

VEGETARIANO - VG VEGANO - V

SUGERENCIAS A LA PARRILLA | GRILLED SPECIALS

TODOS VIENEN CON GUARNICIONES | ALL COME WITH SIDES

PESCADO SALVAJE DEL DÍA
FISH OF THE DAY

LANGOSTA
LOBSTER

CHULETÓN DE VACA GALLEGA
GALICIAN COW STEAK

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

SUGERENCIAS DE INVIERNO | WINTER SPECIALS

CAMEMBERT AL HORNO CON FRUTOS SECOS E HIGOS VG
BAKED CAMEMBERT WITH NUTS AND FIGS

BERENJENA A LA PARRILLA CON SALSA CHAR SIU V
GRILLED EGGPLANT WITH CHAR SIU SAUCE

ALCACHOFAS CONFITADAS CON SALSA DE TRUFA VG
DELIGHT OF CONFIT ARTICHOKE WITH TRUFFLE SAUCE

CURRY DE ALUBIAS, ALMEJAS Y RAPE
CURRY OF BEANS, CLAMS AND MONKFISH

PATO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA ENVUELTO EN TAMAL DE MAÍZ
CONFIT DUCK WRAPPED IN A CORN TAMALES

SIROKO PIL PIL DE GAMBA ROJA EN SU ACEITE
SIROKO RED SHRIMP PIL PIL IN ITS OIL

CANELÓN CRUJIENTE DE RABO DE TORO CON REDUCCIÓN DE MEMBRILLO
CRISPY OXTAIL CANNELLONI WITH QUINCE REDUCTION

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

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

ARROZ A LA LLAUNA SEÑORITO DE MARISCO Y SALMONETES (min 2 pax)
RICE LLAUNA SENYORET WITH SEAFOOD AND MULLET (min 2 PAX)

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 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)

ARROCES | RICE DISHES

MÍNIMO 2 PERSONAS | 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 SALSA 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,
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 CANNELLONI 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

VEGAN BURGUER 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, MÍNIMO 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

POSTRES | DESSERTS

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

COPA DE HELADO DE YOGUR BÚLGARO 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 YOGUR
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
APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM

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

POSTRES DE INVIERNO | WINTER DESSERTS

CRUJIENTE DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS
CRUNCHY VANILLA ROLL WITH RED BERRIES

CAFÉ GOURMAND
CAFE GOURMAND

PIE / TARTA DE LA CASA (PREGUNTAR SABOR DE LA SEMANA)
HOME MADE PIE (ASK THE WEEKLY FLAVOUR)