

## Arroces del Mediterráneo

 +20 min

## Rices

· Mínimo para 2 personas - Minimun for two people · Precio por persona - Price per person

- Arroz a banda, calamar, pescado y gambas

*Rice "a banda", squid, fish and prawns*

19,50 €

- Paella mixta, pollo, verduras, langostinos, calamar, pescado, mejillones y almejas

*Mixed paella, chicken, vegetables, prawns, squid, fish, mussels and clams*

20,50 €

- Arroz de bogavante fresco gallego (caldoso o seco)


*Galician fresh lobster (creamy rice or dry)*

39,00 €

- Arroz meloso de rape, calamar y carabineros

*Creamy rice with monkfish, squid and large red prawns*

24,00 €

-  Paella vegetariana, judías verdes, pimiento, habitas, calabacín, espárragos trigueros y zanahoria

*Vegetarian paella, little green beans, pepper, broad beans, zucchini, wild asparagus and carrot*

18,50 €

**Nuestros arroces son aptos para personas celíacas**

*Our rice dishes are suitable for celiac people*

## Ensaladas de verano

## Summer salads

- Ensalada de pollo marinado con mix de lechugas, croutones, tomatitos, granada, vinagreta de nueces y pasas

*Marinated chicken salad with a mix of lettuce, croutons, tomatoes, pomegranate and walnut and raisin vinaigrette*

17,50 €

- Tomate ibérico con bonito marinado en casa, vinagreta de cebolleta y alcaparrones

*Iberian tomato with tuna marinated at home, spring onion and caper vinaigrette*

16,50 €

- Ensaladilla cremosa con langostinos acevichados y un toque de picante

*Creamy spanish potatoes salad with "acevichado" prawns and a spicy touch*

16,40 €

- Cogollos y aguacate a la parrilla, langostinos al ajillo y salsa de cilantro

*Lettuce hearts, grilled avocado with garlic prawns and cilantro sauce*

16,50 €

- Salmorejo de fresas con burratina y aceite de jamón

*Strawberry soup "salmorejo" with burratina cheese and ham oil*

16,00 €



## Para comenzar

- Jamón ibérico con tomate natural especiado y su pan de cristal

*Jamón ibérico with spiced natural tomato and luxury bread*

28,40 €

- Tabla de embutidos y quesos nacionales con membrillo y pan de coca

*Sausages and national cheeses with quince, "coca" bread*

26,80 €

- Alcachofas con habitas y zamburiñas salteadas con aceite de perejil

*Artichokes with little green beans and baby scallop sauteed with parsley oil*

17,90 €

- Croquetas caseras variadas de jamón, setas y queso (6 uds)

*Assorted homemade croquettes of ham, mushrooms and cheese (6 units)*

16,50 €

- Pulpo lacado a la parrilla con patatas arrugadas y mojo verde

*Grilled octopus with wrinkled potatoes and green mojo sauce*

26,00 €

- Calamares a la andaluza con alioli de lima y su ensalada

*Squid battered in flour with lime ali-oli and salad*

18,90 €

## To start

- Mejillones en salsa marinera con ajo, perejil, guindilla y tomate

*Mussels in marinara sauce with garlic, parsley, chilli and tomato*

19,50 €

-  Verduras de temporada a la parrilla con queso provolone, vinagreta de tomatitos y anacardos

*Grilled seasonal vegetables with provolone cheese, tomato and cashews nuts vinaigrette*

18,30 €

- Timbal de huevos de caserío con jamón y queso de Menorca

*Farmhouse egg "timbal" with cured ham and Menorca cheese*

17,50 €

- Tartar de salmón con manzana, stracciatella y mahonesa de mango

*Salmon tartare with apple, stracciatella cheese and mango mayonnaise*

19,00 €


- Cesta de grissinis y pan de cristal con ajo

*Bread sticks and "luxury bread" with garlic (a type of bread with a crispy crust and a soft honeycomb interior and raisin vinaigrette)*

3,50 €




## Pizzas y Pastas

- 
**Mediterránea de verduras, mozzarella, champiñones, aceitunas, berenjenas, calabacín, pimiento rojo, tomatitos y salsa romesco**  
*Mediterranean vegetables, mozzarella, mushrooms, olives, aubergines, zucchini, red pepper, cherry tomatoes and romesco sauce*  
**15,50 €**
- **De la casa, salsa napolitana, mozzarella, jamón, huevo, aceitunas, cebolla roja y orégano**  
*From the house, neapolitan sauce, mozzarella, ham, egg, olives, red onion and oregano*  
**17,20 €**
- **Cuatro quesos la reina, salsa napolitana, gorgonzola, mozzarella, provolone, parmesano y manzana reineta**  
*Four cheeses the queen, neapolitan sauce, gorgonzola, mozzarella, provolone, parmesan and "reineta" apple*  
**16,50 €**
- **Cuatro estaciones, salsa napolitana, burratina, champiñones, gambas, jamón york, pollo**  
*Four seasons, neapolitan sauce, burratina cheese, mushrooms, shrimp, cooked ham, chicken*  
**17,50 €**

## Carnes & Pescados

- **Lomo bajo madurado a la parrilla con patatas, pimientos de padrón y sus dos salsas**  
*Grilled beef entrecote with potatoes and "padrón" peppers and its two sauces*  
**24,00 €**
- **Jarrete de cordero confitado a baja temperatura y ñoquis en su salsa**  
*Lamb shank confited at low temperature and gnocchi in its sauce*  
**22,00 €**
- **Canelones rellenos de cochinito con sobrasada y bechamel de Amaretto**  
*Cannelloni stuffed with suckling pig, with raw cured pork sausage seasoned with spices "sobrasada" and Amaretto bechamel sauce*  
**19,50 €**
- **Confit de pato con arroz cremoso, shitake y batata**  
*Duck confit with creamy rice, "shitake" mushroom and sweet potato*  
**22,50 €**

- **Diávola, salsa napolitana, mozzarella, pepperoni, salami, champiñones y un toque picante**  
*Diávola, neapolitan sauce, mozzarella, pepperoni, salami, mushrooms and a touch of spice*  
**17,20 €**
- 
**Linguini con ratatouille de verduras, mascarpone y pistachos**  
*Linguini with vegetable "ratatouille", mascarpone and pistachios*  
**17,50 €**
- **Rigatoni con salsa amatriciana gratinada con guanciale y parmesano**  
*Rigatoni with amatriciana sauce gratin with "guanciale" and Parmesan cheese*  
**18,00 €**
- **Raviolis rellenos de gambas en salsa de mariscos y tomates secos**  
*Ravioli stuffed with shrimp in seafood sauce and dried tomatoes*  
**22,00 €**

## Meats & Fish

- **Zarzuela de rape, calamares, almejas, mejillones y su picada**  
*Monkfish, squid and mussels stew with its chopped almond and parsley oil*  
**23,00 €**
- **Corvina marinada a la parrilla con verduras y bilbaina de mejillones**  
*Grilled marinated sea bass with vegetables and "Bilbaina" mussel sauce*  
**22,50 €**
- **Salmón al horno sobre ensalada fresca de guacamole, quinoa y piña**  
*Baked salmon on fresh guacamole, quinoa and pineapple salad*  
**21,50 €**

- Todas nuestras pizzas son de elaboración casera, 30 cm.
- All our pizzas are homemade, 30 m.

 Platos vegetarianos - Vegetarian dishes

Tenemos pasta sin gluten - We have gluten-free pasta.

## Postres

- **Tiramisú tradicional casero**  
*Homemade tiramisú*  
8,50 €
- **Brownie de nueces con chocolate caliente y helado de vainilla**  
*Wanut brownie, with hot chocolate and vanilla ice cream*  
8,20 €
- **Pie cremoso de naranja, tartaleta de chocolate rellena de crema de naranja flambeada y helado**  
*Creamy orange pie, chocolate tart filled with flambéed orange cream and ice cream*  
8,50 €
- **Milhojas de crema y nata con helado de canela**  
*Vanilla custard and whipped cream millefeuille with cinnamon ice cream*  
8,40 €

## Desserts

- **Tarta de queso con galletas Lotus y coulis de frutos rojos**  
*Cheesecake with "Lotus" cookies and red fruit coulis*  
8,00 €
- **Tarta de manzana o tarta de zanahoria**  
*Apple cake or carrot cake*  
7,90 €
- **Helados: Chocolate, leche merengada, vainilla, limón, fresa**  
*Ice creams: Chocolate, meringue milk, vanilla, lemon, strawberry*  
8,50 €