



ARRANCANDO!

	TAPA	PLATO
Volandeira con sopa de coco, maíz y jengibre	4,5	
Ensaladilla con melva y cucharón de mayonesa	4	8
Chicharrón de papada frito con lima	6	
Ensalada de calabaza asada, espinaca, feta, garbanzo frito y cacahuets		9

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	
Pastrami sando con salsa mil islas	12	

MARABUNDEANDO

Bimis y espárragos verdes a la brasa con emulsión ligera y parmesano	7,5	
Gyozas de pato al vapor (3 ud)	7	
Taco Mexicano de Pollo a baja tª, cebolla, cilantro y lima (2ud)	8	
Risotto de calabaza, anchoas y kalamata	9	

DE LA MAR ABUNDA

Calamar frito Pekin style	9	
Huevo roto con gambón, chili crab y fideos a la llama		12
Salmón saltado al wok		14
Atún y aguachile verde de pepino		16

DEL MONTE A LA BRASA

Curry rojo de carrillada con frutos secos y arroz al vapor		10
Pluma Ibérica al carbón, con escabeche templado de calabaza y papines		18
Solomillo de Vaca, patatas al montón y cherrys (150 gr.)		21

REMATE DULCE

Brownie con crema de chocolate, galleta y helado de plátano de Canarias	6	
Torrija de Leche con sopa fría dulce de oloroso y helado de vainilla	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!

	TAPA	PLATO
Baby scallop, sweetcorn-coconut-ginger dressing	4,5	
Mayo smashed potato salad topped with dried tuna	4	8
Crispy pork belly strips marinated and fried	6	
Roasted pumpkin salad, spinach, feta cheese, fried chickpea and peanuts		9

FRIED

Red kingprawn croquette with nori mayo (3 / 6 ud)	6,2	12,4
Patatas Bravas homemade spicy tomato sauce, alioli and chilli oil	5,5	
Chicken wings® with our homemade smooth with BBQ dressing	8	
Pastrami sando thousand-island-dressing	12	

MARABUNDING

Roasted bimis and green asparagus with light mustard mayonnaise and Parmesan	7,5	
Duck Gyozas meet dressing (3 ud)	7	
Pulled Chicken Mexican Taco, chopped onion, coriander, and lime (2ud)	8	
Pumpkin risotto, anchovies and kalamata olive	9	

FROM THE SEA

Fried squid Pekin Style dressing	9	
Broken egg, Kingprawn, chili crab and noodles		12
Salmon stir fry wok, vegetables, snow peas		14
Grilled tuna, green aguachile cebiche		16

FROM THE MOUNTAIN

Pork cheeks red curry, nuts and rice		10
Ibérico pork steak, warm pumpkin pickled sauce, french fries		18
Grilled Beef Tenderloin, french fries and roasted cherries (150 gr.)		21

SWEET END

Bananna - Brownie, dulce de leche, smashed oreo biscuit ice cream on top	6	
Torrija French Toast dulce de leche - oloroso cold dressing ice cream on top	7	

kitchen closing: 16:00 h
restaurant closing: 17:00 h
kitchen closing night: 23:00 h
restaurant closing night: 00:00 h



DÉPART!

	TAPA	PLATO
Bébé pétoncle, vinaigrette maïs doux-coco-gingembre	4,5	
Salade russe au thon sec avec une cuilleré de mayonnaise	4	8
Grattons de fanon de porc frit au citron vert	6	
Salade avec citrouille rôtie, épinard, feta, pois chiches frits et cacahouète		9

AU CENTRE !

Croquette coquette de gambon écarlate avec de mayonnaise aux algues (3/6 un.)	6,2	12,4
Patatas bravas, tomate maison, aioli et huile épicée	5,5	
Ailes de poulet «Chupadeos®» avec nôtre sauce BBQ douce	8	
Pastrami sando vinaigrette mille-îles	12	

EN MARABUNDANT

Bimis rôtis et asperges vertes avec mayonnaise légère à la moutarde et parmesan	7,5	
Gyozas de canard à la vapeur (3 un.)	7	
Taco mexicain au poulet effiloché, oignon haché, coriandre et citron vert (2 un.)	8	
Risotto au potiron, anchois et olive kalamata	9	

DE LA MER ABONDE

Calamar frit sauce à la pékinoise	9	
Œuf cassé aux crevettes, crabe chili, et nouilles flambées		12
Wok sauté de saumon, légumes, pois mange-tout		14
Thon grillé, cebiche aguachile vert		16

DU MONT ABONDE

Joues de porc au curry rouge, noix et riz		10
Steak de porc ibérique, sauce tiède marinée au potiron, frites		18
Filet de Boeuf Grillé, frites et cerises rôties (150 gr.)		21

DOUCE FINALE

Banane - Brownie, crème mascarpone, confiture du lait, glace	6	
Pain Perdu avec soupe froid de confiture du lait avec vin «oloroso» et glace	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