

ENTRADAS FRÍAS – COLD STARTERS

Gazpacho Andaluz Andalusian Gazpacho	7,00
Tartar de salmón y aguacate con mayonesa yuzu y tobiko wasabi Salmon tartar with avocado & yuzu mayonnaise with tobiko wasabi	13,00
Carpaccio de solomillo de buey con aceite trufado, rúcula y escamas de parmesano Beef carpaccio with truffle oil, rocket & shaved parmesan	14,00
Tartar de atún, aguacate, cebollino, lechuga, tobiko wasabi y yuzu Tuna tartar, avocado, lettuce, chives, wasabi tobiko & yuzu	16,00
Caña de lomo ibérico (Jabugo) 5 JOTAS Iberian acorn fed pork cured loin (Jbugo) 5 JOTAS	16,00
Lomos de Anchoas del Cantábrico “SANFILIPPO” 9 ud. Finest Spanish anchovies “SANFILIPPO” 9 ud.	19,00
Jamón Ibérico de Bellota reserva (Jabugo) 5 JOTAS Iberian acorn fed pork cured ham (Jabugo) 5 JOTAS	25,00

ENTRADAS CALIENTES – WARM STARTERS

Rollitos vegetales de primavera con salsa agridulce Vegetable spring Rolls with sweet & sour sauce	9,00
Croquetas caseras de jamón Ibérico Homemade Iberian ham croquettes	10,00
Sopa de pescado y mariscos Fish & Seafood soup	11,00
Rollitos Fritos de Pato con salsas agridulce o hoisin Fried Duck Rolls with sweet and sour or hoisin sauce	11,00
Sardinas Horneadas Oven baked Sardines	11,00
Gambones crujientes con salsa de pimientos rojos Crispy prawns with red pepper sauce	12,00
Calamares fritos con salsa alioli Fried squids with alioli sauce	13,00
Mejillones al vapor con vino blanco Steamed mussels with White wine	13,00
Gambas “Pil – Pil” “Pil – Pil” shrimps	15,00
Pulpo a la gallega Galician style octopus	15,00
Almejas de Carril Picante Spicy carril clams in white wine	16,00

SUSHI

SASHIMI MIXTO

Salmón y Atún / Salmon & Tuna

NIGIRI (precio – price per 2 unts)

Salmón (4€) // Gambas (4€) // Atún (5€)

Salmon (4€) // Shrimps (4€) // Tuna (5€)

SUSHI MIXTO (14 unts)

4 Nigiris (salmón, gambas), 4 Salmon Maki, 4 California

4 Nigiris (salmon, shrimp), 4 Salmon Maki, 4 California

CAMURI MIXTO

½ Sashimi (Atún y Salmón), 4 Camuri Maki, 4 Salmón Maki, 6 Nigiri (Atún, Salmón, Gambas)

½ Sashimi (Tuna & Salmon), 4 Camuri Maki, 4 Salmon Maki, 6 Nigiri (Tuna, Salmon, Shrimp)

- ROLLOS / ROLLS - (8 unts.)

CALIFORNIA MAKI

Surimi, pepino, aguacate, queso cremoso

Surimi, cucumber, avocado, cream cheese

VEGETAL / VEGETABLE MAKI

Aguacate, zanahoria, espárragos, hojas baby, vinagreta de mostaza y miel con zumo de yuzu

Avocado, carrot, asparagus, baby leaves, honey mustard vinaigrette with yuzu juice

SALMÓN MAKI

Salmón, cangrejo, aguacate, pepino y salsa teriyaki

Salmon, crab, avocado, cucumber & teriyaki sauce

TROPICAL MAKI

Tempura de gambas y plátano con mayonesa japonesa en hoja de soja rosa

Shrimps & banana tempura with japanese mayonnaise in pink soybean sheet

AGE SALMÓN MAKI

Rollo de salmón frito, mango y tobiko naranja

Fried salmon roll, mango & orange tobiko

PICANTE MAKI

Atún, aguacate y salsa kimuchi (picante)

Tuna, avocado & kimuchi sauce (spicy)

CAMURI MAKI

Cangrejo real, mango, tobiko rojo, espárragos verdes y aguacate con salsa de mango

King crab, fresh mango, green asparagus, red tobiko, avocado with mango sauce

POKE

SALMÓN

Salmón, aguacate, mango, ensalada wakame, edamame, pepino holandés, sésamo Ume

Salmon, avocado, mango, wakame salad, edamame, dutch cucumber, Ume sesame

ATÚN

Atún, aguacate, tomate cherry, pepino holandés, ensalada wakame, edamame, sésamo wasabi

Tuna, avocado, cherry tomato, dutch cucumber, wakame salad, edamame, wasabi sesame

ENSALADAS - SALADS

De tomate y cebolla (Suplemento de bonito 4€) Tomato & onion (tuna supplement 4€)	11,00
De aguacate, palmito, mango y gambas con vinagreta de mostaza, salsa rosa y tobiko Avocado, palm heart, mango & shrimps with mustard vinaigrette pink sauce and tobiko	15,00
César, con lechuga romana, pechuga de pollo, bacon, crutones y parmesano Caesar, with roman lettuce, chicken breast, bacon, croutons & parmesan cheese	15,00
De Salmón ahumado, mix de lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, palmito y huevo duro Smoked salmon, mix of lettuce, tomatoes, carrots, onions, palm heart & hard-boiled egg	15,00
Tropical: Trozos de piña fresca, palmito, manzana, aguacate, gambas, semillas de granada sobre hojas de lechuga y salsa tropical semipicante Tropical: Pineapple fresh chunks, hearts of palm, Apple, avocado, prawns, pomegranate seeds on lettuce leaves & semihot tropical sauce	15,00
De Queso de cabra, con mézclum de lechugas, manzanas confitadas, piña y vinagreta de mostaza y miel Goat cheese, salad with baby leaves, candied apple, pineapple & honey mustard vinaigrette	15,00
De Bogavante, con mango, mézclum de lechugas y pomelo rosa con salsa de mostaza Lobster, served with baby leaves, mango & pink grapefruit and mustard sauce	21,00

PASTAS – PASTAS

Penne Bolognesa Bolognesa penne	14,00
Ravioli de espinaca relleno de ricotta en salsa de tomate cherry y albahaca Spinach Ravioli stuffed with ricotta cheese in tomato cherry sauce & basil	15,00
Tagliatelle de salmón ahumado a la crema de pimienta y vodka Tagliatelle with smoked salmon in a pepper & vodka cream sauce	15,00
Tagliatelle de Gambones pelados, espárragos, tomate cherry en salsa de mariscos King Prawn shelling tagliatelle, asparagus, cherry tomato in seafood sauce	16,00

ARROCES – RICES (Min 2 pax)

P/P

Mixto (Pollo y Pescado) Mixed (Chicken & Fish)	17,00
De verduras de temporada Seasonal vegetables	17,00
Negro con calamares Black with squids ink	17,00
De Marisco Seafood	21,00
De Carabineros Red Shrimps	27,00

PESCADOS Y MARISCOS - FISH & SHELLFISH

Gambones a la plancha Freshly grilled King prawns	15,00
Salmón a la plancha con salsa de mostaza y naranja Grilled fillet salmon with mustard & orange sauce	18,00
Calamar a la plancha con salsa de ajo y guindilla Grilled squid with garlic sauce & chili pepper	18,00
Filete de Lubina a la plancha con salsa tártara Grilled seabass served with tartar sauce	22,00
Lomo de atún rojo a la plancha con Mayo de wasabi Grilled red tuna steak accompanied with mayo wasabi	23,00
Rodaballo a la plancha Grilled Turbot	23,00
Filete de Dorada a la plancha con aceite, ajo y guindilla Sea bream fillet grilled in olive oil, garlic & chilly	23,00
Bogavante a la plancha con mayo yuzu Grilled Lobster with mayo yuzu	31,00
Carabineros a la plancha 4 piezas (400grs. Aprox.) Grilled Red Shrimps 4 units (400grs. Aprox)	36,00

CARNES / MEATS

Pechuga de pato crujiente estilo oriental con vinagreta de sésamo y salsa pekinesa Crispy duck breast in oriental style with sesame vinaigrette sauce & pekingese sauce	16,00
Entrecot de ternera (300gr. Aprox.) a la plancha con salsa a la pimienta. Grilled beef entrecote with pepper sauce (300gr. Aprox.)	20,00
Solomillo de ternera acompañado de salsa de pimienta verde Fillet steak accompanied with green pepper sauce	24,00

Todos nuestros pescados y carnes vienen acompañados con verduras de temporada salteadas
All our fish and meat dishes are served with seasonal sauted vegetables

HAMBURGUESAS - BURGERS - CLUB SANDWICH

Club Sandwich: Pechuga de pollo con mayonesa, bacon, queso, jamón york, lechuga, tomate y huevo a la plancha con patatas fritas Club Sandwich: Mince of chicken breast & mayonnaise, bacon, cheese, york ham, lettuce, tomato & fried egg with french fries	13,00
Nuestra hamburguesa con patatas fritas Our Burger with french fries	17,00
Ración de patatas fritas French fries	4,50

Todas nuestras hamburguesas son 100% de ternera y caseras
All our burgers are 100% beef & homemade

POSTRES - DESSERTS

Copa de helado de 3 sabores 3 flavours ice cream cup	6,00
Crepes de chocolate o dulce de leche con helado de vainilla Chocolate or sweet cream crepes with vanilla ice cream	7,00
Tarta de manzana con salsa inglesa y helado de vainilla Apple crumble cake served with English custard with vanilla ice cream	7,00
Surtido de fruta fresca de temporada Fresh fruit seasonal	7,00
Brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce	7,00
Tiramisú acompañado de frutos rojos de estación Tiramisu served with seasonal berries	7,00

Todos nuestros postres son caseros
All our desserts are homemade