

**PARA COMPARTIR  
TO SHARE | POUR PARTAGER**

**TABLA DE IBÉRICOS 22€**  
Iberian assortment board  
Plateau d'Ibériques

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 26€**  
Acorn-fed Iberian ham  
Jambon Ibérique de gland

**SURTIDO DE QUESOS CON MERMELADA 18€**  
Cheese board with jam  
Plateau de fromages avec de la confiture

**BRUSCHETTA VEGANE 8€**  
Tomate, cebolla morada, ajo, albahaca y AOVE  
Tomato, red onion, garlic, basil and olive oil  
Tomate, oignon rouge, ail, basilic et huile d'olive

**BRUSCHETTA DI PARMA 11€**  
Tomate, perlas de mozzarella y jamón de Parma  
Tomato, mozzarella pearls and Parma ham  
Tomate, perles de mozzarella et jambon de Parme

**ENSALADA CÉSAR 11€**  
Lechuga, guanciale, pollo, croutons, salsa César y parmesano  
Lettuce, guanciale, chicken, croutons, Cesar sauce & parmesan  
Laitue, guanciale, poulet, croûtons, sauce César et parmesan

**ENSALADA DE ESPINACAS BABY CON VINAGRETA DE MIEL 11€**  
Baby spinach salad with honey vinaigrette  
Salade aux épinards et vinaigrette au miel

**BURRATA CON CARPACCIO DE TOMATE, JAMÓN Y RÚCULA 12€**  
Burrata with tomato carpaccio, ham & rocket  
Burrata au carpaccio de tomates, jambon et roquette

**SCHIACCIATA DE PESTO, RÚCULA, PISTACHOS Y PARMESANO 12€**  
Schiacciata with pesto, rocket, pistachios & parmesan  
Schiacciata au pesto, roquette, pistaches et parmesan

**TARTAR DE SALMÓN NORUEGO, CÍTRICOS Y EMULSIÓN DE ENELDO 14€**  
Norwegian salmon tartare, citrus & dill emulsion  
Tartare de saumon norvégien aux agrumes et émulsion à l'aneth

**PANZEROTTO 8€**  
Pizza frita, tomate, mozzarella y albahaca  
Fried pizza, tomato, mozzarella & basil  
Pizza frite, tomate, mozzarella et basilic

**AL  
LADO**

**ARROCES  
RICE | RIZ**

**RISOTTO DE BOLETUS, TIERRA DE CHAMPIÑÓN Y PARMESANO 14€**  
Boletus, mushrooms & parmesan risotto  
Risotto aux boletus, champignons et parmesan

**PAELLA DE VERDURAS DE TEMPORADA\* 16€**  
Seasonal vegetable paella  
Paella aux légumes de saison

**PAELLA DE ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y ALIOLI\* 18€**  
Black rice paella with squid & alioli  
Paella de riz noir aux calamars et alioli

**PAELLA DE CARRILLADA IBÉRICA GLASEADA\* 18€**  
Glazed Iberian cheek paella  
Paella aux joues Ibériques glacées

**PAELLA DE MARISCO Y MOLUSCOS\* 18€**  
Seafood & mollusk paella  
Paella aux fruits de mer et mollusques

*\*Precio por persona. Mínimo 2 personas  
\*Price per person. Minimum 2 people  
\*Prix par personne. Minimum 2 personnes*

**CARNE  
MEAT | VIANDE**

**CARRILLOS DE CERDO IBÉRICO AL OLOROSO CON PATATAS 14€**  
Iberian cheek whith "oloroso" wine & French fries  
Joues de porc Ibérique au vin "oloroso" et frites

**LOMO BAJO DE VACA GALLEGA 24€**  
**GUARNICIÓN A ELEGIR: Patatas fritas, patatas baby salteadas con romero y mantequilla o pimientos del Padrón 3€**  
Galician beef tenderloin

Garnish to choose: French fries, rosemary and butter sauteed baby potatoes or "Padrón" peppers  
Filet de bœuf de Galice  
Garniture au choix: Frites, pommes de terre baby sautées au romarin et au beurre ou poivrons de "Padrón"

**PESCADO  
FISH | POISSON**

**LUBINA AL HORNO CON SALTEADO DE HORTALIZAS DE LA HUERTA Y MANGO 18€**  
Sea bass in the oven with sautéed vegetables & mango  
Bar au four avec légumes du jardin sautés et mangue

**LOMO DE SALMÓN CON ESPICANAS A LA CREMA 16€**  
Salmon with creamed spinach  
Filet de saumon à la crème d'épinards

**PREGUNTE POR NUESTROS PLATOS FUERA DE CARTA  
ASK FOR OUR OFF THE MENU DISHES  
VEUILLEZ CONSULTER NOS PLATS HORS MENU**

**BURGERS**

**CLASSIC BURGER 160g 16€**  
Picaña de ternera, cheddar, bacon crujiente, mezclum, tomate y patatas fritas  
Meat picanha, cheddar, crispy bacon, mezclum, tomato & French fries  
Picanha de bœuf, cheddar, bacon croustillant, mezclum, tomate et frites

**AL LADO BURGER 160g 16€**  
Picaña de ternera, cebolla caramelizada, queso de cabra, rúcula y patatas fritas  
Meat picaña, caramelized onion, goat cheese, rocket & French fries  
Picanha de bœuf, oignon caramélisé, fromage de chèvre, roquette et frites

**PIZZAS**

**MARGHERITA 8€**  
Tomate, mozzarella y orégano  
Tomato, mozzarella & oregano  
Tomate, mozzarella et origan

**COTTO 13€**  
Tomate, mozzarella, orégano y jamón cocido  
Tomato, mozzarella, oregano & ham  
Tomate, mozzarella, origan et jambon blanc

**TONNO 13€**  
Tomate, mozzarella, orégano, atún, olivas negras y cebolla  
Tomato, mozzarella, tuna, black olives & onions  
Tomate, mozzarella, thon, olives noires et oignons

**DI PARMA 15€**  
Tomate, mozzarella, parma, rúcula, tomates cherry y parmesano  
Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, cherry tomatoes & parmesan  
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerise et parmesan

**VEGETAL 13€**  
Tomate, mozzarella, olivas, champiñones, cebolla y pimientos  
Tomato, mozzarella, olives, mushrooms, onions & peppers  
Tomate, mozarella, olives, champignons, oignons et poivrons colorés

**4 FORMAGGI 15€**  
Tomate, mozzarella, provoleta, cabra y goronzola  
Tomato, mozzarella, provolone, goat cheese & gorgonzola  
Tomate, mozzarella, provoleta, fromage de chèvre et gorgonzola

**NAPOLETANA 14€**  
Tomate, mozzarella, orégano, anchoas y alcaparras  
Tomato, mozzarella, oregano, anchovies & capers  
Tomate, mozzarella, origan, anchois et câpres

**PEPERONNI 15€**  
Tomate, mozzarella y peperonni  
Tomato, mozzarella & peperonni  
Tomate, mozzarella et peperonni

**CALZONE BOLOGNESE 15€**  
Tomate, mozzarella y carne picada de ternera  
Tomato, mozzarella & chopped meat  
Tomate, mozzarella et viande hachée de boeuf

**Ingrediente extra · Extra ingredient · Ingrédients supplémentaire 1€**

**PASTAS Y SALSAS  
PASTA & SAUCES | PÂTES ET SAUCES**

Penne · Linguine · Spaghetti · Rigatoni · Tortellini

**NAPOLETANA 11€**  
Tomate y albahaca  
Fresh tomato and basil  
Tomates fraîches et basilic

**ARRABIATA 11€**  
Tomate, guindilla y aceite de oliva  
Tomato, chili & olive oil  
Tomate, piment et huile d'olive

**BOLOGNESE 11€**  
Tomate y carne picada de ternera  
Tomato and chopped meat  
Tomate et viande hachée de boeuf

**CARBONARA 11€**  
Guanciale, yema de huevo, parmesano y pimienta negra  
Guanciale, egg yolk, parmesan & black pepper  
Guanciale, jaune d'oeuf, parmesan et poivre noir

**PESTO GENOVES VERDE 11€**  
Albahaca, piñones, parmesano, AOVE  
Basil, pine nuts, parmesan & olive oil  
Basilic, pignons de pin, parmesan et huile d'olive

**POSTRES  
DESSERTS**

**TARTA DE QUESO CON HELADO 6€**  
Cheese-cake with ice cream  
Cheesecake avec glace

**BROWNIE CALIENTE CON HELADO 6€**  
Heated brownie with ice cream  
Brownie chaud avec glace

**PANNA COTTA CON CREMA DE WHISKY Y BAILEYS 6€**  
Panna cotta with whisky & Baileys cream  
Panna cotta à la crème de whisky et Baileys

**TIRAMISÚ 6€**  
Biscotti savoiardi, café, mascarpone y yema de huevo  
Biscotti savoiardi, coffee, mascarpone & egg yolk  
Biscotti savoiardi, café, mascarpone et jaune d'oeuf

**BEBIDAS  
BEVERAGES | BOISSONS**

CERVEZA (VASO) · BEER (GLASS) · BIÈRE (VERRE) 2,5€  
CERVEZA (BOTELLA) · BEER (BOTTLE) · BIÈRE (BOUTEILLE) 3,5€  
CERVEZA (JARRA) · BEER (PITCHER) · BIÈRE (PICHET) 4€  
REFRESCO · SOFT DRINK · BOISSON FRAÎCHE 2,5€  
ZUMO · JUICE · JUS 2,5€  
AGUA · WATER · EAU 3€  
COPA DE VINO · GLASS OF WINE · VERRE DE VIN 4€  
SANGRÍA (COPA · GLASS · VERRE) 6€  
SANGRÍA (JARRA · PITCHER · PICHET) 18€  
TINTO DE VERANO 4€  
CAFÉ · COFFEE 2,5€