



SÁNDWICHES Y TENTEMPÍÉS

PVP

<i>Bikini de pastrami, provolone, mostaza e hinojo encurtido</i>	12,00€
<i>Sándwich de pollo al panko, ensalada de kimchi casero y mayonesa</i>	13,00€
<i>Tortilla de patata y huevos de granja cuajada al momento</i>	10,50€
<i>Hamburguesa de Angus, queso Monterrey Jack y barbacoa casera</i>	16,00€
<i>Mixto de mozzarella con doble de queso y jamón cocido</i>	10,00€
<i>Patatas bravas con jamón</i>	10,50€

ENTRANTES

½ Ración

<i>Cecina de Vaca Angus (100g)</i>	14,00€	26,00€
<i>Tabla de jamón 75% raza ibérica</i>	14,00€	26,00€
<i>Tabla de quesos D.O. España</i>		19,00€
<i>Croquetas ibéricas (8 unidades)</i>	8,00€	14,00€
<i>Sardinas ahumadas con tomate semiseco, aguacate y nube de parmesano</i>		16,00€
<i>Nachos al horno, guacamole casero y queso gouda fundido</i>	10,00€	16,00€
<i>Corazones de alcachofas, romesco y piñones tostados</i>		16,00€
<i>Torreznos de panceta ibérica y patata risolada</i>		14,00€
<i>Berenjenas fritas, miel tostada y teriyaki</i>		12,00€
<i>Gnocchi con ragout de vaca vieja, parmesano y sésamo</i>		15,00€
<i>Green salad con pollo crujiente, vinagreta de mostaza savora y encurtidos caseros</i>		13,50€
<i>Ensalada de ventresca, pimiento de piquillo, aguachile de tomate y jalapeño</i>		15,00€
<i>Ensaladilla con gambas al ajillo</i>		13,00€



Pan y AOVE: 2€/persona

Suplemento terraza
+10%



Suplemento habitación
+20%

IVA 10% incluido





CARNES

PVP

<i>Entrecot de vaca, patatas y pimientos estilo padrón</i>	26,00€
<i>Secreto de cerdo ibérico a la parrilla y ali-oli de soja con yema de huevo</i>	25,00€
<i>Costillas melosas de cerdo ibérico, salsa barbacoa y ensalada kimchi</i>	23,00€
<i>Carrilleras de ternera al vino tinto con timbal de patata</i>	21,00€

PESCADOS Y MARISCOS

	<i>½ Ración</i>	
<i>Salmón al horno, emulsión de hinojo, mostaza y cava</i>	24,00€	
<i>Lomo de lubina, pimientos confitados y ajo blanco de cítricos</i>	24,50€	
<i>Cazón en adobo</i>	8,00€	14,00€

POSTRES

<i>Cookie caliente de chocolate, nueces y helado (tiempo de preparación 15 minutos)</i>	7,50€
<i>Tarta casera del día</i>	7,50€
<i>Helados variados (2 bolas)</i>	7,50€

Pan y AOVE: 2€/persona

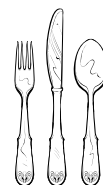
Suplemento terraza
+10%



Suplemento habitación
+20%

IVA 10% incluido





SANDWICHES AND SNACKS

PVP

<i>Pastrami, provolone, mustard, and pickled fennel bikini sandwich</i>	12,00€
<i>Panko chicken sandwich, homemade kimchi salad and mayonnaise</i>	13,00€
<i>Potato omelet with farm-fresh eggs, made to order</i>	10,50€
<i>Angus beef burger, Monterrey Jack cheese and homemade barbecue sauce</i>	16,00€
<i>Mozzarella and cooked ham sandwich</i>	10,00€
<i>Fried potato "Brava" style</i>	10,50€

STARTERS

½ Plate

<i>Angus beef jerky (100g)</i>	14,00€	26,00€
<i>Platter of 75% Iberian ham</i>	14,00€	26,00€
<i>Platter of ecologic cheeses</i>		19,00€
<i>Iberian croquettes (8 pieces)</i>	8,00€	14,00€
<i>Smoked sardines with semi-dried tomato, avocado and Parmesan shavings</i>		16,00 €
<i>Baked nachos, homemade guacamole, and melted Gouda cheese</i>	10,00€	16,00€
<i>Artichoke hearts, romesco sauce and toasted pine nuts</i>		16,00€
<i>Iberian pork crackling and risolada potatoes</i>		14,00€
<i>Fried eggplant, toasted honey and teriyaki</i>		12,00€
<i>Gnocchi with aged beef ragout, Parmesan, and sesame seeds</i>		15,00€
<i>Green salad with crispy chicken, savora mustard vinaigrette, and homemade pickles</i>		13,50€
<i>Tuna belly salad with piquillo peppers, tomato and jalapeño aguachile</i>		15,00€
<i>Potato Salad with Garlic Shrimp</i>		13,00€



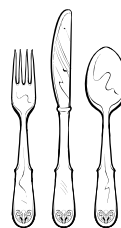
Bread and Oil: 2€/person

Terrace supplement +10% Room supplement +20% VAT 10% included





MEAT



PVP

<i>Matured beef entrecôte, potatoes and Padrón-style peppers</i>	26,00€
<i>Grilled Iberian pork secreto and soy alioli with egg yolk</i>	25,00€
<i>Sweet Iberian pork ribs, barbecue sauce and kimchi salad</i>	23,00€
<i>Beef Cheeks in Red Wine with Potato Timbale</i>	21,00€

FISH AND SEAFOOD

	½ Plate	
<i>Baked salmon, fennel emulsion, mustard, and cava</i>		24,00€
<i>Sea bass fillet, candied peppers, and citrus-infused white garlic sauce</i>		24,50€
<i>Marinated dogfish</i>	8,00€	14,00€

DESSERTS

<i>Hot chocolate cookie, walnuts, and ice cream (preparation time: 15 minutes)</i>	7,50€
<i>Cake of the Day</i>	7,50€
<i>Assorted ice cream (2 scoops)</i>	7,50€



Bread and Oil 2€/person

Terrace supplement +10%



Room supplement +20%

VAT 10% included

