

A la carta

IBÉRICOS & QUESOS & FIENDS

- Jamón Ibérico de bellota tapa **14,00€**
- Queso Manchego **4,70€**

DEL HUERTO VERDE

- Gran burrata fresca impregnada en espuma de albahaca **13,00€**
- Ensalada Otoño para Invierno **9,80€**
- Ensalada de Espinacas baby y queso feta con vinagreta de nueces y miel y mostaza **8,50€**
- Ensalada de lingotes de queso brie **8,00€**
- Ensalada de salmón fresco marinado **9,00€**

TAPA GOURMET

- Anchoas del Cantábrico **6,80€**
- Boquerones de siempre **4,60€**
- Mejillones en escabeche Rías de Galicia **4,40€**
- Olivas XL **3,40€**
- Berberechos Rías Galicia Aliño Casa **7,40€**

CLÁSICOS PARA PICAR

- Ensaladilla rusa “puro sabor” **4,50€**
- Patatas bravas **4,50€**
- Huevos estrellados con jamón del bueno **8,50€**
- Sushi de escalibada con queso de cabra **5,90€**
- Croquetas de pollo de la laia Joana (unidad) **1,50€**
- Calamares a la romana que vuelan **7,00€**
- Tortilla Española olé! Hecha al momento **4,20€**
- Berenjenas en tempura con miel y lima **6,00€**
- Nuestra versión de canelón de pato rustido, pera asada y espuma de queso de cabra **8,80€**
- Langostinos crujientes en guacamole **7,90€**
- Pan cristal con tomate y aceite muy virgen (p/p) **2,00€**

UN POCO DE TODO PARA DISFRUTAR

- Mordisco de morcilla de Burgos con queso de cabra y cebolla caramelizada **3,20€**
- Tosta de pan crujiente con foie a la plancha **7,00€**
- Donut de foie con relleno de mouse de frambuesa, tostada de pan aceite y helado de frambuesa **12,90€**
- Paella de arroz marisco / carne / vegetal (mínimo 2 personas, precio por persona) **13,90€**
- Arroz negro meloso con sepionetas, calamar, alioli de miso y ajo negro **16,90€**
- Ceviche de corvina con raíces peruanas y cremoso de ají amarillo **11,00€**
- Pulpo a la gallega estilo Intertapa **16,00€**
- Tataki de salmón encevichado sobre pastel de patata, aguacate y su chicharrón **14,00€**
- Rodaballo asado sobre lentejas al jengibre y hierbas aromáticas **17,50€**
- Galletas de cordero 100% sobre cous-cous de albahaca, berenjena ahumada y salsa de remolacha **12,00€**
- Secreto Ibérico 72° crujiente con crema de queso, yogurt a la menta y puré de boniato **16,00€**

HAMBURGUESAS CARNE 200 GR / BLACK ANGUS

- **las llevamos haciendo desde 1994*
- Machote Ibérico con queso brie / jamón Ibérico / cebolla caramelizada **9,00€**
- “Zar” pollo marinado en jengibre, hojas verdes, tomate, guacamole, remolacha al carbón, cheddar y bacon **9,90€**
- “Ai mi madre” doble burger con huevo / bacon / queso emmental **12,00€**
- “Classic Cheeseburger” lechuga / tomate / queso **7,50€**
- “Supercheese” queso brie, azul & manchego **8,50€**
- “Black to black” pan negro / cebolla caramelizada / mermelada tomate / queso cheddar / rúcula / salsa barbacoa **11,00€**

COLORÍN COLORADO ESTE CUENTO ACABA CON UN HELADO

- Pera asada al Cointreau sobre crema inglesa y helado de vainilla **6,50€**
- Crema catalana 100% de casa **5,80€**
- Crep de crema catalana **6,00€**
- Trío mini El tamaño no importa (limón, coco, choco) **6,20€**
- Banoffee Amor británico (crema plátano y caramelo) **6,00€**
- No es lo que parece (helado spéculoos y helado chocolate) **5,90€**
- Carrot cake / Choco Toffee **6,20€**
- Muflón Dúo escalera de ganache de 3 chocolates **6,00€**
- Bizcocho naranja (almendras-sin gluten sin lactosa) **6,20€**

Suplemento terraza +15%

Pago mínimo con tarjeta 12,00€