

TAPAS

Pan con alioli casero y olivas	2,50 €
Servicio por persona.	
Gambas al ajillo	19 €
Con ajo, guindilla y aceite de oliva.	
Croquetas caseras surtidas	12,50 €
Seis unidades: dos de rabo de toro, dos de bacalao y dos de jamón ibérico.	
Chipirones a la andaluza	17 €
Enharinados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.	
Plato de jamón ibérico	22 €
Jamón ibérico cortado fino y servido a temperatura ambiente.	

ENTRANTES

Vitello tonnato	16 €
Ternera cocinada a baja temperatura, salsa tonnata, anchoas, alcaparras y rúcula.	
Ensalada César con pollo	16 €
Pechuga cocinada a baja temperatura, cogollos, hoja de roble, parmesano, picatostes y salsa César casera.	
Steak tartar	28 €
Solomillo cortado a cuchillo, aliño tradicional, yema y crostini crujientes.	
Mejillones a la marinera	18 €
Mejillones cocinados en salsa marinera.	
Ensalada de burrata	18 €
Burrata fresca con acompañamiento y aliño de la casa.	
Pulpo a la gallega	27 €
Pulpo sobre patata cocida, pimentón, AOVE y sal Maldon.	
Ensalada César mediterránea	17 €
Seis gambones salteados con ajo y AOVE, cogollos, hoja de roble, mahonés semicurado, picatostes y salsa César casera.	

PASTAS

Linguine con gambas	21 €
Pasta con gambas, salsa americana y tomates cherry confitados.	
Tagliatelle ai funghi	19 €
Salsa cremosa de portobellos, gírgolas y setas frescas.	
Lasaña de carrillada	22 €
Carrillada guisada lentamente, bechamel y queso gratinado.	

MENÚ INFANTIL

Fingers de pollo	16 €
Con patatas fritas.	
Linguine con tomate	16 €
Salsa de tomate suave y parmesano.	

PESCADOS

Bacalao al pil-pil	28 €
Bacalao confitado acompañado de su pil-pil, con patatas baby al ajo y romero.	
Lubina a la plancha	24 €
Lubina a la plancha con guarnición de verduras salteadas.	
Calamar a la plancha	20 €
Calamar a la plancha sobre cama de cebolla rehogada, picada de ajo y perejil, acompañado de patata baby.	

CARNES

Entrecot a la pimienta verde	26 €
Lomo alto de Simmental, salsa de pimienta verde y patatas baby.	
Solomillo, foie y Pedro Ximénez	36 €
Solomillo de Simmental, foie gras, salsa de Pedro Ximénez y espárragos verdes.	
Chuletón madurado para 2 personas	69 €
Chuletón de Simmental, servido a la piedra caliente.	
Paletilla de cordero	32 €
Cocinada lentamente con su pequeña guarnición.	
Pluma de cerdo ibérico	28 €
Con salsa de mostaza y guarnición de chutney de manzana.	
Entraña a la parrilla	24 €
Entraña de cebón irlandés a la parrilla con guarnición de patatas fritas.	
Hamburguesa de Wagyu	18 €
Carne de Wagyu, lechuga, tomate, cebolla, queso, bacon y pepinillos, acompañada de patatas fritas caseras.	

GUARNICIONES ADICIONALES

Patatas fritas	8 €
Verduras salteadas	8 €
Patatón al romero y ajo	8 €

POSTRES

Tiramisú casero	9 €
Tarta de queso casera	9 €
Pavlova	9 €
Crema catalana	9 €
Tabla de quesos	14 €

Cada plato principal incluye una pequeña guarnición fijada por cocina. Las guarniciones adicionales se sirven y cobran aparte.

TAPAS

Bread with homemade aioli and olives	2,50 €
Per person.	
Garlic prawns	19 €
With garlic, chilli and olive oil.	
Assorted homemade croquettes	12,50 €
Six pieces: two oxtail, two cod and two Iberian ham.	
Andalusian-style baby squid	17 €
Lightly floured and fried until golden and crisp.	
Iberian ham platter	22 €
Thinly sliced Iberian ham, served at room temperature.	

STARTERS

Vitello tonnato	16 €
Veal cooked at low temperature, tonnata sauce, anchovies, capers and rocket.	
Chicken Caesar salad	16 €
Chicken breast cooked at low temperature, lettuce hearts, oak leaf lettuce, Parmesan, croutons and homemade Caesar dressing.	
Steak tartare	28 €
Hand-cut beef fillet, traditional seasoning, egg yolk and crisp crostini.	
Mussels marinera	18 €
Mussels cooked in marinera sauce.	
Burrata salad	18 €
Fresh burrata with accompaniments and house dressing.	
Galician-style octopus	27 €
Octopus on boiled potatoes, paprika, extra virgin olive oil and Maldon salt.	
Mediterranean Caesar salad	17 €
Six large prawns sautéed with garlic and extra virgin olive oil, lettuce hearts, oak leaf lettuce, semi-cured Mahón cheese, croutons and homemade Caesar dressing.	

PASTA

Linguine with prawns	21 €
Pasta with prawns, sauce Américaine and confit cherry tomatoes.	
Tagliatelle ai funghi	19 €
Creamy sauce with portobello mushrooms, oyster mushrooms and fresh mushrooms.	
Braised cheek lasagne	22 €
Slow-braised cheeks, béchamel sauce and gratinated cheese.	

CHILDREN'S MENU

Chicken fingers	16 €
With chips.	
Linguine with tomato sauce	16 €
Mild tomato sauce and Parmesan.	

FISH

Cod al pil-pil	28 €
Confit cod with its pil-pil sauce and baby potatoes with garlic and rosemary.	
Griddled sea bass	24 €
Griddled sea bass with sautéed vegetables.	
Griddled squid	20 €
On a bed of softened onions, with chopped garlic and parsley, served with baby potatoes.	

MEAT

Rib-eye steak with green peppercorn sauce	26 €
Simmental rib-eye, green peppercorn sauce and baby potatoes.	
Beef fillet, foie gras and Pedro Ximénez	36 €
Simmental beef fillet, foie gras, Pedro Ximénez sauce and green asparagus.	
Aged bone-in rib steak for 2 people	69 €
Simmental bone-in rib steak, served on a hot stone.	
Lamb shoulder	32 €
Slow-cooked and served with a small side dish.	
Iberian pork pluma	28 €
With mustard sauce and a side of apple chutney.	
Grilled skirt steak	24 €
Grilled Irish steer skirt steak with chips.	
Wagyu burger	18 €
Wagyu beef, lettuce, tomato, onion, cheese, bacon and pickles, served with homemade chips.	

EXTRA SIDE DISHES

Chips	8 €
Sautéed vegetables	8 €
Baby potatoes with rosemary and garlic	8 €

DESSERTS

Homemade tiramisu	9 €
Homemade cheesecake	9 €
Pavlova	9 €
Crema catalana	9 €
Cheese platter	14 €

Each main course includes a small side dish selected by the kitchen. Extra side dishes are charged separately.

TAPAS

Brot mit hausgemachter Aioli und Oliven	2,50 €
Pro Person.	
Garnelen mit Knoblauch	19 €
Mit Knoblauch, Chili und Olivenöl.	
Hausgemachte Krokettenauswahl	12,50 €
Sechs Stück: je zwei mit Ochsenschwanz, Kabeljau und iberischem Schinken.	
Baby-Tintenfische auf andalusische Art	17 €
In Mehl gewendet und goldbraun knusprig frittiert.	
Iberischer Schinken	22 €
Dünn geschnitten und bei Zimmertemperatur serviert.	

VORSPEISEN

Vitello tonnato	16 €
Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, Tonnata-Sauce, Sardellen, Kapern und Rucola.	
Caesar-Salat mit Hähnchen	16 €
Bei niedriger Temperatur gegarte Hähnchenbrust, Salatherzen, Eichblattsalat, Parmesan, Croûtons und hausgemachtes Caesar-Dressing.	
Steak Tatar	28 €
Von Hand geschnittenes Rinderfilet, traditionelle Würzung, Eigelb und knusprige Crostini.	
Miesmuscheln nach Seemannsart	18 €
Miesmuscheln in Marinera-Sauce.	
Burrata-Salat	18 €
Frische Burrata mit Beilagen und Dressing des Hauses.	
Oktopus auf galicische Art	27 €
Oktopus auf gekochten Kartoffeln, Paprikapulver, nativem Olivenöl extra und Maldon-Salz.	
Mediterraner Caesar-Salat	17 €
Sechs große Garnelen mit Knoblauch und nativem Olivenöl extra, Salatherzen, Eichblattsalat, halbgereifter Mahón-Käse, Croûtons und hausgemachtes Caesar-Dressing.	

PASTA

Linguine mit Garnelen	21 €
Mit Garnelen, Sauce Américaine und confierten Kirschtomaten.	
Tagliatelle ai funghi	19 €
Cremige Sauce mit Portobello-Pilzen, Austernpilzen und frischen Pilzen.	
Lasagne mit geschmorten Bäckchen	22 €
Langsam geschmorte Bäckchen, Béchamelsauce und gratinierter Käse.	

KINDERGERICHTE

Hähnchen-Fingers	16 €
Mit Pommes frites.	
Linguine mit Tomatensauce	16 €
Milde Tomatensauce und Parmesan.	

FISCH

Kabeljau al pil-pil	28 €
Confierter Kabeljau mit Pil-Pil-Sauce und Babykartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin.	
Wolfsbarsch von der Grillplatte	24 €
Wolfsbarsch von der Grillplatte mit sautiertem Gemüse.	
Kalmar von der Grillplatte	20 €
Auf geschmorten Zwiebeln, mit gehacktem Knoblauch und Petersilie sowie Babykartoffeln.	

FLEISCH

Entrecôte mit grüner Pfeffersauce	26 €
Simmentaler Hochrippe, grüne Pfeffersauce und Babykartoffeln.	
Rinderfilet, Foie gras und Pedro Ximénez	36 €
Simmentaler Rinderfilet, Foie gras, Pedro-Ximénez-Sauce und grüner Spargel.	
Gereiftes Rib-Steak für 2 Personen	69 €
Simmentaler Rib-Steak am Knochen, auf heißem Stein serviert.	
Lammschulter	32 €
Langsam gegart und mit einer kleinen Beilage serviert.	
Pluma vom iberischen Schwein	28 €
Mit Senfsauce und Apfel-Chutney als Beilage.	
Gegrilltes Saumfleisch	24 €
Saumfleisch vom irischen Ochsen, gegrillt und mit Pommes frites serviert.	
Wagyu-Burger	18 €
Wagyu-Rindfleisch, Salat, Tomate, Zwiebel, Käse, Bacon und Gewürzgurken, dazu hausgemachte Pommes frites.	

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Pommes frites	8 €
Sautiertes Gemüse	8 €
Kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	8 €

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu	9 €
Hausgemachter Käsekuchen	9 €
Pavlova	9 €
Crema catalana	9 €
Käseplatte	14 €

Jedes Hauptgericht enthält eine kleine, von der Küche festgelegte Beilage. Zusätzliche Beilagen werden separat berechnet.