

APERITIVO

AIOLI CASERO

con aceitunas y pan de mase madre
5.50 / por persona



ENTRANTES Y TAPAS

TOSTADA DE TOMATE A LA ESPAÑOLA

con sardina ahumada 9

CREMA DE RICOTTA Y ZANAHORIA GLASEADA CON MIEL 12

TERRINA RÚSTICA DE CERDO IBÉRICO 16

TARTAR DE TERNERA 21

SELECCIÓN GOURMET ESPAÑOLA

jamón ibérico, chorizo,
terrina rústica de cerdo ibérico,
ensalada de atún, queso local,
pan y encurtidos 21



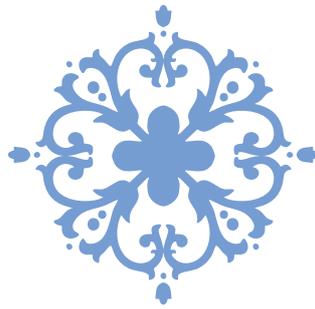
ENSALADA

ENSALADA DE ESPINACAS

con queso azul, nueces y
fresas frescas 15

ENSALADA CÉSAR

con queso curado 14
añada pollo +5



HAMBURGUESAS

con patatas fritas

JALAPEÑO BURGER

ternera curada, cheddar,
jamón, jalapeño, bbq salsa
y mermelada de cebolla
morada 21

GRØENK BURGER

ternera añeja, gorgonzola,
espinaca y mermelada de
cebolla morada 23

CRISPY CHICKEN BURGER

pollo frito (rebozado),
mayonesa, pepino y hojas
de lechuga verde 19



EXTRA

Ketchup casero | Jalapeño
Jamón ibérico | Cheddar
Salsa barbacoa
Mayo relish | Alioli
1.50

PRINCIPALES

NUESTRO FAMOSO ESCALOPE DE CERDO IBÉRICO

servidos con puré de patatas 25

PESCADO DEL DÍA

con ensalada verde
y verduras a la parrilla 28

FILETE DE ATÚN

con ensalada verde y verduras a la
parrilla 14.50 / 100g

PULPO A LA PARRILLA

con romesco y patate 26

PAPPARDELLE FRESCO

con ragú de ternera cocinado
a fuego lento 19

STEAK

Nuestros filetes son
cuidadosamente preparados
en la parrilla de carbón.

Servido con patatas al horno
y cremoso de ricotta

Añada ensalada + 3

Pregunta a tu camarero por
los cortes del día disponibles.

TERNERA

de Galicia, España
Solomillo 34 / pieza
Entrecot 12 / 100 g
T-bone 12 / 100 g

ATÚN

de origen sostenible
14.50 / 100 g

CERDO IBÉRICO

de Extremadura, España
Solomillo 32 / pieza