



## PARA EMPEZAR - STARTER

---

### CEVICHE

de pescado blanco y gambas, marinado con leche de coco, fruta de la pasión, lima y chili, chips de tortilla.

*Ceviche marinated with coconut milk, passion fruit, lime, chili and tortilla chips*

19€

### TARTAR DE SALMÓN

marinado con salsa de soja, vinagre de arroz y sésamo, con manzana verde, huevas de salmón y tostaditas.

*Salmon Tartar marinated with soy sauce, rice vinegar and sesame, with green apple, salmon roe and toasts.*

18€

### VIEIRAS

A la plancha con salsa de fruta de la pasión, chili, pistachos y germinados de cebolla

*Grilled scallops with passion fruit & chili sauce, crunchy pistachios and onion sprouts*

15€

### TEMPURA DE GAMBAS con mayonesa de lima y jengibre

*Prawns Tempura with lime and ginger mayonnaise*

16€

### BAO BUN CRAB

Cangrejo de concha blanda en tempura, mango y hierbas frescas

*Bao Buns filled with soft shell tempura crab, mango and fresh herbs*

13€

### STEAK TARTARE

Solomillo de ternera aderezado con jengibre, cebolla, alcaparra y chili.

*Beef steak tartare, with ginger, onion, capers, chili and toasts*

18€

### FOIE MI-CUIT

Cocinado a la sal al aroma de vainilla, reducción de vino castaño dulce

*Duck liver foie gras partially cooked with vanilla smoked salt and a reduction of sweet chestnut*

16€

### ENSALADA DE BURRATA

Burrata ahumada con judías verdes, zanahorias baby, rúcula, canónigos, aceitunas negras, tomates cherry y rabanitos

*Smoked burrata salad with green beans, baby carrots, arugula, lamb's lettuce, black olives, cherry tomatoes and radishes*

12€

### TEMPURA DE VERDURAS

frescas de temporada con mayonesa de soja, vinagreta de sweet chili y aceite de sésamo.

*Fresh seasonal vegetable Tempura with soy mayonnaise, sweet chili vinaigrette and sesame oil*

13€

### SOPA DE TOMATE del huerto con orégano y tomate seco

*Tomato soup from the garden with oregano*

11€

## PARA CONTINUAR - MAIN COURSE

---

### PAD THAI

Noodles salteados al wok

*Sautéed noodles*

.....con gambas *with prawns*

14€

.....con tofu *with tofu*

12€

### PATO

Confit de pato crujiente con ensalada de fideos de soja, cítricos y hierbas frescas

*Crispy Balinese-style duck confit with soy noodle salad, citrus and fresh herbs*

24€

### LECHAL

Paletilla de Aranda, al romero, cocinada a baja temperatura con mini nabos, patatitas y puré de boniato.

*Slow cooked suckling lamb shoulder, with rosemary, baby turnips, potatoes and sweet potato purée*

29€

### COSTILLITAS DE CERDO INSPIRACIÓN ASIÁTICA

Caramelizadas con nuestra salsa secreta y arroz de jazmín

*Asian-inspired pork ribs caramelized with our secret sauce*

15€

### CURRY VERDE

de pollo, con zanahoria y berenjena china, albahaca y arroz de jazmín

*Chicken green-curry, with carrot, chinese aubergine, basil and jasmine rice*

16€

### HUEVOS CON ESPÁRRAGOS BLANCOS Y ESCABECHE

**DE ROSSINYOLS** a baja temperatura con puré de patatas

*Soft boiled Egg with white asparagus, pickled catalonian Rossinyol mushrooms and purée potato*

14€

### CORVINA

sobre parmentier de judías blancas, tierra de sobrasada, aceitunas negras y salsa de piparras

*Sea Bass on a bed of white beans purée, crispy sobrasada, black olives and green pepper sauce*

26€

### FISH & CHIPS

Lomo de bacalao frito con nuestras chips caseras, salsa tártara y puré de guisantes

*Cod fillet fish & chips with homemade chips, tartar sauce and mushy peas*

17€

### ARROZ DE CANGREJO AZUL

Meloso, con sepia y cangrejo azul del Delta del Ebro.

*Catalonian blue crab and cuttlefish rice*

19€



## PARA TERMINAR - DESSERT

---

<b>TEXTURAS DE CACAO</b> <i>Chocolate ganache cake</i>	<b>7€</b>
<b>CRÈME BRULÉE DE COCO Y JENGIBRE</b> <i>Coconut &amp; ginger crème Brulee</i>	<b>7€</b>
<b>PASTEL DE QUESO FLUIDO</b> con coulis de frutos del bosque y physalis <i>Vanilla bean cheese cake with coulis of berries</i>	<b>7€</b>
<b>TARTA TATIN DE MANZANA</b> con su salsa chantilly a la vainilla <i>Tarte tatin with vanilla chantilly cream</i>	<b>7€</b>
<b>HELADOS ARTESANALES SANDRO DESII</b> Pregunta por nuestra selección de helados a nuestro staff <i>Artisan Italian ice cream ( please ask for selection )</i>	<b>6€</b>

## VINOS DULCES - SWEET WINES

---

<b>CASTAÑO TINTO DULCE</b> Monastrell	<b>5€</b>
<b>FERNANDO CASTILLA PX</b> Pedro Ximénez	<b>5€</b>
<b>OCHOA</b> Moscatel	<b>5€</b>

## VINOS TINTOS - RED WINE

---

<b>VALDELANA JOVEN - Rioja</b> Tempranillo, Viura, Cabernet Sauvignon, Xarel-lo	<b>3,5€ 17€</b>
<b>PIEROLA CRIANZA - Rioja</b> Tempranillo	<b>21€</b>
<b>MARQUES DE RISCAL RESERVA - Rioja</b> Tempranillo, Graciano, Mazuelo	<b>29€</b>
<b>FINCAS DE GANUZA RESERVA - Rioja</b> Tempranillo, Graciano	<b>43€</b>
<b>L'OM DE MONTSANT - Montsant</b> Garnacha, Cariñena	<b>19€</b>
<b>TORRALBENC TINTO - Menorca</b> Merlot, Syrah	<b>35€</b>
<b>12 VOLTS - Mallorca</b> Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot, Syrah	<b>29€</b>
<b>TRASLACUESTA ROBLE - Ribera del Duero</b> Tinto fino	<b>4€ 19€</b>
<b>PAGO DE LA OLIVA COUPAGE - Tierra de Castilla y León</b> Tinta del país - Viticultura ecológica	<b>35€</b>
<b>CASTRO CANDAZ 2016 - Ribera Sacra</b> Mencia	<b>21€</b>
<b>PASIÓN DE BOBAL - Utiel Requena</b> Bobal	<b>20€</b>
<b>MARCEL LAPIERRE MORGON - AOC Morgon</b> Gamay	<b>36€</b>



## CAVA - CHAMPAGNE

---

**CAVA BRUT NATURE RIMARTS 24**  
Macabeu, Parellada, Xarel-lo

4€ 20€

**CAVA ROSE MARTINEZ**  
Pinot noir, Garnacha

25€

**ANDRE CLOUET "GRAN RESERVE GRAN CRU"**  
Pinot Noir

68€

**RUFFIN & FILS**  
100% Chardonnay

75€

**BOLLINGER SPECIAL CUVÉ**  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier

99€

## VINOS ROSADOS - ROSÉ WINE

---

**IZADI LARROSA - Rioja**  
Garnacha

4€ 19€

**TORRALBENC ROSADO - Menorca**  
Monastrell, Merlot

5€ 27€

**DOMAINE PINCHINAT**  
Cisnaut, Garnacha, Syrah

29€

**MINUTY - Côtes-de-Provence**  
Cisnaut, Garnacha

37€

## VINOS BLANCOS - WHITE WINE

---

**XINO - XANO - Penedés**  
Xarel-lo

3,5€ 17€

**CYATO - Rueda**  
Verdejo

3,5€ 17€

**MENADE NOSSO NATURAL - Rueda**  
Verdejo

25€

**CRECIENTE - Rías Baixas**  
Albariño

4€ 20€

**TRICÓ - Rías Baixas**  
Albariño

30€

**ALMALARGA - Ribeira Sacra**  
Godello

25€

**JAN BLANC - Costers del Segre**  
Macabeu - Chardonnay

3,5€ 20€

**GAROINA - Emporda**  
Chardonnay

23€

**BINITORD BLANC - Menorca**  
Chardonnay, Merlot

27€

**TORRALBENC BLANCO - Menorca**  
Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Parellada

34€

**MARQUES DE RISCAL - Rueda**  
Sauvignon Blanc 100% Organic

23€

**POUILLY FUMÉ DOMAINE DES CASSIER -Francia**  
Sauvignon Blanc

31€

**JOSMEYER LE KOTTABE - Alsace**  
Riesling

37€

**VILLA WOLF - Alemania**  
Gewürztraminer

24€

## WHISKY

---

		
J&B	4€	7,5€
Jack Daniels	4,5€	8€
Chivas Regal	5€	8,5€
Glenfiddich	7€	10,5€
Lagavulin	8€	11,5€
Macallan	8€	11,5€
Hibiki	12,5€	16,5€

## BRANDY

---

Magno	3,5€
1866	8€
Gran Duca de Alba	6,5€

## TEQUILA

---

Jose Cuervo Reposado	5€
Don Julio	8€



## REFRESCOS - SOFT DRINKS

---

Cabreiróa sin gas 0.5l - 1l - <i>Still water</i>	<b>2€ - 3€</b>
Mondaritz con gas - <i>Sparkling water</i>	<b>3€</b>
Coca cola - Coca cola Zero - Royal Bliss limón y naranja	<b>3€</b>
Nestea limón	<b>3€</b>
Aquarius limón	<b>3€</b>
Tonica Schwepps	<b>3€</b>
Tonica Fever tree	<b>3,5€</b>
Ginger Beer	<b>3,5€</b>
Pomada granizada <i>Gin Xoriguer and lemonade</i>	<b>8€</b>

## CERVEZAS - BEERS

---

	*0,30L	*0,50L
Estrella Damm	<b>2,5€</b>	<b>5€</b>
Grahame Pearce Lager	<b>3,5€</b>	
Grahame Pearce Stout	<b>3,5€</b>	
Sapporo	<b>4€</b>	
Tsingtao	<b>4€</b>	
Sin Alcohol	<b>3,5€</b>	

## VERMUT

---

Martini Blanco, Rojo, Dry	<b>4€</b>
Yzaguirre Rojo	<b>5€</b>

## GIN &

---

Gin Xoriguer	<b>5€</b>	 <b>8,5€</b>
Innat	<b>5€</b>	 <b>8,5€</b>
Bombay	<b>6€</b>	<b>9,5€</b>
G Vine	<b>8€</b>	<b>11,5€</b>
Hendricks	<b>7€</b>	<b>10,5€</b>
Monkey	<b>9€</b>	<b>12,5€</b>
Seagram's	<b>4€</b>	<b>7,5€</b>
Bulldog	<b>6€</b>	<b>9,5€</b>

## VODKA &

---

Absolut	<b>4€</b>	 <b>7,5€</b>
Sky	<b>5€</b>	 <b>7,5€</b>
Grey Goose	<b>6,5€</b>	<b>10€</b>
Belvedere	<b>6,5€</b>	<b>10€</b>

## RON - RUM &

---

Bacardi	<b>4€</b>	 <b>7,5€</b>
Havana 3	<b>4€</b>	 <b>7,5€</b>
Matusalem	<b>5€</b>	<b>8,5€</b>
Zacapa 23	<b>10€</b>	<b>13,5€</b>
Havana 7	<b>5€</b>	<b>8,5€</b>



## COCKTAILS

---

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda	<b>8€</b>
<b>NEGRONI</b> Gin Xoriguer, Campari, Vermouth Yzaguirre	<b>10€</b>
<b>MOJITO</b> Rum Havana 3, Mint leaves, Lime, Sugar syrup, Soda, Angostura	<b>11€</b>
<b>PIÑA COLADA</b> Rum Bacardi, Rum Brugal, Coconut milk, Pineapple juice	<b>11€</b>
<b>PASSION BLAST</b> Vodka, Passoa (passion fruit liqueur) lemon juice, gomme syrup	<b>11€</b>
<b>TOMMY MARGARITA</b> Tequila, triple sec, agave nectar, lime	<b>11€</b>
<b>AGAVE OLD FASHIONED</b> Anejo tequila, agave, bitters, cinnamon	<b>11€</b>
<b>G&amp;T</b> Gin, Tonic, elderflower liqueur, grapefruit peel	<b>11€</b>
<b>POMADA GRANIZADA</b> Gin Xoriguer, limón - <i>Gin Xoriguer and lemonade</i>	<b>8€</b>