



ARRANCANDO

Volandeira a la parrilla con sopa de maíz y jengibre	4,5
Anchoas y queso fresco	7,5
Saam de chicharrón frito (2ud.)	8
Ensalada de calabaza asada, lechuga, feta, garbanzo frito y cacahuets	9

TAPA PLATO

AL CENTRO

Croqueta Coqueta de Carabinero con mayonesa de alga (3 / 6 ud)	6,2 12,4
Patatas Bravas tomate casero, alioli y aceite picante	5,5
Alitas Chupadeos® con nuestra salsa chupadeos	8
Steak Tartar de solomillo de vaca y croissant a la plancha	15

MARABUNDEANDO

Bimis y espárragos blancos a la brasa con holandesa ahumada	10
Shu Mai relleno de carrillada ibérica	12
Taco Mexicano de Pollo a baja tª, cebolla, cilantro y lima (2ud)	8
Arroz ibérico, setas y langostinos	10

DE LA MAR ABUNDA

Mejillones al wok con pisco y salsa de tomate picante	10
Huevo roto con gambón, chili crab y fideos a la llama	12
Lubina al carbón, sopa mango-coco y puré de boniato asado	14
Crudo de atún, gazpachuelo acevichado y chicharrón de chipirón	16

DEL MONTE A LA BRASA

Albóndigas de ternera al curry	12
Pato asado, apionabo	16
Presa Ibérica, escabeche de calabaza	21
Ribeye de vaca, chirivías	26

GUARNICIONES

Ensalada con cebolla y cherrys	3
Espárragos verdes	3,9
Boniato asado	3,9
Patatas fritas	3,5

POSTRES

Bizcocho de zanahoria, mango, yogurt y cacahuets garrapiñados	7
Fresas y moras	7
Chocolates	7

cierre cocina mediodía: 16:00 h
cierre de restaurante: 17:00 h
cierre cocina noche: 23:00 h
cierre restaurante noche: 00:00 h



STARTING

Grilled scallop with corn and ginger soup (unit.)	4,5
Anchovies and queso fresco cheese	7,5
Fried pork rind saam (2 unit.)	8
Roasted pumpkin salad, lettuce, feta cheese, fried chickpeas and peanuts	9

TAPA PLATO

IN THE MIDDLE

Carabinero croquette with seaweed mayonnaise (3 / 6 units.)	6,2 12,4
Patatas bravas with homemade tomato, aioli and spicy oil	5,5
Chicken wings glazed with our homemade bbq	8
Beef sirloin steak tartar and grilled croissant	15

MARABUNDING

Grilled bimis and white asparagus with smoked hollandaise	10
Shu Mai stuffed with stewed Iberian cheek	12
Mexican chicken taco at low temperature, onion, coriander and lime	8
Iberian rice, mushrooms and prawns	10

FROM THE SEA

Wok-fried mussels with pisco and spicy tomato sauce	10
Broken egg with prawns, chilli crab and flame-grilled noodles	12
Charcoal-grilled sea bass, mango-coconut soup and roasted sweet potato puree	14
Raw tuna, gazpachuelo with ceviche and squid crackling	16

FROM THE MOUNTAIN

Curry veal meatballs	12
Roast duck and celeriac	16
Iberian pork shoulder, pickled pumpkin	21
Beef ribeye, parsnips	26

SIDES

Salad with onion and cherrys	3
Green asparagus	3,9
Roasted sweet potato	3,9
French fries	3,5

DESSERTS

Carrot cake, mango, yogurt and candied peanuts	7
Strawberries and blackberries	7
Chocolates	7

cierre cocina mediodía: 16:00 h
cierre de restaurante: 17:00 h
cierre cocina noche: 23:00 h
cierre restaurante noche: 00:00 h



DEPART

Coquille grillée avec soupe de maïs et gingembre (unit.)	4,5
Anchois et fromage frais	7,5
Saum de couenne de porc frite (2 unités)	8
Potiron rôti, laitue, fromage feta, salade de pois chiches frits et cacahuètes	9

TAPA PLATO

AU CENTRE

Croquette carabinero avec mayonnaise aux algues (3 / 6 units.)	6,2 12,4
Patatas Bravas tomate maison, aïoli et huile épicée	5,5
Ailes Chupadeos® avec notre sauce	8
Tartare de faux-filet de bœuf et croissant grillé	15

MARABUNDANT

Bimis et asperges blanches grillées avec hollandaise fumée	10
Shu Mai farcis aux joues ibériques	12
Taco au poulet mexicain, oignon, coriandre et citron vert (2 unités)	8
Riz ibérique, champignons et crevettes	10

DE LA MER ABONDA

Moules frites au wok, pisco et sauce tomate épicée	10
Oeuf cassé aux crevettes, crabe au chili et nouilles flambées	12
Bar au charbon de bois, soupe mangue-coco et purée de patate douce rôtie	14
Thon cru, gaspachuelo acevichado et chicharrón de calamar	16

MONTAGNE AUX GRILLES

Boulettes de bœuf au curry	12
Canard rôti, céleri-rave	16
Presa ibérique, potiron mariné	21
Bœuf ribeye, panais	26

GARNITURE

Salade d'oignons et cerises	3
Asperges vertes	3,9
Patate douce rôtie	3,9
French fries	3,5

DESSERTS

Gâteau aux carottes, mangue, yaourt et cacahuètes sucrées	7
Fraises et mûres	7
Chocolats	7

cierre cocina mediodía: 16:00 h
cierre de restaurante: 17:00 h
cierre cocina noche: 23:00 h
cierre restaurante noche: 00:00 h



ARRANCANDO

Volandeira a la parrilla con sopa de maíz y jengibre

Anchoas y queso fresco

Saam de chicharrón frito (2ud.)

Ensalada de calabaza asada

TAPA PLATO

4,5 |

7,5 |

| 8

| 9

AL CENTRO

Croqueta Coqueta de Carabinero (3 / 6 ud.)

6,2 | 12,4

Patatas Bravas tomate casero, alioli y aceite picante

5,5 |

Alitas Chupadeos® con nuestra salsa chupadeos

8 |

Steak Tartar de solomillo de vaca y a la plancha

15 |



MARABUNDEANDO

Bimis y espárragos blancos a la brasa con holandesa ahumada

| 10

Shu Mai relleno de carrillada ibérica

| 12

Taco Mexicano de Pollo a baja tª, cebolla, cilantro y lima (2ud)

| 8

Arroz ibérico, setas y langostinos

| 10

DE LA MAR ABUNDA

Mejillones al wok con pisco y salsa de tomate picante

| 10

Huevo roto con gambón, chili crab y fideos a la llama

| 12

Lubina al carbón, sopa mango-coco y puré de boniato asado

| 14

Crudo de atún, gazpachuelo acevichado y chicharrón de chipirón

| 16

DEL MONTE A LA BRASA

Albóndigas

| 12

Pato asado, apionabo

| 16

Presa Ibérica, escabeche de calabaza

| 21

Ribeye de vaca, chirivías

| 26

GUARNICIONES

Ensalada con cebolla

3

Espárragos verdes

3,9

Boniato asado

3,9

Patatas fritas

3,5

POSTRES

Bizcocho de zanahoria, mango, yogurt y cacahuetses garrapiñados

7

Fresas y moras

7

Chocolates

7

Alérgenos: Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Lácteos

Frutos secos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Moluscos Altramuces