

ENTRANTES FRIOS



Pan de cristal con tomate y aceite de oliva

Crystal bread with tomato and olive oil

Pain cristal avec tomate et huile d'olive

3,50



Selección de embutidos italianos

Charcuterie board of italian cured meats

Planche de charcuterie italienne

14,50



Cecina curado de Wagyu japonés - Grado A5

Japanese Wagyu cured beef - Grade A5

Viande séchée Wagyu japonaise - Grade A5

34,50



Selección de quesos con mermelada de tomate

Cheese selection with grapes and tomato jam

Selection de fromages avec raisins et confiture de tomate

16,50



Jamón ibérico con pan y tomate

Corn-fed Iberian Ham served with tomato bread and olive oil

Jambon Iberique avec pain aux tomate et huile d'olive

16,50



Steak tartar de Wagyu con yema de huevo

Wagyu steak tartare with egg yolk

Tartare de boeuf Wagyu avec jaune d'oeuf

16,50



Lomo curado de vaca premium

Premium beef striploin thinly sliced

Fines tranches de longe de beouf sechee premium

14,50

ENTRANTES CALIENTES



Focaccia de romero y aceite de oliva al horno de leña

4,50

Wood-fired focaccia with rosemary and olive oil

Focaccia au romarin et huile d'olive au feu de bois



Fingers de pollo con salsa de mango

9,50

Chicken fingers with mango sauce

Fingers de poulet avec sauce de mango



Alitas de pollo con salsa barbacoa

9,50

Chicken wings with barbeque sauce

Ailes de poulet avec barbeque sauce



Lingote de Wagyu Japanese A5

27,50

Japanese Wagyu Sirloin A5

Lingot de Wagyu japonais A5



Patatas Bravas artesanales con salsa de la casa

6,50

Artisanal Patatas-Bravas with Chef's sauce

Pomme Bravas artisanales avec sauce maison



Berenjena asada con pimientos de piquillo, olivas negras y Grana Padano

9,50

Roasted Aubergine with piquillo peppers, black olives and Grana Padano

Aubergine rotie avec poivrons piquillo , olives noires et Grana Padano



Surtido de croquetas cremosas (8 un)

11,50

pulpo, autentico buey, jamón ibérico y trufa con hongos

Creamy Croquettes selection (8 pcs)

octopus, authentic beef , iberian ham and truffle with mushroom

Assortiment de croquettes cremeuses (8 pcs)

poulpe, veritable beouf, jambon iberique et truffe aux champignon



Gambas al ajillo

11,50

Prawns in garlic sauce

Gambas a l'ail

ENSALADAS



Ensalada de la huerta

Mézcum, tomate Cherry, zanahoria, maíz, aguacate

Garden salad

Mixed greens, Cherry tomatoes, carrots, corn, avocado

Salade verte

Mesclun, tomate Cerise, carotte, maïs, avocat

12,50

con carne a la brasa

with grilled meat

avec de la viande grillée

22,50



Ensalada Cesar

Mézcum, tomate Cherry, Grana Padano en escamas, picatoste

Caesar salad

greens, Cherry tomato, Grana Padano, croutons

Salade Cesar

Mesclun, tomate Cerise, Grana Padano, croutons

con pollo a la brasa

with grilled chicken breast

avec poulet grille

14,50

con gambas a la brasa

with grilled shrimps

avec gambas grille

16,50

con salmon ahumado

with smoked salmon

avec saumon fume

16,50



Ensalada Caprese con Burrata ahumada o clásica, albahaca y tomates

Mar azul, corazón de buey, tomate rosa

Caprese salad with classic or smoked Burrata and basil & tomatoes

Blue sea, ox heart, pink tomatoes

Salade Caprese avec Burrata classique ou fumée et basilic et tomates

Mar azul, coeur de beuf, tomate rose

14,50



Ensalada de Gambas Argentinas a la brasa

Mézcum, aguacate, tomate Cherry, crema de mango, gamba a la brasa

Grilled prawn salad

Mixed greens, avocado, Cherry tomatoes, mango sauce, grilled prawns

Salade de gambas argentines grillees

Mesclun, avocat, tomate Cerise, sauce de mango, gambas grillees

14,50

PASTAS Y SALSAS CASERAS



Gnocchi Bolognese



*Macarone con crema
de trufa*



Rigatoni 4 quesos



*Spaghetti
Frutti de Mare*



*Tagliatella
Carbonara*

TIPOS DE PASTAS

Gnocchi / Macarrone / Rigatoni / Spaghetti / Tagliatella

12,50

SALSAS

**Napolitana, Boloñesa, Carbonara, Amatriciana, Pesto,
Ajo y Guindilla, 4 Quesos, frutti di mare (+3 euros),
crema de trufa (+3 euros)**

*Neapolitan, Bolognese, Carbonara, Amatriciana, Pesto,
Garlic and Chilli, 4-Cheese, Seafood (+3 euro), Truffle cream (+3 euro)*

Napolitaine, Bolognaise, Carbonara, Amatriciana, Pesto,
Ail et Au Piment, Quatre Fromages, Frutti di mare (+ 3 euros),
Crema de trufa (+3 euros)

HAMBURGUESAS



Cheeseburger

9,50

Pan de brioche, salsa American Burger, carne de vaca de chuletón, queso Cheddar.

Brioche bun, American Burger sauce, ribeye beef, Cheddar cheese.

Pain brioché, sauce American Burger, faux-filet de bœuf, Cheddar.



Completeburger

16,50

Pan de brioche, salsa american burger, carne de vaca de chuletón, lechuga, tomate, cebolla fresca, huevo frito, queso cheddar.

Brioche bun, American burger sauce, ribeye beef, lettuce, tomato, fresh onion, fried egg, cheddar cheese.

Pain brioché, sauce burger américaine, côte de bœuf, laitue, tomate, oignon frais, œuf au plat, fromage cheddar.



Fullmeatburger

19,50

Pan de brioche, salsa barbacoa, carne de vaca de chuletón, carne desmechada de ternera a la barbacoa (pulledbeef), bacon ahumado, cebolla caramelizada, queso cheddar ahumado.

Brioche bun, BBQ sauce, ribeye beef, pulled BBQ beef, smoked bacon, caramelized onions, smoked cheddar cheese.

Pain brioché, sauce BBQ, faux-filet de bœuf, bœuf BBQ effiloché, bacon fumé, oignons caramélisés, cheddar fumé.



Tripleburger

26,50

Pan de brioche, salsa american burger, 3x carne de vaca de chuletón, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillos, cebolla cruiiente.

Brioche bun, American burger sauce, 3x ribeye beef, cheddar cheese, tomato, lettuce, pickles, crispy onion.

Pain brioché, sauce burger américaine, 3x faux-filet de bœuf, fromage cheddar, tomate, laitue, cornichons, oignon croustillant.

CARNE A LA BRASA



Pechuga de pollo

Chicken Breast

Blanc de Poulet

11,50



Presa ibérica de bellota

Iberian Pork Shoulder - corn fed

Echine de porc iberique bellotta

22,50



Tataki de vaca madurada 40 días

Beef Tataki - dry aged 40 days

Tataki de boeuf mature a sec 40 jours

22,50



Lomo alto Ribeye - raza Angus National

Angus Ribeye Steak - National Origin

Angus Entrecote de beuf Ribeye - Origine Nationale

26,50



Entraña de ternera - raza Wagyu National

Skirt Steak - National Wagyu

Hampe de beuf Wagyu- d'origine nationale

29,50



Solomillo de vaca - raza Miñota de Portugal

Beef Tenderloin - from Portugal Minota

Fillet de boeuf - d'origine Minota du Portugal

33,50

con foie y salsa de frutos rojos

with foie Gras and berry sauce

avec Foie Gras et sauce aux fruits rouges

40,50



T-bone de ternera - raza Charra de Salamanca

T-bone Steak - from Charra de Salamanca

T-bone de veau - d'origine Charra de Salamanca

54,50/kg



Chuletón de vaca - razas de País Vasco y Galicia

Premium Beef Ribeye Steak - from Pais Vasco y Galicia

Cote de Boeuf Premium - d'origine Pais Vasco et Galicia

69,50/kg

Chuletón da la casa - raza Miñota de Portugal

House Ribeye Steak - Minota Breed

Cote de boeuf maison - d'origine Minota

12,00/100 gr.

AL HORNO DE LEÑA



Lasaña a la boloñesa

Bolognese Lasagna

Lasagne Bolognaise

15,50



Lasaña Parmigiana

Parmesan Lasagna

Lasagnes Parmigiana

14,50



Costillas de cerdo a la barbacoa

BBQ Pork Ribs

Cotes de Pork BBQ

21,50



Costilla de ternera a baja temperatura

Slow cooked Beef Ribs

Cote de Boeuf basse temperature

24,50

DEL MAR A LA BRASA



Gambón a la brasa (6 unidades)
Grilled King Prawns (6 pieces)
Gambon Geantes Grillees (6 pieces)

21,50



Salmon a la brasa con verduras asadas
Grilled Salmon with grilled vegetables
Saumon grille avec legumes rotis

22,50



Corvina a la brasa con verduras asadas
Corvina fish with grilled vegetables
Corvina avec legumes grilled

22,50



Pulpo a la brasa con parmentier de patatas
Grilled Octopus with potato Parmentier
Poulpe grille avec parmentier de pommes de terre

24,50

GUARNICIONES



Patatas fritas

French Fries

Frites

3,90



Boniatos fritos

Sweet Potato Fries

Frites de Patate Douce

4,90



Verduras Asadas

Grilled Vegetables

Legumes Grillee

4,50



Patatas asadas con mantequilla y especias

Roasted Potato with butter and spices

Pommes de terre roties au beurre et epices

3,90



Arroz blanco

White rice

Riz blanc

3,50



Ensalada verde

Green salad

Salate verte

3,50

SALSAS



4 quesos / Pimienta verde / Demiglace salsa

4 cheese / Green peppers cream sauce / Demi-glance sauce

4 fromage / Au poivre vert / Sauce demi-glance

2,50

PIZZAS CLASICAS



Margherita

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, albahaca.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, basil.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, basilic.

9,95



Jamon Dulce

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, jamón dulce, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, sweet ham, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon sucré, origan.

12,95



Pepperoni

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, spianata picante, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, spicy spianata, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, spianata épicée, origan.

12,95



Hawaii

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, jamón dulce, piña, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, sweet ham, pineapple, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon sucré, ananas, origan.

12,95



Atún y cebolla

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, atún, cebolla, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, tuna, onion, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, thon, oignon, origan.

12,95



Vegetal

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, cebolla, calabacín, berenjena, pimiento rojo, champiñones, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, onion, zucchini, eggplant, red pepper, mushrooms, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, oignon, courgette, aubergine, poivron rouge, champignons, origan.

12,95



4 Estaciones

Jamon dulce, alcachofas, olivas negras, champinones

Sweet ham, artichokes, black olives, mushrooms

Jambon doux, artichauts, olives noires, champignons

00,00

PIZZAS GOURMET



5 Quesos

14,95

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, Pecorino, Burrata ahumada, Taleggio, Grana Padano, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, Pecorino, smoked Burrata, Taleggio, Grana Padano, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Pecorino, Burrata fumée, Taleggio, Grana Padano, origan.



Barbacoa

14,95

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, ternera baja temperatura, guanciale, salsa barbacoa, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, low temperature veal, guanciale, barbecue sauce, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, veau basse température, guanciale, sauce barbecue, origan.



Burrata

16,95

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, tomate semiseco, tomate asado, Burrata ahumada o clásica, pesto, albahaca.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, semi-dried tomato, roasted tomato, Smoked or classic burrata, pesto, basil.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, tomate mi-séchée, tomate rôtie, Burrata fumée ou classique, pesto, basilic.



Carbonara

16,95

Crema Carbonara, Mozzarella Fior di Latte, guanciale, pimenta negra, recién molida.

Carbonara cream, Fior di Latte Mozzarella, guanciale, black pepper, freshly ground.

Crème Carbonara, Mozzarella Fior di Latte, guanciale, poivre noir fraîchement moulu.



Diavola

14,95

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, spinata picante, carne picada de chuletón madurado, orégano.

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, spicy spianata, minced meat from aged ribeye, oregano.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, spianata épicée, viande hachée de faux-filet vieilli, origan.



Salmón

16,95

Mozzarella Fior di Latte, queso crema, salmón ahumado, rúcula, aceite ahumado.

Fior di Latte Mozzarella, cream cheese, smoked salmon, arugula, smoked vinegar.

Mozzarella Fior di Latte, fromage à la crème, saumon fumé, roquette, vinaigre fumé.

PIZZAS GOURMET



Frutti di Mare

14,95

Salsa Calamata, Mozzarella Fior di Latte, mix frutti di mare, aceite ahumado, orégano.

Kalamata sauce, Fior di Latte Mozzarella, mixed frutti di mare, smoked oil, oregano.

Sauce Kalamata, Mozzarella Fior di Latte, mélange de fruits de mer, huile fumée, origan.



Mar y Montana

16,95

Salsa Calamata, Mozzarella Fior di Latte, carne picada de chuletón madurado, champiñones, orégano.

Kalamata sauce, Fior di Latte Mozzarella, aged ground ribeye, mushrooms, oregano.

Sauce Kalamata, Mozzarella Fior di Latte, faux-filet moulu vieilli, champignons, origan



Boloñesa

16,00

Salsa boloñesa, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano en escamas y orégano

Bolognese sauce, Fior di Latte Mozzarella, flaked Grana Padano and oregano

Sauce bolognaise, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano en copeaux et origan



Ranchera

14,00

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, pollo asado, olivas negras, maíz, champiñones y orégano

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, roasted chicken, black olives, corn, mushrooms and oregano

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet rôti, olives noires, maïs, champignons et origan



Trufa

16,00

Crema de trufa, Mozzarella Fior di Latte, champiñón y Grana Padano

Truffle cream, Fior di Latte Mozzarella, mushroom and Grana Padano

Crème de truffe, mozzarella Fior di Latte, champignons et Grana Padano



Berenjena

14,00

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, berenjena, Grana Padano, miel y crema balsámica

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, eggplant, Grana Padano, honey and balsamic cream

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, aubergine, Grana Padano, miel et crème balsamique



Mi Piace

16,00

Salsa Blanca con Mozzarella Fior di Latte, Mortadela, Burrata (ahumada o clásica) y Pesto

White Sauce with Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Burrata (smoked or classic) and Pesto

Sauce blanche avec mozzarella Fior di Latte, mortadelle, burrata (fumée ou classique) et pesto

PASTELERIA ARTESANAL



Tarta de queso cremosa estilo País Vasco

Creamy Basque-style cheesecake

Gâteau au fromage onctueux à la mode basque

7,00



Brownie con frutos del bosque

Brownie with forest fruits

Brownie aux fruits rouges

7,00



Pastel de zanahoria

Carrot cake

Gâteau à la carotte

7,00



Tiramisú tradicional

Traditional tiramisu

Tiramisu traditionnel

7,00



Selección de frutas frescas (para compartir)

Selection of fresh fruits (to share)

Sélection de fruits frais (à partager)

15,00



Helados artesanales

Artisanal ice creams

Glaces artisanales

SABORES

Cacao Holandés, Chocolate con caramelo salado, Mora y Menta, Vainilla y Nueces de Macadamia, Yogurt con frutas del bosque, Violetas.

Dutch cocoa, Chocolate with Salted caramel, Blackberry and mint, Vanilla and macadamia nuts, Yogurt with berries, Violetes.

Cacao hollandais, Chocolat au caramel salé, Mûre et menthe, Vanille et noix de macadamia, Yaourt aux fruits rouges, Violettes.

1 bola

3,00

2 bolas

5,00

3 bolas

7,00