



ALÉRGENOS

ALLERGEN MENU

/ ENTRADAS FRÍAS

COLD STARTERS

TARTAR DE ATÚN 🐟 🍷 🥒 🍋

Aguacate, tobiko wasabi, mesclun, cebollino y yuzu

*TUNA TARTARE · Avocado, wasabi tobiko, mesclun, chives & yuzu***TOMATE Y CEBOLLA** 🍷

Extra bonito (6€) 🐟

*TOMATO & ONION SALAD · Extra bonito tuna (6€)***CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA** 🍷

Con aceite trufado, rúcula y escamas de parmesano

*BEEF FILLET CARPACCIO · Truffle oil, rocket & parmesan shavings***TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE** 🐟 🍷 🥒 🍋

Con mayonesa de yuzu, huevas de tobiko y mesclun

*SALMON & AVOCADO TARTARE · Yuzu mayonnaise, tobiko roe & mesclun***CEVICHE CLÁSICO DE CORVINA** 🐟

Con leche de tigre, boniato, cancha frita, cebolla roja, choclo y cilantro

*CLASSIC SEABASS CEVICHE · Tiger's milk, sweet potato, fried corn, red onion, corn kernels & cilantro***HUMMUS CASERO** 🌱 🥒 🍋

Con pan pita, crudités de apio, zanahoria y pepino

*HOMEMADE HUMMUS · Pita bread with celery, carrot & cucumber crudités***TATAKI DE ATÚN** 🐟 🍷 🥒 🍋

Con vinagreta de naranja, sésamo y alga wakame

*TUNA TATAKI · Orange vinaigrette, sesame & wakame seaweed***GUACAMOLE HECHO EN CASA** 🍷

Con nachos, crema agria y pico de gallo

HOMEMADE GUACAMOLE · Nachos, sour cream & pico de gallo

/ ENTRADAS CALIENTES

WARM STARTERS

GAMBAS PIL-PIL 🐟 🍷

Con langostino, ajo, pimentón, vino blanco y guindilla

*PIL-PIL SHRIMPS · King prawn, garlic, paprika, white wine & chili***FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA** 🍷

Sobre cremoso de patata y jamón ibérico

*CONFIT ARTICHOKE FLOWER · Creamy potato & Iberian ham***GAMBONES CRUJIENTES** 🐟 🍷 🌱 🍋

Salsa de pimiento rojo agri dulce

*CRISPY PRAWNS · Sweet & sour red pepper sauce***BERENJENA ASADA** 🍷 🍋 🍷 🍋

Salsa de miso, queso feta y anacardo con togarashi

*ROASTED EGGPLANT · Miso sauce, feta cheese & cashew togarashi***BONIATO ASADO** 🍷 🍷

Con picada de tomate seco, piñones, alcaparra y queso de cabra

*ROASTED SWEET POTATO · Sun-dried tomato crumble, pine nuts & goat cheese***HUEVOS ROTOS "CAMURÍ"** 🌱 🍷 🍋

Con salteado de langostino, patata casera, salsa vizcaína y pimiento del padrón

*"CAMURÍ" BROKEN EGGS · Sautéed king prawns, homemade potato & vizcaína sauce***CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO** 🌱 🍷 🍷

Con salsa alioli

*IBERIAN HAM CROQUETTES · Aioli sauce***TACOS DE POLLO** 🍷 🌱 🍷

Guacamole casero, salsa agria y pico de gallo

*CHICKEN TACOS · Homemade guacamole, sour cream & pico de gallo***CALAMARES FRITOS CON ALIOLI** 🍷 🌱 🍷 🍷*FRIED SQUID WITH AIOLI***GYOZAS DE TERNERA** 🌱 🍷

Con ponzu andaluz

BEEF GYOZA · Andalusian ponzu

/ ENSALADAS

SALADS

CÉSAR

Con lechuga romana, pollo empanado, bacon, crutones, parmesano y salsa César

CAESAR · Romaine lettuce, breaded chicken, bacon, croutons, parmesan & Caesar dressing

DE PATO

Con mezcla de lechugas, pato frito, anacardos tostados, fideo de arroz frito, pepino, salsa pekin y salsa de sésamo

DUCK · Mixed lettuce, fried duck, toasted cashews, crispy rice noodles, cucumber, Peking sauce & sesame dressing

GRIEGA

Con mezcla de lechugas, feta, pepino, aceitunas negras, cebolla roja y tomate cherry

GREEK · Mixed lettuce, feta, cucumber, black olives, red onion & cherry tomato

DE AGUACATE

Con palmito, mango, gambas, vinagreta de mostaza, salsa rosa y tobiko

AVOCADO · Palm heart, mango, prawns, mustard vinaigrette, pink sauce & tobiko

CAPRESE

Con tomate, mozzarella di bufala, lasca de parmesano, albahaca

CAPRESE · Buffalo mozzarella, parmesan shavings, basil & tomato

DE QUESO DE CABRA

Con mezcla de lechugas, manzana confitada, piña y vinagreta de mostaza y miel

GOAT CHEESE · Mixed lettuce, candied apple, pineapple & mustard-honey vinaigrette

CAMURÍ

Con mezcla de lechugas, frutos secos, aceitunas, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, vinagreta de hierbas y limón, feta, dátiles y menta

CAMURÍ · Mixed lettuce, nuts, olives, cherry tomato, red onion, avocado, herb & lemon vinaigrette, feta, dates & mint

/ ENSALADAS

SALADS

DE BOGAVANTE

Con mezcla de lechugas, mango, pomelo rosa, salsa de mostaza

LOBSTER · Mixed lettuce, mango, pink grapefruit & mustard sauce

TROPICAL

Con mezcla de lechugas, piña fresca, palmito, aguacate, manzana, granada, gambas y salsa semipicante

TROPICAL · Mixed lettuce, fresh pineapple, palm heart, avocado, apple, pomegranate seeds, prawns & semi-spicy sauce

/ POKES & WOKS

POKES & WOKS

POKE DE SALMÓN

Mango, wakame, edamame, pepino holandés, aguacate, sésamo y salsa poke

SALMON POKE · Mango, wakame, edamame, Dutch cucumber, avocado, sesame & poke sauce

WOK DE TERNERA CON FIDEOS

BEEF WOK WITH NOODLES

WOK DE POLLO Y GAMBAS

CHICKEN & PRAWN WOK

POKE DE ATÚN

Con tomate cherry, wakame, edamame, pepino holandés, aguacate, jengibre, sésamo y salsa poke

TUNA POKE · Cherry tomato, wakame, edamame, Dutch cucumber, avocado, ginger, sesame & poke sauce

/ PAELLAS

PAELLAS · MINIMUM 2 PEOPLE

mínimo 2 personas

MIXTA

Con pollo, rosada y choco

*MIXED PAELLA · Chicken, fish & squid***DE MARISCOS**

Con rosada, choco, gambas, gambones, mejillones y almejas

SEAFOOD PAELLA · Fish, squid, prawns, king prawns, mussels & clams

/ SUSHI

SUSHI

NIGIRI - 2 UNIDADES

Salmón / Gambas / Atún

*NIGIRI - 2 UNITS · Salmon / Shrimp / Tuna***SUSHI MIXTO**

12 piezas - 4 nigiri, 4 salmón maki, 4 california

*MIXED SUSHI · 12 pieces - 4 nigiri, 4 salmon maki, 4 california***CAMURÍ MIXTO**

Sashimi, Camurí maki, salmón maki y nigiri

*CAMURÍ MIX · Sashimi, Camurí maki, salmon maki & nigiri***SASHIMI MIXTO**

Salmón y atún

*MIXED SASHIMI · Salmon & tuna***ROLLOS - 8 UND. · ROLLS - 8 PCS.****TROPICAL MAKI**

Tempura de gambas y plátano

*TROPICAL MAKI · Shrimp & banana tempura***PICANTE MAKI**

Atún, aguacate y kimchi

*SPICY MAKI · Tuna, avocado & kimchi***CAMURÍ MAKI**

Cangrejo real, mango y tobiko rojo

CAMURÍ MAKI · King crab, mango & red tobiko

/ SUSHI

SUSHI

AGE SALMÓN MAKI

Salmón frito, mango y tobiko

*AGE SALMON MAKI · Fried salmon, mango & tobiko***SALMÓN MAKI**

Cangrejo, aguacate y teriyaki

*SALMON MAKI · Crab, avocado & teriyaki***CALIFORNIA MAKI**

Surimi, pepino y aguacate

*CALIFORNIA MAKI · Surimi, cucumber & avocado***VEGETAL MAKI**

Aguacate, zanahoria y espárragos

VEGETABLE MAKI · Avocado, carrot & asparagus

/ PRINCIPALES

MAIN COURSES

LUBINA A LA PLANCHA

Con salsa tártara, patatas a lo pobre y verduras asadas

*GRILLED SEA BASS · Tartar sauce, home-style potatoes & roasted vegetables***CLUB SÁNDWICH**

Con pollo, mayonesa, tomate, lechuga, bacon, jamón york, queso cheddar y huevo, acompañado de patatas fritas naturales

*CLUB SANDWICH · Chicken, mayonnaise, tomato, lettuce, bacon, ham, cheddar cheese & egg, served with homemade fries***SOLOMILLO DE TERNERA**

Con salsa de pimienta verde aparte, patatas a lo pobre y verdura asada

*BEEF FILLET · Green peppercorn sauce on the side, home-style potatoes & roasted vegetables***CALAMAR A LA PLANCHA**

Con ajo, guindilla, patatas a lo pobre y verdura asada

GRILLED CALAMARI · Garlic & chili, home-style potatoes & roasted vegetables

/ PRINCIPALES

MAIN COURSES

SALMÓN A LA PLANCHA

Con salsa meunière, pak choi y bimi

*GRILLED SALMON · Meunière sauce, pak choi & bimi***COSTILLAR GLASEADO ANTICUCHO**

Con patatas a lo pobre y verdura asada

*ANTICUCHO GLAZED RIBS · Home-style potatoes & roasted vegetables***GAMBONES A LA PLANCHA**

Con patatas a lo pobre y verdura asada

*GRILLED KING PRAWNS · Home-style potatoes & roasted vegetables***JARRETE DE CORDERO ESTOFADO**

Con puré de patata y zanahoria glaseada

*BRAISED LAMB SHANK · Mashed potato & glazed carrot***PENNE ALLA BOLOGNESE**

Salsa boloñesa con carne de vacuno

*PENNE BOLOGNESE · Bolognese sauce with beef***HAMBURGUESA DE BUEY 100%**

Con salsa de mostaza, tomate, lechuga, queso cheddar, acompañado de patatas fritas naturales

*100% OX BURGER · Mustard sauce, tomato, lettuce, cheddar cheese & homemade fries***PATO PEKÍN**

Con salsa sésamo y pekín, arroz salteado, huevo, pasas, anacardo y cilantro

CRISPY DUCK · Sesame & Peking sauce, sautéed rice with egg, raisins, cashews & cilantro

/ POSTRES

DESSERTS

TARTA DE MANZANA

Salsa inglesa y helado de vainilla

*APPLE CRUMBLE CAKE · Custard & vanilla ice cream***CREPES**

De chocolate o dulce de leche

*CREPES · Chocolate or dulce de leche***COPA DE HELADO 3 SABORES**

Vainilla, fresa y chocolate

*ICE CREAM CUP (3 FLAVORS) · Vanilla, strawberry & chocolate***FRUTA FRESCA DE TEMPORADA***FRESH SEASONAL FRUIT*

SIN ALÉRGENOS · NO ALLERGENS

TIRAMISÚ *TIRAMISU***BROWNIE**

Helado de vainilla y chocolate

BROWNIE · Vanilla ice cream & chocolate**Cacahuetes**
Peanuts**Pescado**
Fish**Crustáceos**
Crustaceans**Sulfitos**
Sulfites**Gluten**
Gluten**Frutos secos**
Nuts**Soja**
Soy**Huevos**
Eggs**Mostaza**
Mustard**Moluscos**
Molluscs**Lácteos**
Dairy**Sésamo**
Sesame**Apio**
Celery**Altramuces**
Lupin

