

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

PRESA BLACK ANGUS (300g)
BLACK ANGUS LOIN

CHORIZO DE VACA MADURADA
MATURED COW CHORIZO

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

SUGERENCIAS DE VERANO | SUMMER SPECIALS

ENSALADA DE MEJORES TOMATES Y CEBOLLA DE FIGUERES
SALAD WITH THE BEST TOMATOES AND ONION FROM FIGUERES



GAZPACHO CON MANZANA Y AOVE DE ARBEQUINA
GAZPACHO WITH APPLE AND AOVE ARBEQUINA



AJO BLANCO DE NUECES MACADAMIA CON ANGUILA AHUMADA
WHITE GARLIC WITH MACADAMIA NUTS AND SMOKED EEL



BURRATA CON TOMATE CHERRY ASADO Y PESTO DE PISTACHO
BURRATA WITH ROASTED CHERRY TOMATO AND PISTACHIO PESTO



ATÚN A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI DE AGUACATE
GRILLED TUNA WITH AVOCADO CHIMICHURRI



RAVIOLIS FRITOS DE ANGUILA AHUMADA CON SALSA TÁRTARA
FRIED SMOKED EEL RAVIOLI WITH TARTAR SAUCE



CHULETA GLASEADA DE CERDO IBÉRICO CON PAN DE CURRY Y CEBOLLA
GLAZED IBERIAN PORK CHOP WITH CURRY AND ONION BREAD



PULPO FRITO CON MAYONESA DE AJO Y JENGIBRE, Y CHUTNEY DE AJO
FRIED OCTOPUS WITH GARLIC AND GINGER MAYONNAISE AND GARLIC CHUTNEY



ENSALADA CÉSAR CON GALMESANO Y POLLO CRUJIENTE
CAESAR SALAD WITH GALMESANO AND CRISPY CHICKEN



ARROZ A LA LLAUNA CON TATAKI DE BLACK ANGUS (min 2 pax)
RICE LLAUNA WITH BLACK ANGUS TATAKI (min 2 PAX)



VIEIRAS CON CREMA DE COLIFLOR TRUFADA Y SETAS SALTEADAS
SCALLOPS WITH TRUFFLED CAULIFLOWER CREAM AND SAUTÉED MUSHROOMS




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

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)



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)



PESCADOS | FISHES

LUBINA A LA ESPALDA CON AJO FRITO Y LIMÓN

OVEN GRILLED SEA BASS WITH FRIED GARLIC AND LEMON



BACALAO CONFITADO CON MANZANA CARAMELIZADA Y ALIOLI DE MIEL

COD CONFIT WITH CARAMELIZED 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)



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 PARILLA 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 SALSAS DE FRESAS Y PARMENTIER A LA VAINILLA

VANILLA GLAZED DUCK MAGRET WITH PARMENTIER STRAWBERRY SAUCE



PLUMA IBÉRICA A LA PARILLA 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, SALSAS 3 QUESOS)

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



SALSA A LA PIMIENTA

PEPPER SAUCE



PAN ARTESANAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y APERITIVO 2,50 € P/P | ARTISAN BREAD, EXTRA VIRGEN OLIVE OIL AND APERITIF 2,50 € P/P
IVA 10% INCLUIDO | 10% VAT INCLUDED

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



MILANESA VEGANA DE SETAS CON PATATAS Y SALSA DE AGUACATE Y CILANDRO

VEGAN MUSHROOM MILANESA WITH POTATOES AND AVOCADO AND CORIANDER SAUCE

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



TARTA DE QUESO SIROKO
SIROKO CHEESECAKE

FRUTA VARIADA DE TEMPORADA
VARIETY OF SEASONAL FRUIT

