

SUGERENCIAS A LA PARRILLA | GRILLED SPECIALS

TODOS VIENEN CON GUARNICIONES | ALL COME WITH SIDES

PESCADO SALVAJE DEL DIA
FISH OF THE DAY

LANGOSTA
LOBSTER

CHULETÓN DE VACA GALLEGA
GALICIAN COW STEAK

PULPO A LA PARRILLA CON PATATAS REVOLCONAS
GRILLED OCTOPUS WITH MASHED POTATOES

GUARNICIONES : PATATA ASADA O VARIEDAD DE VERDURAS
SIDES : BAKED POTATO OR GRILLED VEGETABLES

SUGERENCIAS DE INVIERNO | WINTER SPECIALS

ENSALADA CON OSTRAS FRITAS Y PAPAYA
SALAD WITH FRIED OYSTERS AND PAPAYA



ALCACHOFAS CONFITADAS Y TERMINADAS A LA PARRILLA CON QUESO CURADO Y TRUFA
CANDIED ARTICHOKE FINISHED ON THE GRILL WITH CURED CHEESE AND TRUFFLE



PROVOLONE FUNDIDO CON AJO ASADO, TOMATES Y PINONES
MELTED PROVOLONE WITH ROASTED GARLIC, TOMATOES AND PINE NUTS



CANELÓN DE CARNE Y BOLETUS
MEAT AND BOLETUS CANNELONI



DADOS DE SALMÓN MARINADO EN CAFE CON VINAGRETA DE SETAS
DICED SALMON MARINATED IN COFFEE VINAIGRETTE WITH MUSHROOMS



"SIROKO PIZZA" CON SETAS, CALABAZA Y QUESO AHUMADO SAN SIMÓN
"SIROKO PIZZA" WITH MUSHROOMS, PUMPKIN AND SAN SIMÓN SMOKED CHEESE



MILANESA VEGANA DE SETAS CON PATATAS Y SALSA DE AGUACATE Y CILANDRO
VEGAN MUSHROOM MILANESA WITH POTATOES AND AVOCADO AND CORIANDER SAUCE



"SIROKO PIL-PIL" DE LANGOSTINOS Y GAMBA ROJA
"SIROKO PIL-PIL" OF PRAWNS AND RED PRAWNS

STEAK TARTAR DE TERNERA CON FOIE
BEEF STEAK TARTARE WITH FOIE

PESCADO SALVAJE FRITO CON VERDURAS Y SALSA DE CÍTRICOS
FRIED WILD FISH WITH VEGETABLES AND CITRUS SAUCE



COCHINILLO CONFITADO Y CRUJIENTE CON PAN DE CURRY Y CEBOLLA, Y DOS SALSAS (PARA 2 PAX)
CRISPY CONFIT SUCKLING PIG WITH CURRY BREAD AND ONION AND TWO SAUCES (FOR 2 PAX)



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETE



SOJA



LECHE



FRUTOS DE CASCARAS



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTAMUCES



MOLUSCOS

ENTRANTES | STARTERS

TATAKI DE ATÚN MARINADO CON YUZU, SÉSAMO Y JENGIBRE CON AOVE DE ARBEQUINA 

TUNA TATAKI MARINATED WITH YUZU, SESAME AND GINGER, DRIZZLED WITH ARBERQUINA OLIVE OIL

TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA MARINADO 48H, CON SALSA CHIMICHURRI 

SIRLOIN STEAK TATAKI MARINATED 48 HOURS, WITH CHIMICHURRI SAUCE

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE CON HUEVAS DE MUJOL 

TUNA AND AVOCADO TARTARE WITH MUJOL ROE

TARTAR DE SALMÓN CURADO CON ALGA KOMBU CON AGUACATE Y MOSTAZA 

CURED SALMON TARTARE WITH KOMBU SEAWEED, AVOCADO AND MUSTARD

CARPACCIO DE GAMBAS CON SALSA DE ERIZO DE MAR Y LIMA 

PRAWN CARPACCIO WITH URCHIN SAUCE AND LIME DRESSING

TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS 

ARTISANAL CHEESE PLATE WITH NUTS AND QUINCE MARMELADE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE

IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND TOMATO

PARRILLADA DE VERDURAS CON ROMESCO Y QUESO DE CABRA 

GRILLED VEGETABLES WITH GOAT'S CHEESE AND ROMESCO SAUCE

CREMA DE MARISCOS CON BOLAS DE QUESO Y CAVIAR 

CREAMY SEAFOOD SOUP WITH CHEESE BALLS AND CAVIAR

CROQUETAS CASERAS DE POLLO Y TRUFA (8UND) 

HOMEMADE CHICKEN AND TRUFFLE CROQUETTES (8PCS)

CROQUETAS CASERAS DE CHULETÓN CON MAYONESA DE CHIMICHURRI (6UND) 

HOMEMADE STEAK CROQUETTES WITH CHIMICHURI MAYONNAISE (6PCS)



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETE



SOJA



LECHE



FRUTOS DE CASCARAS



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTAMUCES



MOLUSCOS

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA MIXTA (LECHUGA MIXTA, LOMITOS DE ATÚN, TOMATES, HUEVOS, ACEITUNAS Y AGUACATE)



TOSSED SALAD (MIXED LETTUCE, TUNA LOIN, AVOCADOS, TOMATOES, OLIVES)

ENSALADA DE LENTEJAS "CAVIAR", SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE



BELUGA LENTIL "CAVIAR" SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

ENSALADA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS CON SALSA ROSA



PRAWN AND AVOCADO SALAD WITH HOMEMADE ROSE SAUCE

ENSALADA DE PULPO FRITO Y SALSA ROMESCO



CRISPY OCTOPUS SALAD WITH RED PEPPER ROMESCO SAUCE

ENSALADA CON QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE FRESAS



GOAT'S CHEESE SALAD WITH NUTS AND STRAWBERRY DRESSING

FRITOS | FRIED

BOQUERONES



ANCHOVIES

PUNTILLAS



BABY SQUID

CALAMARES



CALAMARI

SALMONETES



RED MULLET

FRITURA MIXTA (PARA 2 PAX)



MIXED PLATTER (FOR 2 PAX)



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETE



SOJA



LECHE



FRUTOS DE CASCARAS



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTAMUCES



MOLUSCOS

PESCADOS | FISHES

LUBINA A LA ESPALDA CON AJO FRITO Y LIMÓN

OVEN GRILLED SEA BASS WITH FRIED GARLIC AND LEMON



BACALAO CONFITADO CON MANZANA CARMELIZADA Y ALIOLI DE MIEL

COD CONFIT WITH CARMELIZED APPLE AND HONEY GARLIC MAYONNAISE



CALAMAR A LA PARILLA CON NUESTRO CHIMICHURRI Y VERDURA FRESCA

GRILLED CALAMARI WITH HOMEMADE CHIMICHURRI AND VEGETABLES



SALMÓN AL HORNO CON PURÉ DE ESPINACAS, GUISANTES, WASABI Y PATATAS

OVEN BAKED SALMON WITH PURÉ OF SPINACH, PEAS, WASABI AND POTATOES



MARISCOS | SEAFOOD

GAMBAS BAHÍA A LA PLANCHA

GRILLED BAY PRAWNS



CIGALAS A LA PLANCHA (UNID)

GRILLED CRAYFISH (UNID)



CARABINEROS A LA PLANCHA(UNID)

GRILLED CARABINERO PRAWNS (UNID)



VARIEDAD DE MARISCOS (P/P)

SEAFOOD PLATTER (P/P)



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETE



SOJA



LECHE



FRUTOS DE CASCARAS



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTAMUCES



MOLUSCOS

ARROCES | RICE DISHES

PRECIOS POR PERSONA, MINIMO 2 PERSONAS | PRICES PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE

PAELLA MIXTA O DE VERDURAS

MIXED PAELLA OR VEGETABLE PAELLA



PAELLA DE MARISCOS

SEAFOOD PAELLA



PAELLA NEGRA CON VIEIRAS Y ALIOLI

BLACK PAELLA WITH SCALLOPS AND AIOLI



CAZUELA DE CARABINEROS

CARABINERO PRAWN RICE CASSEROLE



CARNES | MEATS

TODAS A LA PARRILLA | ALL FROM THE GRILL

T-BONE 700GR. A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN DE VERDURAS HORNEADAS

GRILLED 700GR. T-BONE STEAK WITH ROASTED VEGETABLES

ENTRECOT PREMIUM CON SETAS Y PATATAS CHERRY

PREMIUM ENTRECOTE WITH MUSHROOMS AND CHERRY POTATOES



SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS TRUFADA Y SETAS

GRILLED BEEF FILLET WITH MASH POTATOES TRUFFLE AND MUSHROOM



MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRESAS Y PARMENTIER A LA VAINILLA

VANILLA GLAZED DUCK MAGRET WITH PARMENTIER STRAWBERRY SAUCE



PLUMA IBÉRICA A LA PARRILLA CON COUS-COUS DE SETAS Y AJO TIERNO

GRILLED IBERIAN PORK LOIN WITH MUSHROOM COUS-COUS AND GARLIC



COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO COCIDAS A BAJA TEMPERATURA CON UN TOQUE ASIÁTICO

IBERIAN PORK RIBS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH ASIAN TOUCH



HAMBURGUESA SIROKO (BAGEL BRIOCH, TERNERA 100%, GALMESANO, GIN TÓNICA, SALSA 3 QUESOS)

SIROKO BURGER (BAGEL BRIOCHE, 100% BEEF, GALMESANO, GIN TONIC, 3 CHEESE SAUCE)



SALSA A LA PIMIENTA

PEPPER SAUCE



PIZZAS

PIZZA DE SOBRASADA, QUESO DE CABRA Y MIEL

MAJORCAN SOBRASADA, GOATS CHEESE AND HONEY PIZZA



PIZZA DE PULPO CON QUESO AHUMADO, TETILLA Y ACEITE DE PIMENTÓN

OCTOPUS PIZZA WITH SMOKED CHEESE, GALMESANO CHEESE AND EXTRA VIRGIN PAPRIKA OLIVE OIL



PIZZA DE PERA, GORGONZOLA Y NUECES

PEAR, GORGONZOLA AND WALNUT PIZZA



RULO DE PIZZA CON QUESO TIERNO DE CAMPO CAPELA, JAMÓN IBÉRICO Y MANZANA CARAMELIZADA

PIZZA ROLL WITH SOFT CHEESE "CAMPO CAPELA", IBERIAN HAM AND CARAMELIZED APPLE



VEGETARIANO Y VEGANO | VEGETARIAN & VEGAN

ENTRANTES | STARTERS

ENSALADA CON QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE FRESAS

GOAT'S CHEESE SALAD WITH NUTS AND STRAWBERRY DRESSING



TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS

ARTISANAL CHEESE PLATE WITH NUTS AND QUINCE MARMELADE



PARRILLADA DE VERDURAS CON ROMESCO Y QUESO DE CABRA

GRILLED VEGETABLES WITH GOAT'S CHEESE AND ROMESCO SAUCE



PRINCIPAL | MAIN

CANELONES CREMOSOS DE ESPINACA Y PIÑONES

HOMEMADE CANNELONI WITH SPINACH AND PINE NUTS



PIZZA DE PERA, GORGONZOLA Y NUECES

PEAR, GORGONZOLA AND WALNUT PIZZA



VEGANBURGUER DE SEITAN Y ARROZ CON CEBOLLA CARAMELIZADA, MAYONESA VEGAN DE JENGIBRE

SEITAN AND RICE VEGAN BURGER WITH CARAMELIZED ONION AND VEGAN MAYONNAISE



PAELLA VEGANA (PRECIO POR PERSONA, MINIMO 2 PERSONAS)

VEGAN PAELLA (PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE)



GUARNICIONES | SIDE DISHES

PATATAS FRITAS (CASERAS)

HOMEMADE FRENCH FRIES

PATATAS CHERRY

CHERRY POTATOES

VERDURAS HORNEADAS

GRILLED VEGETABLES

ARROZ BASMATI

BASMATI RICE

COUS-COUS CON SETAS Y AJOS

COUS-COUS WITH MUSHROOMS AND GARLIC



SALSA A LA PIMIENTA

PEPPER SAUCE

SALSA ALIOLI

ALIOLI SAUCE



SALSA DE 3 QUESOS

3 CHEESE SAUCE



MENU INFANTIL | KIDS MENU

CANELONES CASEROS DE CARNE

HOMEMADE MEAT CANNELLONI



ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

SPAGHETTI BOLOGNESE



CROQUETAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

CHICKEN CROQUETTES WITH FRIES



HAMBURGUESA CON QUESO CON PATATAS FRITAS

CHEESEBURGER WITH FRIES



POLLO A LA PLANCHA O EMPANADO CON PATATAS FRITAS

GRILLED OR BREADED CHICKEN WITH FRIES



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETE



SOJA



LECHE



FRUTOS DE CASCARAS



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTAMUCES



MOLUSCOS

POSTRES | DESSERTS

TARTAR DE FRESAS CON HELADO CREMA CATALANA
STRAWBERRY TARTARE WITH CREMA CATALANA ICE CREAM



COPA DE HELADO DE YOGURT BULGARO CON GROSELLA NEGRA
BULGARIAN YOGURT ICE CREAM WITH BLACK CURRANT



TARTELETA DE LIMÓN Y MERENGUE CON FRUTOS ROJOS
LEMON AND MERINGUE TART WITH RED BERRIES



PANNA COTTA DE CHOCOLATE BLANCO Y YOGURT
WHITE CHOCOLATE AND YOGURT PANNA COTTA



CREMOSO DE QUESO CON GALLETA OREO, DULCE DE LECHE Y CEREZAS CONFITADAS
CREAMY CHEESE WITH OREO BISCUIT AND CHERRIES CONFIT



CRUMBLE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA Y ALMENDRAS GARRAPIÑADAS
APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM AND CARAMELISED ALMONDS



BROWNIE DE DULCE DE LECHE CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO
DULCE DE LECHE BROWNIE WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE



COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE ALBARICOQUE
CHOCOLATE COULANT WITH APRICOT ICE CREAM



FRUTA VARIADA DE TEMPORADA
VARIETY OF SEASONAL FRUIT

POSTRES DE INVIERNO | WINTER DESSERTS

BRIOCHE CARAMELIZADA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTA FRESCA
CARAMELIZED BRIOCHE WITH WHITE CHOCOLATE SOUP AND FRESH FRUIT



MILHOJAS CON CREMA DE MASCARPONE, ALMENDRAS Y FRESAS
MILLEFEUILLE WITH MASCARPONE CREAM, ALMONDS AND STRAWBERRIES

