




ENTRANTES


	U	R
 RUSA con atún en escabeche.	–	3,80
ENSALADILLA de rape y gambas.	–	4,20
 BRAVAS con espuma de all i oli suave.	–	6.00
CROQUETAS DE JAMÓN (ración 5 u.)	1,80	9,00
CROQUETAS DE CHIPIRÓN y vinagreta de chili, sésamo y soja.	2,50	12,50
BUÑUELOS DE BACALAO con tomate, may. de ajo y aceituna negra (5 u.)	1,80	9,00
 MOLLEJAS con ajos tiernos.	–	10,00
 TACOS DE PASTRAMI, chucrut y mermelada de pepino.	4,00	–
BAO DE SALMÓN, wakame y mayo de kimchi	4,50	
 TATAKI DE ATÚN ROJO del Mediterráneo con picada de cebolla tierna, mango y wasabi.	–	18,00
 TARTAR DE ATÚN ROJO del Med. con guacamole. 1/2 ración	16,00	22,00
 STEAK TARTAR 1/2 ración	16,00	22,00
FRITURA DE CALAMAR, yemas curadas y mayonesa cítrica.	–	15,00
 HUMMUS, comino, aceite de oliva, chips de maíz y boniato (vegano)	–	9,00
 CEVICHE DE VERDURITAS ENCURTIDAS y berberechos		16,00
COCA DE BERENJENA ASADA, tomate seco, queso feta, aceituna morada y yogur.	–	9,00
COCA DE AGUACATE, TOMATE y sardina ahumada.	–	9,00
 TORTILLA DE PATATA, jugosa, queso manchego ahumado y crema de piquillo. (Opción vegetariana con tomate seco y berenjena)	6,00	9,00

ENSALADAS

1/2

E








- | | | | |
|---|---|------|-------|
|  | CAPRESE. Tomates naturales y encurtidos, mozzarella fresca, alcaparras, fruta roja de temporada, limón, menta y pesto de almendra marcona. Pan de albahaca. | 8,00 | 13,00 |
|  | CAMPO Y PLAYA. Lechugas, puerro, tomate trinchado, bonito, cebolla tierna, aceitunas negras con pimentón, tomates secos y tapenones. (Opción vegana sin bonito) | 8,00 | 13,00 |
|  | POLLO THAI. Lechugas, pollo a baja temperatura, gambas, piña, soja con chile y cítricos. | 8,00 | 13,00 |

- | | | | |
|--|--|--|-------|
|  | ARROCES (Paellas mínimo 2 personas) | | R |
| | MAGRO Y VERDURAS | | 12,00 |
| | SENYORET | | 12,00 |
| | COSTRA | | 12,00 |






LA BRASA

U

-  COSTILLAR A BAJA TEMPERATURA glaseado con barbacoa, puré de patata y mantequilla. 16,00
-  ENTRECOT DE VACA VIEJA (maduración 45 días), patatas fritas. 22,00
-  CHULETÓN DE VACA VIEJA (maduración 45 días), patatas fritas. 44,00 €/kg
-  SOLOMILLO DE VACA VIEJA (maduración 30 días), patatas fritas. 24,00
-  MOLLETE DE SOLOMILLO DE VACA VIEJA, berenjena y queso azul. 6,90
-  BACALAO AL HORNO DE LEÑA, tomate confitado y «all i oli» suave gratinado. 16,00
-  POR ENCARGO
 - COCHINILLO 20 €/ración
 - CORDERO LECHAL 20 €/ración

HAMBURGUESAS



U

-  LA DE SIEMPRE Pan de brioche hecho en casa, mezcla de carnes de ternera y vaca vieja madurada, bacon a la parrilla, tomate, cebolla y queso cheddar. 13,00
-  LA NUEVA Pan de brioche hecho en casa, mezcla de carnes de ternera y vaca vieja madurada, cebolla con vermut, ketchup de cherries y mayonesa. 13,00
-  VEGETARIANA Pan de brioche hecho en casa, hamburguesa de remolacha, gabanos y sésamo, aguacate, pepino encurtido, lechuga y salsa de mango y kimchie. (Opción vegana con pan de mollete) 12,00

NIÑOS

	R
PIZZA jamón y queso.	8,00
PASTA con salsa de tomate.	7,00
MINI BURGUER con patatas fritas.	7,00
SOPA	6,00

POSTRES

TARTA DE MANZANA con helado de crema inglesa.	5,50
 CHOCOLATE, avellanas y helado de nata.	5,50
TIRAMISÚ	5,50
 TARTA CREMOSA DE QUESO, calabaza, helado de dáttil, Medjoul y almendra marcona.	5,50

SIMPLEMENTE DULCE

*"y terminar como
concluyen las reuniones
más deseadas"*