

Picoteo • Snacks

Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	25€
Cecina de León <i>Cured beef from León</i>	22€
Tostas de ahumados <i>Smoked fish toasts</i> 2uds	10€
Tosta de salmón ahumado o tosta de anchoas ahumadas <i>Smoked salmon toast or smoked anchovies toast</i>	
Gazpacho de sandía <i>Watermelon gazpacho</i>	12€
Sopa de tomate y sandía fría acompañada de picatostes y jamón o cecina <i>Tomato and watermelon soup with iberian ham or cured beef</i>	
Ensaladilla rusa <i>Russian salad</i>	14€

Crudos • Raw bar

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

Algo de verde • A bit of green

Ensalada de burrata <i>Burrat salad</i>	18€
Con tomate confitado y pesto de albahaca <i>With confit tomato and basil pesto</i>	
Tomate del huerto con ventresca de atún <i>Garden tomato with tuna belly</i>	18€
Ensalada César <i>Caesar salad</i>	20€
Cogollos al carbon, pollo al carbón y salsa César <i>Charcoal grilled romaine hearts, grilled chicken and Caesar dressing</i>	
Ensalada Calma <i>Calma salad</i>	18€
De kale, mango, queso feta marinada con miso y mostaza <i>Kale, mango, and feta cheese marinated with miso and mustard</i>	

Nuestras cazuelas • Our clay pots

Gambas al pil pil <i>Pilpil shrimp with garlic and white wine</i>	20€
Gambones a la plancha <i>Grilled king prawns</i>	22€
Almejas al ajillo <i>Clawns with garlic and white wine</i>	25€
Mejillones al curry <i>Curry mussels</i>	18€
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>	

Frituras • Fried specialties

Chicharrón de calamar <i>Crispy fried squid</i>	19€
Calamar marinado y rebozado <i>Marinated and battered squid</i>	
Boquerones fritos <i>Fried anchovies</i>	14€
Croquetas de cigala <i>Crawfish croquettes</i>	17€
Gambón crujiente <i>Crispy king prawn</i>	20€
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>	
Cangrejo de concha blanda <i>Soft shell crab</i>	22€
Cangrejo en tempura servido con chilli crab <i>Tempura crab served with chilli crab</i>	

Servicio de pan y aceite 2,5€ *Bread and oil service 2,5€* • **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

Dorada a la brasa <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>	31€
Salmon al curry <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>	28€
Lenguado <i>Sole</i> Lenguado grillado y acompañado de salsa bonne femme <i>Grilled sole fish with bonne femme sauce</i>	31€
Lubina a la sal <i>Salt-baked sea bass</i>	60€
Pulpo con cremoso de patata <i>Octopus with creamy mashed potato</i>	26€
Bogavante a la brasa <i>Gilled lobster</i> Con mantequilla de boletus y verduras grilladas <i>With boletus butter and grilled vegetables</i>	50€
Vieiras <i>Scallops</i> Con mantequilla de boletus y escabeche de pimiento asado <i>With boletus butter and roasted pepper escabeche</i>	26€

Pasta

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

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

Paella de marisco <i>Seafood paella</i>	24€
Arroz de bogavante <i>Brothy rice with lobster</i>	36€
Arroz de los montes <i>Mountain rice</i> Con presa ibérica y portobello <i>With iberian pork shoulder and portobello mushrooms</i>	22€
Arroz caldoso de carabinero <i>Brothy rice with scarlet prawn</i>	36€
Arroz caldoso con marisco <i>Brothy rice with seafood</i>	25€
Arroz negro <i>Black rice</i> Con gambas, calamar y pulpo <i>With prawns, squid and octopus</i>	23€

Carnes • Meats

Entrecot de vaca de un mes de maduración <i>One month aged ribeye steak 330g</i>	30€
Presa de bellota <i>Acorn feed 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>	29€
Picantón a la brasa <i>Grilled baby chicken over charcoal</i> Picanton deshuesado y marinado con miso y acompañado con pimiento del padrón <i>Deboned poussin marinated with miso, served with Padrón pepper</i>	23€
Hamburguesa de angus a la brasa <i>Grilled angus burger</i> Con kale, cebolla caramelizada y mayo de rocoto <i>With kale, caramelized onion and rocoto mayo</i>	22€
Hamburguesa de wagyu <i>Wagyu burger 200g</i> Con mayonesa de jalapeños y cebolla caramelizada con bacon crujiente <i>With jalapeno mayo and caramelized onion with crispy bacon</i>	25€
Chuleta de ternera blanca <i>Beef steak 400g</i> Con salsa de boletus y pimiento del padrón <i>With boletus sauce and Padrón pepper</i>	35€

Guarniciones y salsas • Sides and sauces

Patatas fritas 5,5€ • Yuca frita 6,5€ • Pimientos del padrón 5,5€ • Arroz pilaf 5,5€
French fries 5,5€ • Fried yuca 6,5€ • Padron peppers 5,5€ • Pilaf rice 5,5€

Verduras a la plancha 16€ • Salsa guasacaca 4,5€ • Salsa tártara 4,5€
Grilled vegetables 16€ • Guasacaca sauce 4,5€ • Tartar sauce 4,5€

Salsa criolla ahumada 4,5€ • Salsa Chimichurri 4,5€
Smoked creole sauce 4,5€ • Chimichurri sauce 4,5€



Alérgenos allergens

