

## Picoteo · Snacks

<b>Jamón ibérico</b> <i>Iberian ham</i>	25€
<b>Tabla de quesos</b> <i>Cheese board</i> 🌿🥛🧀 manchego, payoyo, camembert, queso azul <i>Manchego, Payoyo, Camembert, blue cheese</i>	20€
<b>Tostas de ahumados</b> <i>Smoked fish toasts</i> 2uds 🌿🐟🍷 Tosta de salmón ahumado o tosta de anchoas ahumadas <i>Smoked salmon toast or smoked anchovies toast</i>	10€
<b>Tacos Calma</b> <i>Calma Tacos</i> 2uds 🌿🍷🐟🥑🧀 Ebi crujiente, kimchi de piña asada y mojo verde <i>Crispy ebi, roasted pineapple kimchi and green mojo</i>	12€

## Crudos · Raw bar

<b>Tartar de atún</b> <i>Tuna tartare</i> 🌿🐟🥑🥒🍷 Acompañado de piña asada al carbón y marinado a base de clamato <i>Served with grilled pineapple and Clamato based marinade</i>	24€
<b>Tartar de salmón</b> <i>Salmon tartare</i> 🌿🐟🥑🥒🍷 Acompañado de piñones y aguacate y marinado con ponzu casero <i>Served with pine nuts and avocado, marinated in homemade ponzu</i>	22€
<b>Ceviche de corvina</b> <i>Croaker ceviche</i> 🌿🐟🥑 Con leche de tigre de tomatillo y fruta de la pasión <i>With tigers milk, tomatillo and passion fruit</i>	25€
<b>Brioche de steak tartar</b> <i>Steak tartar brioche</i> 2uds 🌿🥛🧀🍷 	12€

## Algo de verde · A bit of green

<b>Ensalada de burrata</b> <i>Burrat salad</i> 🥛🧀 Con tomate confitado y pesto de albahaca <i>With confit tomato and basil pesto</i>	18€
<b>Tomate del huerto con ventresca de atún</b> <i>Garden tomato with tuna belly</i> 🐟🍷	18€
<b>Ensalada César</b> <i>Caesar salad</i> 🌿🥛🧀🐟 Lechuga romana, pollo al carbón y salsa César <i>Charcoal grilled romaine hearts, grilled chicken and Caesar dressing</i>	20€
<b>Ensalada Calma</b> <i>Calma salad</i> 🥑🧀🥑🍷 Kale, piña, queso feta marinada con miso y mostaza <i>Kale, mango, and feta cheese marinated with miso and mustard</i>	19€
<b>Remolacha con cangrejo azul</b> <i>Beetroot with blue crab fresh</i> 🍷🐟🥑🧀 Ensalada de remolacha cocida, vinagreta de yuzu ahumado, carne de cangrejo azul y cítricos <i>Salad of cooked beetroot with smoked yuzu vinaigrette, blue crab meat and citrus</i>	25€

## Nuestras cazuelas · Our clay pots

<b>Gambas al pil pil</b> <i>Pilpil shrimp with garlic and white wine</i> 🍷🐟🥑	20€
<b>Gambones a la plancha</b> <i>Grilled king prawns</i> 🍷	22€
<b>Almejas al ajillo</b> <i>Clawns with garlic and white wine</i> 🍷🐟🥑🧀	25€
<b>Mejillones al curry</b> <i>Curry mussels</i> 🍷🐟🥑🧀 Mejillones salteado con curry verde con un toque de maíz y cítricos <i>Sautéed mussels with green curry with a touch of corn and citrus</i>	19€

## Frituras · Fried specialties

<b>Chicharrón de calamar</b> <i>Crispy fried squid</i> 🌿🥛🧀🍷 Calamar marinado y rebozado <i>Marinated and battered squid</i>	22€
<b>Boquerones fritos</b> <i>Fried anchovies</i> 🐟🌿	15€
<b>Croquetas de cigala</b> <i>Crawfish croquettes</i> 🍷🐟🌿🥛🧀🥑🍷 	17€
<b>Gambón crujiente</b> <i>Crispy king prawn</i> 🍷🌿🥛🥑 Gambón marinado con especias y soja y envuelto en pasta brick, acompañado de mayo hoisin <i>Marinated king prawn with spices and soy, wrapped in brick pastry, served with hoisin mayo</i>	22€
<b>Torrezno acevichado</b> <i>Ceviche-style torrezno</i> 🌿🥑 panceta crujiente, marinada con nuestra leche de tigre, y aguacate asado <i>Crispy pork belly marinated in our leche de tigre with roasted avocado</i>	21€

Servicio de pan y aceite 3,5€ *Bread and oil service 3,5€* · Todos los precios incluyen I.V.A. *All prices included V.A.T.*

Información sobre alérgenos disponible, solo debe solicitarla, por favor, informe al camarero sobre su alergia o intolerancia  
*Allergen information available on request, please inform your waiter of any allergies or intolerances*



## Del mar • From the sea

<b>Dorada a la brasa</b> 600g <i>Grilled sea bream</i> 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷 Dorada fresca marinada con miso y acompañada de vinagre de mango <i>Fresh sea bream marinated with miso and mango vinaigrette</i>	<b>32€</b>
<b>Salmon al curry</b> 200g <i>Curry salmon</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Filete de salmón fresco acompañado de curry verde con un toque de maíz y cítricos <i>Fresh salmon filet with green curry and citrus</i>	<b>28€</b>
<b>Lenguado con verduras al grill</b> 500g <i>Grilled sole with vegetables</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Lenguado grillado y acompañado de salsa bonne femme <i>Grilled sole fish with bonne femme sauce</i>	<b>38€</b>
<b>Pulpo con cremoso de patata</b> 230g <i>Octopus with creamy mashed potato</i> 🍷 🍷	<b>26€</b>
<b>Bogavante a la brasa</b> 500g <i>Gilled lobster</i> 🍷 🍷 🍷 Con mantequilla de boletus y verduras grilladas <i>With boletus butter and grilled vegetables</i>	<b>55€</b>
<b>Vieiras</b> 4uds <i>Scallops</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 A la plancha con puré de boniato y encurtidos <i>Grilled with sweet potato purée and pickles</i>	<b>26€</b>
<b>Calamar glaseado con ensalada Thai</b> 500g <i>Glazed squid with Thai salad</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>40€</b>

## Pasta

<b>Linguine al pesto</b> <i>Pesto linguine</i> 🍷 🍷 🍷 Pesto de albahaca y avellana sobre carpaccio de pastrami <i>Basil and hazelnut pesto over pastrami carpaccio</i>	<b>21€</b>
<b>Linguine a la marinera</b> <i>Seafood linguine</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Con bisqué de cigala, gambas, mejillones y almejas <i>With crayfish bisque, shrimp, mussels and clams</i>	<b>24€</b>
<b>Linguine con bogavante</b> <i>Lobster linguine</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Medio bogavante sobre pasta salteado con bisqué de cigala <i>Half lobster over sautéed pasta with crayfish bisque</i>	<b>32€</b>

## Arroces • Rices Precio por persona, mínimo 2 pax Price per person, minimum 2 pax

<b>Paella de marisco</b> <i>Seafood paella</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>25€</b>
<b>Arroz de bogavante</b> <i>Brothy rice with lobster</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>36€</b>
<b>Arroz de los montes</b> <i>Mountain rice</i> 🍷 🍷 Con presa ibérica y portobello <i>With iberian pork shoulder and portobello mushrooms</i>	<b>24€</b>
<b>Arroz caldoso de carabinero</b> <i>Brothy rice with scarlet prawn</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>36€</b>
<b>Arroz caldoso con marisco</b> <i>Brothy rice with seafood</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>25€</b>
<b>Arroz negro</b> <i>Black rice</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Con gambas, calamar y pulpo <i>With prawns, squid and octopus</i>	<b>23€</b>

## Carnes • Meats

<b>Entrecot de vaca de un mes de maduración</b> 330g <i>One month aged ribeye steak</i> 🍷 🍷	<b>34€</b>
<b>Presa de bellota</b> 250g <i>Iberian pork shoulder</i> 🍷 🍷 Con puré de boniato al toque de yuzu y ajo amarillo y criolla ahumada <i>With sweet potato purée with yuzu and smoked criolla sauce</i>	<b>29€</b>
<b>Picantón a la brasa</b> 300g <i>Grilled baby chicken over charcoal</i> 🍷 🍷 Picanton deshuesado y marinado con miso y acompañado con pimienta del padrón <i>Deboned poussin marinated with miso, served with Padrón pepper</i>	<b>23€</b>
<b>Hamburguesa de angus a la brasa</b> 200g <i>Grilled angus burger</i> 🍷 🍷 🍷 Con kale, cebolla caramelizada y mayo de rocoto <i>With kale, caramelized onion and rocoto mayo</i>	<b>22€</b>
<b>Hamburguesa de wagyu</b> 200g <i>Wagyu burger</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 Con mayonesa de jalapeños y cebolla caramelizada con bacon crujiente <i>With jalapeno mayo and caramelized onion with crispy bacon</i>	<b>25€</b>
<b>Entraña de añojo de Angus</b> 300g <i>Angus skirt steak</i> 🍷 A la brasa con papas arrugadas y mojo verde <i>Grilled over charcoal with papas arrugadas and green mojo</i>	<b>35€</b>

## Guarniciones y salsas • Sides and sauces

<b>Patatas fritas 6€ • Papas arrugadas 6,5€ • Pimientos del padrón 6€ • Arroz pilaf 5,5€</b> <i>French fries 6€ • Papas arrugadas 6,5€ • Padron peppers 6€ • Pilaf rice 5,5€</i>
<b>Verduras a la plancha 16€ • Mojo verde 4,5€ • Salsa tártara 4,5€</b> <i>Grilled vegetables 16€ • Green mojo 4,5€ • Tartar sauce 4,5€</i>
<b>Salsa criolla ahumada 4,5€ • Salsa Chimichurri 4,5€</b> <i>Smoked creole sauce 4,5€ • Chimichurri sauce 4,5€</i>



Alérgenos allergens

