

## SÁNDWICHES Y TENTEMPIÉS

	<b>PVP</b>
<i>Bikini de pastrami, provolone, mostaza e hinojo encurtido</i>	<b>12,00€</b>
<i>Sándwich de pollo al panko, ensalada de kimchi casero y mayonesa</i>	<b>13,00€</b>
<i>Tortilla de patata y huevos de granja cuajada al momento</i>	<b>10,50€</b>
<i>Hamburguesa de Angus, queso Monterrey Jack y barbacoa casera</i>	<b>16,00€</b>
<i>Mixto de mozzarella con doble de queso y jamón cocido</i>	<b>10,00€</b>
<i>Patatas bravas con jamón</i>	<b>10,50€</b>

## ENTRANTES

	<b>1/2 Ración</b>	
<i>Cecina de Vaca Angus (100g)</i>	<b>15,00€</b>	<b>28,00€</b>
<i>Tabla de jamón 75% raza ibérica</i>	<b>16,00€</b>	<b>29,00€</b>
<i>Tabla de quesos ecológicos</i>		<b>21,00€</b>
<i>Croquetas ibéricas (8 unidades)</i>	<b>8,00€</b>	<b>14,00€</b>
<i>Anchoas (o'o), piparras, pan de masa madre y tomate aliñado</i>		<b>20,00€</b>
<i>Nachos al horno, guacamole casero y queso gouda fundido</i>	<b>10,00€</b>	<b>18,00€</b>
<i>Corazones de alcachofas, romesco y piñones tostados</i>		<b>19,50€</b>
<i>Torreznos de panceta ibérica y patata risolada</i>		<b>14,00€</b>
<i>Berenjenas fritas, miel tostada y teriyaki</i>		<b>12,00€</b>
<i>Gnocchi con ragout de vaca vieja, parmesano y sésamo</i>		<b>15,00€</b>
<i>Green salad con pollo crujiente, vinagreta de mostaza savora y encurtidos caseros</i>		<b>13,50€</b>
<i>Ensalada de ventresca, pimiento de piquillo, aguachile de tomate y jalapeño</i>		<b>15,00€</b>
<i>Tomates aliñados a la antigua con piparras y esencia de cebollino verde</i>		<b>14,00€</b>



**Pan y AOVE: 2€/persona**

**Suplemento terraza**  
+10%



**Suplemento habitación**  
+20%

**IVA 10% incluido**





## CARNES

**PVP**

<i>Entrecot de vaca madurada, patatas y pimientos estilo padrón</i>	<b>29,00€</b>
<i>Secreto de cerdo ibérico a la parrilla y ali-oli de soja con yema de huevo</i>	<b>27,00€</b>
<i>Costillas melosas de cerdo ibérico, salsa barbacoa y ensalada kimchi</i>	<b>23,00€</b>
<i>Steack tartar de vaca con yema de huevo curada a la sal de vino</i>	<b>21,00€</b>

## PESCADOS Y MARISCOS

**½ Ración**

<i>Salmón al horno, emulsión de hinojo, mostaza y cava</i>	<b>24,00€</b>
<i>Ceviche de pescado con totopos de maíz y aguacate</i>	<b>18,00€</b>
<i>Lomo de lubina, pimientos confitados y ajo blanco de cítricos</i>	<b>24,50€</b>
<i>Cazón en adobo</i>	<b>8,00€ 14,00€</b>

## POSTRES

<i>Cookie caliente de chocolate, nueces y helado (tiempo de preparación 15 minutos)</i>	<b>7,50€</b>
<i>Tarta de queso cremosa con coulis de maracuyá</i>	<b>7,50€</b>
<i>Tarta de zanahoria cítricos y nueces</i>	<b>7,50€</b>
<i>Helados variados ( 2 bolas)</i>	<b>6,00€</b>
<i>Sorbete al cava</i>	<b>6,00€</b>



**Pan y AOVE: 2€/persona**



**Suplemento terraza  
+10%**

**Suplemento habitación  
+20%**

**IVA 10% incluido**





## SANDWICHES AND SNACKS

**PVP**

<i>Pastrami, provolone, mustard, and pickled fennel bikini sandwich</i>	<b>12,00€</b>
<i>Panko chicken sandwich, homemade kimchi salad and mayonnaise</i>	<b>13,00€</b>
<i>Potato omelet with farm-fresh eggs, made to order</i>	<b>10,50€</b>
<i>Angus beef burger, Monterrey Jack cheese and homemade barbecue sauce</i>	<b>16,00€</b>
<i>Mozzarella and cooked ham sandwich</i>	<b>10,00€</b>
<i>Fried potato "Brava" style</i>	<b>10,50€</b>

## STARTERS

*½ Plate*

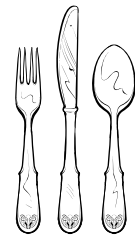
<i>Angus beef jerky (100g)</i>	<b>15,00€</b>	<b>28,00€</b>
<i>Platter of 75% Iberian ham</i>	<b>16,00€</b>	<b>29,00€</b>
<i>Platter of ecologic cheeses</i>		<b>21,00€</b>
<i>Iberian croquettes (8 pieces)</i>	<b>8,00€</b>	<b>14,00€</b>
<i>Anchovies (o'o), piparras, sourdough bread and seasoned tomato</i>		<b>20,00€</b>
<i>Baked nachos, homemade guacamole, and melted Gouda cheese</i>	<b>10,00€</b>	<b>18,00€</b>
<i>Artichoke hearts, romesco sauce and toasted pine nuts</i>		<b>19,50€</b>
<i>Iberian pork crackling and risolada potatoes</i>		<b>14,00€</b>
<i>Fried eggplant, toasted honey and teriyaki</i>		<b>12,00€</b>
<i>Gnocchi with aged beef ragout, Parmesan, and sesame seeds</i>		<b>15,00€</b>
<i>Green salad with crispy chicken, savora mustard vinaigrette, and homemade pickles</i>		<b>13,50€</b>
<i>Tuna belly salad with piquillo peppers, tomato and jalapeño aguachile</i>		<b>15,00€</b>
<i>Traditional-style tomatoes with piparra peppers and green onion essence</i>		<b>14,00€</b>



**Bread and Oil: 2€/person**

**Terrace supplement +10% Room supplement +20% VAT 10% included**





## MEAT

PVP

Matured beef entrecôte, potatoes and Padrón-style peppers	29,00€
Grilled Iberian pork secreto and soy alioli with egg yolk	27,00€
Sweet Iberian pork ribs, barbecue sauce and kimchi salad	23,00€
Beef steak tartare with a wine-cured egg yolk	21,00€

## FISH AND SEAFOOD

	<i>½ Plate</i>	
Baked salmon, fennel emulsion, mustard, and cava		24,00€
Fish ceviche with corn tortilla chips and avocado		18,00€
Sea bass fillet, candied peppers, and citrus-infused white garlic sauce		24,50€
Marinated dogfish	8,00€	14,00€

## DESSERTS

Hot chocolate cookie, walnuts, and ice cream (preparation time: 15 minutes)	7,50€
Creamy cheesecake with passion fruit coulis	7,50€
Carrot cake with citrus fruits and walnuts	7,50€
Assorted ice cream (2 scoops)	6,00€
Cava sorbet	6,00€



Bread and Oil 2€/person

Terrace supplement +10%



Room supplement +20%

VAT 10% included

