taco" salad	2uni. / 6 €
-Spinach salad with goat cheese ice cream, hazelnut, apple, quince and smoked beef jerky	10,5 €
-Salmon sashimi with apple, sesam seeds and cold almond soup	18,5 €
-Steak tartar	20 €
-Carrillera	17 €
-Part boiled egg 64C, potato puré, truffle and mushrooms	2uni. / 9 €
-Iberian grilled pork with chimichurry sauce	16 €
-Pineapple carpaccio with coconut ice cream and yuzu	5 €
-Yougurt mousse with apple and crumble	5 €
-Ice cream and sorbets	4 €
-Hazelnut biscuit with hot chocolate and ice cream	5 €



-Olives	3 €
-Patatas Bravas	6,5 €
-Spinach salad with goat cheese ice cream, hazelnut, apple, quince and smoked beef jerky	10,5 €
-Parsnip cream with sauteed apple, truffle oil and pumpkin seeds	8 €
-Almond and garlic cold cream with grapes, sesam seeds and nuts	8 €
-Aubergine or artichoques chips deep fried with cane honey (depending on the season)	9 €
-Vegan Burger	10 €
-Yakisoba noodles with vegetables, lemon zest, peanuts and sesam seeds	9,5 €
-Soft bread toast with smoked aubergine, sardine, yuzu and mascarpone cheese	8 €
-Hummus	8 €
-Sorbets	4 €
-Pineapple carpaccio with coconut ice cream and yuzu	5 €