



BEBIDAS

DRINKS

El maridaje perfecto
The perfect pairing

CERVEZAS

Cruzial	4
Heineken	4
Birra Moretti	5
Guinness original	5
Legado de Yuste	5
Paulaner	5

VINOS BLANCOS

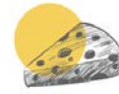
Paramus (D.O. Rueda)	3	12
Fray Germán (D.O. Rueda)	3,5	15
Albariño Vioneta (D.O. Rías Baixas)	3,5	15
Agustusdei (D.O. Rías Baixas)	3,5	15

VINOS TINTOS

Valdubon crianza (Ribera del Duero)	4	21
Pruno crianza (Ribera del Duero)	5	24
Orube crianza (Rioja)	4	18
Izadi crianza (Rioja)	5	24

ESPUMOSOS

Freixenet Rosado Trepas (D.O Cava)	24
Segura Viudas Gran Cuvee reserva (D.O Cava)	28
Möet & Chandon Brut Imperial	70
Veuve Clicquot (Champagne)	70
Mumm Rosé Brut (Champagne)	60
½ Möet	38



PARA EMPEZAR CON BUEN PIE

TO GET OFF TO A GOOD START

Siempre apetecibles
Always tempting

JAMÓN IBERICO | *IBERIC HAM* 14

Ibérico de bellota al corte de Guijuelo con tostas de tomate natural
Guijuelo cut acorn-fed Iberian ham with natural tomato on toast

QUESOS PREMIUM | 12

PREMIUM CHEESES

Rulo (España), Parmesano (Italia), Stilton (Inglés), Cheddar (Francia), Gouda (Holanda)
Rulo (Spain), Parmesan (Italy), Stilton (England), Cheddar (France), Gouda (Holand)

CARPACCIO DE MAGRET 13

Pechuga de pato asado con foie gras y cacahuets tostados
Grilled duck breast with foie gras and roasted peanuts

SALMÓN AHUMADO 13

Láminas de salmón con cangrejo y vinagreta de mostaza en grano
Salmon cut in slices with crab and mustard vinaigrette





ENSALADAS FRESCAS FRESH SALADS

Clásicos con un nuevo estilo
Classics with a new style

MAYOR 12

Ventresca de bonito con perlas de mozzarella, tomate kumato y yemas de espárragos
Tuna belly with mozzarella pearls, raf tomatoes and asparagus tips

CÉSAR | CAESAR 11

Pollo a la parrilla, tomate cherry y lascas de parmesano con aceitunas negras
Grilled chicken, cherry tomato and parmesan flakes with black olives

QUESO DE CABRA | GOAT CHEESE 11

Rulo en crujiente kadaif con jamón de pato, macadamias y reducción de módena
Goat cheese in kadaif with duck ham, macadamia and Modena reduction



DULCE DESPEDIDA CASERA

SWEET HOME-MADE FAREWELL

La última tentación
The last temptation

BROWNIE DE CHOCOLATE | 6 CHOCOLATE BROWNIE

Brownie de chocolate negro con espuma de nata
Dark chocolate brownie with whipped cream

MOUSSE DE QUESO | 6 CHEESE MOUSSE

Mousse de queso con coulis de frutos rojos y galleta crujiente
Cheese mousse with red fruit coulis and crunchy cookies

TATIN DE MANZANA | 6 APPLE TATIN

Hojaldre de manzana asada con dulce de leche
Baked apple puff pastry tatin with caramel sauce

FRUTA | FRUIT 5

Piña natural, kiwi y fresas
Natural pineapple, kiwi and strawberries

YOGURT GRIEGO | 5 GREEK YOGURT

Mousse de yogurt con nueces y miel
Yogurt mousse with nuts and honey





**NUESTRO CLUB
CALLEJERO**
OUT STREET FOOD CLUB

Nuevos tiempos, nuevas versiones
Changing times, new varieties

HAMBURGUESA ANGUS | 13

ANGUS BURGER

Carne de buey con queso cremoso, salsa de barbacoa y pepinillo

Beef meat with creamy cheese, barbecue sauce and pickles

IBÉRICO HOT DOG | 11

IBERIAN HOT DOG

Perrito ibérico a la parrilla con mayonesa especiada y el toque del Chef

Grilled Iberian hot dog with spicy mayonnaise

SANDWICH BAGELS CLUB 11

Pan bagel de sésamo con lechuga, tomate, pollo, queso, bacon, york y huevo frito

Bagel sesame bread with lettuce, tomato, chicken, cheese, bacon, ham and fried egg



DE NUESTRA HUERTA
FROM OUR ORCHARD

Directo al plato
Straight to the plate

CREMA DE CALABAZA ASADA | 9

GRILLED PUMPKIN CREAM

Con aceite virgen extra y sus picatostes artesanos
With virgin olive oil and home-made croutons

SALMOREJO 9

Con virutas de jamón ibérico y perlas de mozzarella
With iberic ham shavings and mozzarella pearls

EMPANADILLAS DE VERDURA 9

VEGETABLE PATTIES

Al vapor "gyozas" con vinagreta de soja
Steamed "gyozas" with soy vinaigrette

TORTILLA | 9

PLAIN OMELETTE

Francesa servida al gusto con yemas de espárragos
Choice of omelet with asparagus tips



PASTA ARTESANA

CRAFT PASTA

Pasta que enamora
Pasta that makes you fall in love

RAVIOLI 12

Con virutas de ibérico y cremoso parmesano
With Iberian ham shavings and creamy parmesan

TALLARINES 12

A la carbonara con aceite de trufa negra
Carbonara style with black truffle oil

PIZZA 12

Verduras asadas con queso de cabra y
piñones tostados
*Roasted vegetables with goat cheese and
toasted pine nuts*



PARA CONTINUAR DISFRUTANDO

TO CONTINUE ENJOYING

No podrás olvidarlo
They'll be unforgettable

SOLOMILLO DE POLLO | 11 CHICKEN TENDERLOIN

Con verduras de temporada a la parrilla
With grilled vegetables

COSTILLAR | 15 RIBS

Asado de cerdo a la barbacoa con aritos de cebolla
Barbecue ribs with crispy onions

SUPREMA DE SALMÓN | 12 SALMON DISH

Suprema de salmón fresco con cous cous de verduras
Fresh salmon supreme with vegetable cous cous

LOMO DE ATÚN | 12 TUNA LOIN

Lomo de atún fresco con salteado de verduras
especiadas
Fresh tuna steak with spicy sautéed vegetables