

## · APERITIVOS Y ENTRADAS – APPETIZER ·

* <b>ROLLITOS FRITOS DE PATO</b> con salsa hoisin Fried Duck Rolls With Hoisin Sauce	11,00
* <b>SOPA DE PESCADO Y MARISCOS</b> Fish & Seafood Soup	11,00
* <b>GAMBONES CRUJIENTES</b> con salsa szechuan *picante* Crunchy Prawns With Szechuan Sauce *spicy*	12,00
* <b>CALAMARES FRITOS</b> Deep Fried Squids	12,00
* <b>MEJILLONES AL VAPOR</b> con vino blanco Steamed Mussels With White Wine	12,00
* <b>CARPACCIO DE SALMON</b> marinado Marinated Salmon Carpaccio	13,00
* <b>ALMEJAS A LA MARINERA</b> Marinara Clams	14,00
* <b>CARPACCIO DE BUEY</b> con aceite de trufata Beef Carpaccio	14,00
* <b>GAMBAS AL PIL-PIL</b> Pil-Pil Shrimps	14,00
* <b>TEMPURA DE LANGOSTINOS</b> y verduras mixtas Tempura Shrimps & Mixed Vegetables	14,00
* <b>TARTAR DE ATÚN</b> ,aguacate,cebollino,lechuga,tobiko wasabi y aceite de oliva Tuna Tartar, Avocado,Lettuce,Chives,Wasabi Tobiko,Olive Oil	15,00
* <b>TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA</b> con salsa teriyaki Beef Tenderloin Tataki in teriyaki sauce	15,00
* <b>TATAKI DE ATUN</b> con guacame, salsa de soja y cítricos Tuna Tataki with guacame, soy sauce & citrus	17,00
* <b>LOMOS DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO “SANFILIPPO”</b> (9 und) Finest spanish Anchovies “Sanfilippo” (9 Unt)	18,00

· SUSHI ·

**SASHIMI MIXTO**

Salmon y Atún / Salmon & Tuna

**NIGIRI**

Salmon (2€/und) // Gambas (2€/und) // Atún (2,5€/und)

Salmon (2€/unt) // Shrimps (2€/unt) // Tuna (2,5€/unt)

**SUSHI MIXTO (14 unts)**

3 Nigiris(salmón, gambas y atún),4 Salmon Maki,4 California,3 Hosomaki

3 Nigiris(salmon, shrimp & tuna),4 Salmon Maki,4 California,3 Hosomaki

**PALAPA MIXTO**

½ Sashimi (Atún y Salmón),6 Hosomaki,4 Salmón Maki,

4 Nigiri (Atún,Salmón, Gambas)

½ Sashimi (Tuna & Salmon),6 Hosomaki, 4 Salmon Maki,

4 Nigiri (Tuna,Salmon,Shrimp)

14,70

Per  
unidad/  
units

20,90

30,90

· ROLLOS / ROLLS · (8 UNTS.)

**CALIFORNIA MAKI**

Surimi, pepino, aguacate, queso cremoso

Surimi, cucumber, avocado, cream cheese

**VEGETAL / VEGETABLE MAKI**

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

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

**SALMÓN MAKI**

Salmon, cangrejo, aguacate, pepino, queso crema y salsa teriyaki

Salmon, crab, avocado, cucumber, cheese cream & 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

**PICANTE MAKI**

Atún, aguacate y salsa kimuchi \*picante\*

Tuna, avocado & kimuchi sauce \*spicy\*

**AGE SALMÓN MAKI**

Rollo de salmón frito, mango y tobiko naranja

Fried salmon roll, mango & orange tobiko

**PALAPA 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

8,90

12,00

13,60

14,20

15,20

15,20

17,30

## · ENSALADAS FRESCAS - FRESH SALADS ·

- \* **TOMATE CARNOSO DE LA TIERRA** con aceite de oliva virgen extra, cebolleta tierna y vinagre de módena 11,00  
Fine Locally-Grown Tomato With Extra Virgen Olive Oil, Oregano Salt, Spring Onion & Modena Vinegar
- \* **DE QUINOA**, frutas frescas, pasas, nueces, bacon crujiente con vinagreta de cítrico 13,00  
QUINOA, fresh fruits, raisins, walnuts, crispy bacon with citrus vinaigrette
- \* **CESAR**: lechuga, pollo, crutones, bacon, escamas de parmesano y tomate cherry 13,00  
Cesar: Lettuce, Chicken, Bacon, Croutons, Parmesan Shavings & Cherry Tomato
- \* **TROPICAL**: trozos de piña, palmito, manzana, aguacate, gambas, semillas de granada sobre hojas de lechuga y salsa semi picante 13,00  
Tropical: Pineapple Chunks, Hearts Of Palm, Apple, Avocado, Prawns, Pomegranate Seeds On Lettuce Leaves & semi hot sauce
- \* **DE PATO CRUJIENTE** con salsa pekin y sésamo 13,00  
Crispy Duck With Beijing & Sesame sauce
- \* **MIXTA** con atún, lechuga tierna, tomate cherry, endivia, cebolla roja, corazón de palmito, aguacate, zanahoria y pepino con salsa de mango 13,00  
TUNA mixed with tender lettuce, cherry tomato, endives, red onion, palm hearts, avocado, carrot, cucumber & mango sauce
- \* **DE BOGAVANTE CON MANGO Y POMELO ROSA** con salsa de mostaza 18,00  
Lobster Served With Mango & Pink Grapefruit and mustard sauce

## · PESCADOS Y MARISCOS – FISH & SEAFOOD ·

- \* **GAMBONES DE ABORDO** a la plancha 16,00  
Freshly Grilled King Prawns
- \* **SALMÓN ORIENTAL** con vinagre balsamico, salsa soja, setas shitake y champiñones con guarnicion pak choi 18,00  
Oriental Salmon With Balsamic Vinegar, Soy Sauce, Shitake Mushrooms
- \* **BACALAO** a baja temperatura con salsa de pimiento de piquillo 19,00  
Cod at low temperatura with piquillo pepper sauce
- \* **FILETE DE DORADA A LA PLANCHA** con aceite, ajo y guindilla 22,00  
Sea Bream fillet grilled In Olive Oil, Garlic & Chilly
- \* **ATÚN ROJO** a la plancha con sésamo 23,00  
Red Tuna Grilled With sesame
- \* **LENGUADO ENTERO** a la parrilla 26,00  
Sole Fish Grilled
- \* **BOGAVANTE PLANCHA** 29,00  
Grilled Lobster
- \* **CARABINEROS A LA PLANCHA** 33,00  
Red Shrimps Grilled P/P
- \* **PESCADO DEL DIA A LA SAL** según existencias (2 personas mínimo) 24,00  
Salted Fish of the day under existences (minimun 2 persons) P/P
- \* **PARRILLADA DE MARISCO** (2 personas mínimo): Bogavante, Cigala, Carabinero y Gambón 34,00  
Seafood Grill (minimum 2 persons): Lobster, Red Shrimp, King Prawns & Crayfish

I.V.A INCLUIDO / V.A.T INCLUDED  
CUBIERTO / TABLE SETTING 1,50 €

## · ARROCES Y PASTAS – RICES & PASTAS ·

- |  |              |
|--|--------------|
| * RAVIOLI DE ESPINACA Y RICOTTA con salsa de tomate y parmesano<br>Spinach & Ricotta cheese Ravioli in tomato & parmesan sauce | 14,00        |
| * SPAGUETTI DE MARISCO con gambas, mejillones, calamares y almejas<br>Seafood Spaguetti with prawns, mussels, squids & clams   | 16,00        |
| * CHOW MEIN DE POLLO Y GAMBAS (fideos indonesios)<br>Chicken & Shrimps Chow Mein (Indonesian Noodles)                          | 15,00        |
| * PAELLA MIXTA (pollo, pescado y mariscos) (min 2 pax)<br>Mix Paella (Chicken, Fish & Seafood) (Min 2 Pax)                     | p.p<br>16,00 |
| * ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (min 2 pax)<br>Soupy Rice With Lobster (Min 2 Pax)  | 22,00        |
| * ARROZ CALDOSO DE CARABINERO (min 2 pax)<br>Stewed Rice With Red Shrimps (min 2 pax)  | 24,00        |

## · CARNES – MEATS ·

- |   |       |
|---|-------|
| * SUPREMA DE POLLO con jamón<br>Chicken Supreme with Ham  | 15,00 |
| * PECHUGA DE PATO asado crujiente en salsa kumquat, soja y jengibre<br>Roast Crispy Duck Breast In Kumquat Sauce, Soy & Ginger  | 15,00 |
| * (1) TIRAS DE SOLOMILLO DE TERNERA con verduras salteadas en salsa<br>chilli picante y arroz<br>(1) Strips of Beef Tenderloin With Sauteed Vegetables In Chilli Sauce & rice | 16,00 |
| * (2) STROGONOFF de ternera con arroz<br>(2) Beef Stroganoff with rice  | 17,00 |
| * ENTRECOTE DE TERNERA (aprox 375 gr)<br>Beef Entrecotte (aprox 375 gr)   | 19,50 |
| * SOLOMILLO DE BUEY a la parrilla con salsa de vino dulce y aroma de trufa<br>Grilled Beef Tenderloin With sweet wine sauce & truffle aroma                                   | 24,00 |
| * PALETILLA DE CORDERO LECHAL en su jugo con mostaza antigua en grano<br>Roasted Shoulder In Its Own Juice Of Lamb With Tempera Mustard Tempe                                 | 24,00 |
| * PIERNA DE COCHINILLO CRUJIENTE asado a baja temperatura con<br>manzana caramelizada<br>Suckling Piglet Cooked At Low Temperature Served With Caramelized Apple              | 24,00 |

**Todo servido con guarnición de verduras del día y patatas menos (1) (2)**

**All served with vegetables & potatoes side except (1) (2)**

## · POSTRES CASEROS – HOMEMADE DESSERTS ·

- \* **SOPA DE CHOCOLATE BLANCO** con frutas de temporada y helado de yogurt natural **7,00**  
White Chocolate Soup With Seasoned Fruits & Natural Yogurt Sauce
- \* **HELADO FRITO DE VAINILLA** con canela **7,00**  
Fried Vanilla Ice Cream With Cinnamon
- \* **TATÍN DE MANZANA** a nuestra forma **7,00**  
Home Style Apple Tarte
- \* **CREMOSO DE CHOCOLATE** con almendras tostadas y palé de naranja **7,00**  
Creamy Dark Chocolate With Toasted Almonds & Orange Pale
- \* **PASTEL DE ZANAHORIA** con mousse de mango y salsa de chocolate blanco **7,00**  
Carrot cake with mango mousse & white chocolate sauce
- \* **BAVARESA DE QUESO FRESCO** con salsa de frutos rojos **7,00**  
Fresh cheese Bavaresa with mixed berries
- \* **HELADO VARIADO** 3 bolas **6,00**  
Ice cream 3 scoops
- \* **SORBETE DE LIMON** **6,00**  
Lime Sorbet
- \* **AFTER EIGHT: Helado casero de menta y chocolate** **7,00**  
After Eight: Homemade mint & chocolate ice cream
- \* **FRUTA VARIADA DE TEMPORADA** **6,00**  
Varied Seasonal fruit

## · MENU DE NIÑOS – KIDS MENU ·

- PASTA CON TOMATE** **8,50**  
Tomato Pasta
- TIRITAS DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS FRITAS** **9,50**  
Breaded strips Chicken Breast with french fries
- HAMBURGUESA CON QUESO CON PATATAS FRITAS** **9,50**  
Cheese Burger With French Fries

\*\*\*\*\*

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN CARTA DE ALÉRGENOS  
WE HAVE AT YOUR DISPOSAL ALLERGEN MENÚ

\*\*\*\*\*