

VINOS

Espumosos

Champagne

Moët & Chandon Brut | Pinot Noir, Chardonnay y Meunier
Veuve Clicquot Brut | Pinot Noir, Chardonnay y Meunier
Moët & Chandon Rosè | Pinot Noir, Chardonnay y Meunier
Veuve Clicquot Rosè | Pinot Noir, Chardonnay y Meunier
Perrier Jouët Blanc de Blancs | Chardonnay
Perrier Jouët Rosé | Pinot Noir, Chardonnay y Meunier

Cava

Juvé & Camps Reserva de la Familia | Xarello, Macabeo y Parellada
Juvé & Camps Reserva de la Familia Rosé | Xarello, Pinot Noir y Garnacha Tinta
Juvé & Camps Gran Juvé | Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarello

Blancos

Bierzo

Capricho | Godello
Kolor Blanco | Godello

Madrid

La Chelo Sweet Sólo 7,5° | Malvar

Rías Baixas

Pazo San Mauro | Albariño
Santiago Ruiz | Albariño, Loureiro, Treixadura y Caíño Blanco

Ribeiro

El Paraguas Atlántico | Treixadura, Godello y Albariño

Rueda

José Pariente | Sauvignon Blanc
Marqués de Riscal Finca Montico | Verdejo

Rosados

Penedés

Aurora D'Espiells | Pinot Noir, Syrah y Xarello

Tintos

Calatayud

Camino a Pardos 80 | Garnacha

Castilla-La Mancha

Con Viento Fresco | Garnacha

Ribeira Sacra

Saiñas Silente | Mencía y Garnacha Tintorera

Ribera del Duero

Conde San Cristóbal | Tinto Fino
Lara O | Tempranillo y Garnacha
Matarromera Reserva | Tempranillo

Rioja

Marqués de Vargas Reserva | Graciano, Mazuelo y Tempranillo
Viña Tondonia Reserva | Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo y Garnacha Negra

Copa | Botella

80€
110€
90€
110€
135€
140€

9€ | 39€
10€ | 46€
55€

6€ | 28€
59€

6€ | 25€

6€ | 31€
37€

41€

30€
6,5€ | 38€

24€

35€

27€

29€

6€ | 33€
37€
69€

6€ | 35€
56€

Ostras

Al natural Moluscos	5€	Aliño thai Molusco, pescados, crustáceos, gluten, soja, sésamo, sulfitos	5€	Pico de gallo Moluscos	5€	En escabeche Moluscos, sulfitos	5€
------------------------	----	--	----	---------------------------	----	------------------------------------	----

Para Compartir

Selección de quesos del mundo <i>según recomendación</i>	19€
Gluten, frutos secos, lácteos, huevo	
Jamón ibérico de bellota 100%	28€
Gluten en el acompañamiento	
Anchoas del cantábrico <i>con mantequilla ahumada sobre pan brioche</i>	28€
Pescado, lácteo, gluten	
Tartar de atún rojo Balfegó con guacamole casero	24€
Gluten, pescado, sulfitos, soja, sésamo	
Ensaladilla rusa secreta con tortillitas de camarón	18€
Huevo, pescado, crustáceos, soja, mostaza, gluten, lácteos, sésamo y sulfitos	
Fritura andaluza	19€
Pescado, molusco, crustáceo, sulfitos, gluten, lácteos, huevo	
Croquetas cabrales <i>6 uds.</i>	15€
Gluten, huevos, lácteos	
Croquetas jamón <i>6 uds.</i>	15€
Gluten, huevos, lácteos	
Pizza de burrata, mortadella y crema de pistacho	21€
Gluten, lactosa, frutos secos	
Brioche de bogavante <i>con mayonesa de su coral</i>	19€
Gluten, lácteos, pescado, molusco, crustáceo, huevo, sésamo	

Ensaladas

Bimi, brotes de espinaca con queso ahumado y crema de cacahuetes	16€
Lácteos, frutos secos	
Tomates seleccionados, fresas, pecorata al pesto y aceite de albahaca	18€
Lácteos, frutos secos	
Quinoa con vinagreta de mango y pomelo con piñones garrapiñados	17€
Lácteos, frutos secos, sulfitos, mostaza	

Principales

Poke Florida <i>atún rojo Balfegó, salmón, aguacate, mango, pepino, edamame, shari, wakame</i>	21€
Pescado, soja, gluten, mostaza	
Ceviche de corvina con leche de tigre ahumada	23€
Pescado, apio, sulfito, frutos secos	
Tataki de bonito en escabeche	21€
Pescado, molusco, crustáceo, gluten, soja, frutos secos, sulfitos	
Pulpo a la brasa <i>con patata revolcona y mojo canario</i>	26€
Moluscos, crustáceo, pescado, frutos secos, sulfitos, lactosa	
Rapito a la bilbaína <i>hecho a la brasa con patatas risoladas y pimientos de piquillo</i>	25€
Pescados, sulfitos, gluten	
Sandwich ibérico <i>con salsa tonkatsu y ensalada de manzana apio nabo</i>	24€
Huevo, gluten, sulfitos	
Costilla ibérica <i>hecha a baja temperatura para armar tus tacos</i>	32€
Gluten, sulfitos	
Hamburguesa de buey joven madurado	22€
<i>brioche, medallón de carne de buey, pimientos de piquillo marinados en cerveza, salsas caseras y cheddar curado</i>	
Gluten, lácteos, huevo, mostaza	

Cortes de Carne Premium

Tataki de Vaca	35€
Solomillo de vaca a la brasa con verduras risoladas	27€
Lácteos, apio	
Lomo bajo de vaca <i>de 300grs. con patatas fritas *</i>	27€
Ribeye Cube Roll <i>de 350-400grs. *</i>	45€
T-Bone <i>de 1kg. aprox. *</i>	80€
Chuletón Simmental <i>de 1kg. aprox. *</i>	80€
Tomahawk <i>de 1 - 1,1kg. aprox. *</i>	90€
<i>* 35 - 40 días de maduración</i>	

Guarniciones

Ensalada verde Sulfitos	4€	Pimientos asados Gluten, sulfitos	6€	Patatas fritas Sulfitos	5€
----------------------------	----	--------------------------------------	----	----------------------------	----

*Todos los precios incluyen IVA.

Servicio de mesa y aperitivo | 3,5€ pp

WINE

Sparkling

Champagne

Moët & Chandon Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	80€
Veuve Clicquot Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	110€
Moët & Chandon Rosè Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	90€
Veuve Clicquot Rosè Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	110€
Perrier Jouët Blanc de Blancs Chardonnay	135€
Perrier Jouët Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	140€

Cava

Juvé & Camps Reserva de la Familia Xarello, Macabeo, Parellada	9€ 39€
Juvé & Camps Reserva de la Familia Rosé Xarello, Pinot Noir, Garnacha Tinta	10€ 46€
Juvé & Camps Gran Juvé Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarello	55€

White

Bierzo

Capricho Godello	6€ 28€
Kolor Blanco Godello	59€

Madrid

La Chelo Sweet Sólo 7,5° Malvar	6€ 25€
-----------------------------------	----------

Rías Baixas

Pazo San Mauro Albariño	6€ 31€
Santiago Ruiz Albariño, Loureiro, Treixadura, Caíño Blanco	37€

Ribeiro

El Paraguas Atlántico Treixadura, Godello, Albariño	41€
---	-----

Rueda

José Pariente Sauvignon Blanc	30€
Marqués de Riscal Finca Montico Verdejo	6,5€ 38€

Rosè

Penedés

Aurora D’Espiells Pinot Noir, Syrah , Xarello	24€
---	-----

Red

Calatayud

Camino a Pardos 80 Garnacha	35€
-------------------------------	-----

Castilla-La Mancha

Con Viento Fresco Garnacha	27€
------------------------------	-----

Ribeira Sacra

Saiñas Silente Mencía, Garnacha Tintorera	29€
---	-----

Ribera del Duero

Conde San Cristóbal Tinto Fino	6€ 33€
Lara O Tempranillo y Garnacha	37€
Matarromera Reserva Tempranillo	69€

Rioja

Marqués de Vargas Reserva Graciano, Mazuelo, Tempranillo	6€ 35€
Viña Tondonia Reserva Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo, Garnacha Negra	56€

Oysters 1 piece	Natural Molluscs	5€	Thai dressing Molluscs, fish, crustaceans, gluten, soy, sesame, sulfites	5€	Pico de gallo Molluscs	5€	Marinated Molluscs, sulfites	5€
-------------------	------------------	----	--	----	------------------------	----	------------------------------	----

To Share

Selection of cheeses from around the world <i>as recommended</i>	19€
Gluten, nuts, dairy, eggs	
100% Acorn-fed Iberian ham	28€
Gluten in the side dish	
Anchovies from the Cantabrian Sea <i>with smoked butter on brioche bread</i>	28€
Fish, dairy, gluten	
Balfegó bluefin tuna tartare with homemade guacamole	24€
Gluten, fish, sulfites, soy, sesame	
Secret-style Russian salad with shrimp fritters	18€
Eggs, fish, crustaceans, soy, mustard, gluten, dairy, sesame, sulfites	
Andalusian-style fried fish	19€
Fish, molluscs, crustaceans, sulfites, gluten, dairy, eggs	
Cabrales cheese croquettes 6 pcs.	15€
Gluten, eggs, dairy	
Iberian ham croquettes 6 pcs.	15€
Gluten, eggs, dairy	
Burrata and mortadella pizza with pistachio cream	21€
Gluten, lactose, nuts	
Lobster brioche <i>with a coral-infused mayonnaise</i>	19€
Gluten, dairy, fish, molluscs, crustaceans, eggs, sesame	

Salads

Bimi and spinach sprouts with smoked cheese and peanut cream	16€
Dairy, nuts, peanuts, gluten, sulfites, soy	
Selected tomatoes, strawberry, pecorino with pesto and basil oil	18€
Dairy, nuts	
Quinoa with mango and grapefruit vinaigrette and caramelized pine nuts	17€
Dairy, nuts, sulfites, mustard	

Main Courses

Florida Poke <i>bluefin tuna, salmon, avocado, mango, cucumber, edamame, shari, wakame</i>	21€
Fish, soy, gluten, mustard	
Sea bass ceviche with smoked tiger’s milk	23€
Fish, celery, sulfites, nuts	
Marinated bonito tataki	21€
Fish, molluscs, crustaceans, gluten, soy, nuts, sulfites	
Grilled octopus <i>served with paprika-smashed potatoes and traditional Canarian mojo</i>	26€
Molluscs, crustaceans, fish, nuts, sulfites, lactose	
Baby monkfish in Bilbao-style sauce <i>grilled, served with rissole potatoes and piquillo peppers</i>	25€
Fish, sulfites, gluten	
Iberian pork sandwich <i>con salsa tonkatsu y ensalada de manzana apio nabo</i>	24€
Huevo, gluten, sulfitos	
Iberian rib <i>slow-cooked to assemble your own tacos</i>	32€
Gluten, sulfites	
Dry-aged young beef burger <i>brioche, beef medallion, beer-marinated piquillo peppers, homemade sauces, and aged cheddar</i>	22€
Gluten, dairy, eggs, mustard	

Premium Meat Cuts

Beef Tataki	35€
Grilled beef tenderloin with sautéed vegetables	27€
Dairy, celery	
Beef striploin 300g <i>with french fries</i> *	27€
Ribeye Cube Roll 350-400grs. *	45€
T-Bone <i>approx. 1kg</i> *	80€
Simmental rib steak <i>approx. 1kg</i> *	80€
Tomahawk <i>approx. 1 - 1,1kg.</i> *	90€
* 35 - 40 days dry-aged	

Sides

Green salad Sulfites	4€	Roasted peppers Gluten, sulfites	6€	French fries Sulfites	5€
----------------------	----	----------------------------------	----	-----------------------	----

Service and appetizer | 3,5€

*Todos los precios incluyen IVA.