



PARA ROMPER EL HIELO

Croquetas de Jamón Ibérico		Unidad 1,90 €
Croquetas de Boletus		Unidad 1,90 €
Nuestra Ensaladilla de Merluza		6 €
Marinerita		3,50 €
Ibérico Tonnato		9 €
Al Rico "Guacamole"		4,50 €
Tabla de Quesos Para Empezar o Terminar		10 €
Coca de Pulled Pork con Tzatziki		7,00 €
Coca de Escalibada con Atún Rojo con Queso de Cabra		7,00 €
Jamón Ibérico al Corte con Pan de Cristal y Tomate Rallado		14,90 €

FRESCO Y ATREVIDO

Burrata con Tomate, Mango y Chutnei de Fresa		9,50 €
Ensalada Healthy con Verduras, Quinoa y Tofu		9,50 €
Ensalada de Wakame con Mango		7,00 €
Ensalada de Ventresca y Tomate de Mutxamel		11,00 €
Poke de Salmón con Aguacate y Huevo a 65°		12,50 €
Poke de la Tierra con Secreto Ibérico y Huevo a 65°		14,00 €
Tataki de Atún Rojo con Wasabi		18,00 €

LOS MÁS FUERTES AL JOSPER (Horno Carbón)

Alcachofas Confitadas con Gambón, Foie y crema de Apio Bola		13,00€
Taco Lovers		
Solomillo, Verduritas Mirim y Queso Fundido		8,00€
Rabo Toro cremoso de Patata y Piñones		8,00€
Vegano con Verduritas, Tofu y salsa Teriyaki		8,00€
Pata de Pulpo Braseada con Parmentier		18,00€
Huevos Rotos Evolucionados con Boletus y Crujiente Jamón Ibérico		12,00€
Fish & Chips al Orly		12,00€
Alifornia Vegan Burguer		12,00€
Hamburguesa 100% Angus a la Brasa con Queso Gouda		11,50€
Chuletón Vaca Madurada País Vasco "Txogitxu" elige 1 Side		39,50€
Costillar BBQ Americano cocinado a Baja Temperatura con Pico de Gallo, elige 1 Side		16,00€
Merluza con Tapenade y Verduras Salteadas a la Brasa		16,50€

SIDES	Verduras Temporada Salteadas
(Side extra 3,50€)	Champiñones Baby
	Espárragos Trigueros a la Brasa
	Patatas Gajo Risolada
	Patata de Río

GOLOSOS

Cheesecake In Love		5,00€
Coulant de Chocolate con Praliné		5,00€
Piña Brasa		6,00€

APIO	GLUTEN	MOLUSCOS	SESAMO
CRUSTÁCEOS	LÁCTEOS	HUEVO	SOJA
FRUTOS SECOS	MOSTAZA	PESCADO	

**EAT &
SPEAK**
& dance

ALGUNOS DE LOS PLATOS QUE CONTIENEN GLUTEN,
PUEDEN SER PREPARADOS SIN GLUTEN, CONSÚLTANOS

PRECIOS EN EUROS | 10% IVA INCLUIDO

Tintos

RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso "Emilio Moro" Tempranillo	15,00€
Malleolus Crianza 2016	44,00€
Melior "Matarromera" Tempranillo	copa 3,50€ botella 15,00€
Matarromera Crianza 2016	32,00€
Cepa Gavilan Crianza 2016	19,00€
Pago de Carraovejas Crianza 2016	38,00€
Cair Cuvee "Finca Collado" Tempranillo 2016	21,00€
Viña Pedrosa Crianza 2016	26,00€

TIERRA DE CASTILLA

Mauro Crianza 2016	38,00€
--------------------	--------

RIOJA

Luis Cañas Crianza 2016	21,00€
Azpilicueta Crianza 2015	19,00€
Ramón Bilbao Crianza 2016	18,00€

ALICANTE

Mira Salinas Monastrell 2011	22,00€
Puerto Salinas Monastrell 2011	19,00€
Mo Salinas Monastrell	14,00€
Delit "Finca Collado"	27,00€
Enrique Mendoza Monastrell Merlot	18,00€
Pepe Mendoza Monastrell Syrah	21,00€

TORO

Angelitos Negros 2017	15,00€
-----------------------	--------

Rosados

Muga, Uva Garnacha Tempranillo y Viura "La Rioja"	18,00€
La Maldita, Uva Garnacha "La Rioja"	17,00€
Chivite Las Fincas, Uva Garnacha Tempranillo "Navarra"	18,00€
Cair Rosé, Uva Garnacha Tempranillo y Albillo "Ribera del Duero"	18,00€
Finca Collado, Uva Merlot Monastrell "Alicante"	15,00€
Yllera 5.5 Rosé Frizante	16,00€

Selección de Vinos

Blancos

RUEDA

Mantel Blanco Verdejo	14,00€
Mantel Blanco Sauvignon	15,00€
Jose Pariente Verdejo	18,00€
Jose Pariente Sauvignon	18,00€
Belondrade y Lurton Verdejo	42,00€
Protos Verdejo	15,00€
Luna Blanca Verdejo	copa 3,50€ botella 13,00€
Yllera 5.5 Verdejo Frizante	16,00€

NAVARRA

Luis Gurpegui	copa 3,50€ Magnum 18,00€
---------------	-----------------------------

ALICANTE

Mo Moscatel Macabeo	13,00€
Finca Collado Chardonay Moscatel	15,00€

GALICIA

O Do Avo Marcelo Albariño	15,00€
Terras Gaudas Albariño	26,00€

EUROPA

Henry Weber Riesling	12,00€
Henry Weber Gewurztraminer	15,00€

Espumosos

Olivella Ferrari Cava Brut Reserva	copa 3,50€ botella 17,00€
Moet & Chandon Imperial	60,00€
Champagne Veuve Clicquot Brut	65,00€
Champagne Mumm Cordon Rouge	50,00€
Champagne Mumm Brut Rosé	55,00€
Champagne Don Pérignon	300,00€