

**TAPAS Y ENTRANTES**

COCA DE PAN CON TOMATE CRISPY BREAD WITH TOMATO	3.5
SELECCIÓN DE OLIVAS SELECTION OF OLIVES	4
PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS BREAD, OLIVES AND ALIOLI	5.9
HUMMUS CON CRUDITÉS Y PAN PITA HUMMUS WITH CRUDITÉS AND PITTA	12.5
NACHOS CON GUACAMOLE Y QUESO CHEDDAR NACHOS WITH GUACAMOLE AND CHEDDAR CHEESE	10.5
PIMIENTOS DE PADRÓN "PADRON" PEPPERS	7.9
SELECCIÓN DE CROQUETAS (6UD) JAMÓN, BACALAO, SETAS, ESPINACAS CROQUETTES SELECTION (6UD) IBERIC HAM, COD, MUSHROOMS, SPINACH	11.5
BROCHETAS DE POLLO SATE CON ENSALADA DE PAPAYA THAI SATAY CHICKEN SKEWERS WITH THAI PAPAYA SALAD	12.5
ALITAS DE POLLO PICANTES SPICY CHICKEN WINGS	12.5
GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS	13
CALAMARES A LA ANDALUZA ANDALUSIAN BABY SQUID	12.5
CEVICHE DE CORVINA PERUANO PERUVIAN CROAKER CEVICHE	15.5
CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS DE NUESTRA COSTA RED PRAWNS CARPACCIO FROM OUR COAST	20.5
TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA CON SALSA AJOBLANCO ALMADRABA RED TUNA TARTAR WITH "AJOBLANCO" SAUCE	19.5
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO 80g HAND CUT IBERIAN HAM PLATTER 80g	29.5

**ENSALADAS / SALADS**

ENSALADA QUINOA: KALE, PEPINO, AGUACATE, PIPAS, TOMATE, NUECES DE MACADAMIA, REMOLACHA, MANZANA Y ALIÑO BALSÁMICO	16
AÑADE POLLO A LA PLANCHA	4
AÑADE TATAKI DE ATÚN	6
QUINOA SALAD: AVOCADO, CUCUMBER, TOMATO, CORIANDER, MACADAMIAN NUTS, BEETROOT, APPLE, KALE AND BALSAMIC DRESSING	16
ADD. GRILLED CHICKEN	4
ADD. RED TUNA TATAKI	6
ENSALADA THAI: GAMBAS, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA, MENTA, DAIKON, CILANTRO, CACAHUETES, ALIÑO DE ACEITE DE SÉSAMO Y SWEET CHILI THAI SALAD: PRAWNS, AVOCADO, CUCUMBER, DAIKON RADISH, MINT, CORIANDER, PEANUTS, ONION, SWEET CHILI AND SESAME OIL DRESSING	19.5
POKE DE SALMÓN CON ALGAS TOSAKA, EDAMAME, RABANITOS, PEPINO AGUACATE Y TOMATE CHERRY SALMON POKE WITH TOSAKA SEAWEED, CUCUMBER, EDAMAME, RADISH AVOCADO AND CHERRY TOMATO	21.5

**CHEF'S SUGGESTIONS**

CURRY VERDE THAI CON VERDURAS Y ARROZ JAZMÍN GREEN THAI CURRY WITH VEGGIE AND JASMINE RICE	16
AÑADE POLLO / ADD. CHICKEN	4
PASTA DEL CHEF: TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA, GAMBAS, RÚCULA, TOMATE CHERRY, AJO Y ALBAHACA CHEF'S PASTA: CUTTLE FISH INK TAGLIATELLE WITH PRAWNS, ROCKET, CHERRY TOMATO, GARLIC AND BASIL	19.5
SALMÓN YAKINIKU CON VERDURAS AL VAPOR Y ARROZ JAZMÍN YAKINIKU SALMON WITH STEAMED VEGGIE AND JASMINE RICE	21.5
PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE PATATA GALLEGA GRILLED OCTOPUS WITH GALICIAN MASHED POTATOES	24

**CHEF'S SUGGESTIONS**

CORVINA A LA PLANCHA SOBRE CREMA DE CHIRIVIA GRILLED CROAKER ON CREAMY PARSNIPS	24
CONTRAMUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA CON VERDURAS Y PURÉ DE PATATA MORADA BONELESS CHICKEN THIGH SERVED WITH VEGETABLES AND MASHED PURPLE POTATOES	19.5
CARRÉ DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA ESTILO THAI ACOMPAÑADO DE TABULÉ LOW TEMPERATURE RACK OF LAMB THAI STYLE SERVED WITH TABBOULEH	25.5
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON LINGOTES DE PATATAS Y VERDURAS A LA PLANCHA GRILLED SIRLOIN STEAK SERVED WITH POTATOES INGOTS AND VEGETABLES	29.5

**POSTRES / DESSERTS**

PANNA COTTA DE COCO CON EXPLOSIÓN DE MARACUYÁ COCONUT PANNA COTTA WITH PASSION FRUIT EXPLOSION	8.5
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT PLATTER	7.5
SELECCIÓN DE HELADOS (3 BOLAS) CHOCOLATE - VAINILLA - YOGURT CAMELO - CHEECAKE DE FRESA - CAFÉ ICE CREAM SELECTION (3 SCOOPS) CHOCOLATE - VANILLA - YOGURT CAMELO - STRAWBERRY CHEESECAKE COFFEE	7.5
PIRÁMIDE DE CHOCOLATE Y CAMELO CHOCOLATE AND CARAMEL PYRAMID	7.5
CREMOSO DE QUESO Y DULCE DE LECHE CON CREMA DE MASCARPONE Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE CREAMY CARAMEL CHEESECAKE WITH MASCARPONE CHEESE AND CRUNCHY CHOCOLATE	8.5

\* MENÚ DE ALÉRGENOS Y VEGANO  
DISPONIBLE  
\* ALLERGENS AND VEGAN MENU  
AVAILABLE

\* IVA INCLUIDO  
\* VAT INCLUDED