



CHARCUTERIA

— DELICATESSEN —

Pan de cristal con tomate Crusty bread with tomato	6€
Jamón Ibérico Ibearian Ham	21€
Lomo de presa Ibérico Iberian pork loin	11€
Vaca vieja madurada Matured cow beef	20€
Anchoas 00 con mató cremoso y miel de caña Prime anchovies with mató cream and cane honey	16€
Queso oveja pasta blanda Soft sheep cheese	7€
Queso vaca pasta enmohecida Bloomy-rind cow cheese	7€
Queso cabra pasta prensada curado Pressed and cured goat cheese	8€
Queso vaca azul Blue cow cheese	6€
Tabla de quesos Cheeseboard	24€
Tabla de embutidos Cold cuts platter	28€

OSTRAS

— OYSTERS —

Ostra al natural Fresh oysters	5,5€
Ostra japonesa Japanese oysters	6,5€
Ostra a la Gallega Galician-style oysters	5,5€
Ostra XL frita estilo bbq XL bbq-style fried oysters	7€

COMPARTIR

— TO SHARE —

Croquetas de jamón Iberico Iberian ham croquettes	14€
Croquetas de ceps con leche de almendra Wild mushroom and almond milk croquettes	13€
Ensalada de col Kale, espinacas, levadura nutricional y mandarina Kale, spinach, nutritional yeast and mandarin salad	16€
Ensalada de judias verdes, apio, manzana y keffir de hierbas Green beans, celery, apple and herbal keffir salad	15,50€
Berenjena escalivada con tzatziki y kalamata Catalan grilled aubergine with tzatziki and kalamata	14€
Corazones de alcachofa a la brasa con romesco Grilled artichoke hearts with romesco sauce	16€

ARROCES

— RICE DISHES —

Arroz vegano con verdura de temporada, mínimo 2 personas Vegan rice with seasonal vegetables, 2 people minimum	16€ p/p
Arroz de calamar y gamba roja, mínimo 2 personas Squid and red-prawn rice, 2 people minimum	21€ p/p
Arroz meloso de bacalao y panceta, 1 persona Cod and bacon creamy rice, 1 person	22€

CARNES A LA BRASA

— FLAME GRILLED MEATS —

Lomo bajo madurado 60 días, 800gr 60-day matured steak, 800gr	82€
Solomillo de vaca, 250gr Beef sirloin, 250gr	32€
Espalda de cordero deshuesada, 400gr Boneless lamb shoulder, 400gr	28€

PESCADOS A LA BRASA

— FLAME GRILLED FISH —

Pescado del día con verdura de temporada Fish of the day with seasonal vegetables	28€
Rodaballo con ajo frito, 1kg Turbot with fried garlic, 1kg	48€
Cola de rape en adobo Marinated monkfish tail	28€

SIDES

— SIDE DISHES —

Puré de patata (suplemento de trufa) Mashed potatoes (truffle add on)	7€/17€
Patatas fritas French fries	7€
Boniato a la brasa con escarola Grilled sweet potato with endives	7€
Bimi salteado con vinagreta asiática Sautéed baby broccoli	7€

POSTRES

— D E S S E R T S —

Pera, crema de sauco, gel de limón y ginger bread Pear, elderberry creme, lemon jello and ginger bread	12€
Espuma de chocolate, bizcocho de avellana y helado de cerveza negra Chocolate mousse, hazelnut sponge cake and black-beer-flavored ice cream	12€
Banoffee borracho con ron añejo Aged-rum-soaked banoffee	12€
Helado de pistacho con piel de naranja confitada Pistachio ice cream with candied orange	8€
Helado de remolacha y ciruela con yogur y arándanos Beetroot and plum ice cream with yogurt and blueberries	8€