

VEGETARIANO - VG

## 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*

## SUGERENCIAS DEL CHEF | CHEF'S SPECIALS

JAMÓN DE ATÚN CON ALMENDRA LARGUETA  
*TUNA HAM WITH LARGUETA ALMOND*

FIDEOS CASEROS CON BACALAO, TOMATES CHERRY Y CHIPS DE AJO  
*HOMEMADE NOODLES WITH COD, CHERRY TOMATOES AND GARLIC FLAKES*

SETAS SALTEADAS CON HUEVO REBOZADO, SALSA DE QUESO GALMESANO Y PAN DE NUECES Y PIMENTÓN  
*SAUTÉED MUSHROOMS WITH BATTERED EGG, GALMESAN CHEESE SAUCE AND PEPPER AND NUT BREAD*

VG

ALCACHOFAS CON SALSA DE QUESO MALAGEÑO TIZNAO Y PÉTALOS DE TRUFA  
*ARTICHOKES WITH MALAGEÑO TIZNAO CHEESE SAUCE AND TRUFFLE PETALS*

VG

CACHOPO CON QUESO TETILLA, JAMÓN Y TRUFA  
*CACHOPO WITH TETILLA CHEESE, HAM AND TRUFFLE*

COSTILLA DE TERNERA CONFITADA CON SALSA CAMELIZADA DE VINO Y CAFÉ  
*VEAL RIBS CONFITTED WITH CARAMELISED WINE AND COFFEE SAUCE*

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

ARROZ DE CHULETÓN GALLEGO, MANTEQUILLA DE TUÉTANO Y ROMERO (mín. 2 pax)  
*GALICIAN RIBEYE STEAK RICE WITH ROSEMARY AND MARROW BUTTER (min. 2 persons)*

PAN ARTESANAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y APERITIVO 2,95 € P/P  
ARTISAN BREAD, EXTRA VIRGEN OLIVE OIL AND APERITIF 2,95 € P/P

PARA ALERGIAS CONSULTAR AL CAMARERO | FOR ALLEGERIES PLEASE ASK THE WAITER

IVA 10% INCLUIDO | 10% VAT INCLUDED

## 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

COPA DE HELADO DE YOGUR BÚLGARO CON SALSA DE GROSELLA NEGRA  
*BULGARIAN YOGURT ICE CREAM WITH BLACK CURRANT SAUCE*

CREMA DE YUZU CON GALLETA DE CÍTRICOS Y TEJAS DE MERENGUE  
*YUZU CREAM WITH CITRIC CRUMBLE AND CRUSHED MERINGUE*

TARTA DE ZANAHORIA CON CREMA DE NARANJA  
*CARROT CAKE WITH ORANGE CREAM*

CREMOSO DE QUESO CON GALLETA OREO, DULCE DE LECHE  
Y CEREZAS CONFITADAS  
*CREAMY CHEESE WITH OREO BISCUIT, DULCE DE LECHE  
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 CÍTRICOS DE ORIENTE  
*CHOCOLATE COULANT WITH ORIENTAL CITRUS ICE CREAM*

TARTA DE QUESO SIROKO  
*SIROKO CHEESECAKE*

TARTA VEGANA CON CREMA DE LIMÓN Y "GANACHE" DE COCO Y PERA  
*VEGAN POPPY SEED CAKE WITH LEMON CREAM AND COCONUT AND  
PEAR "GANACHE"*

FRUTA VARIADA DE TEMPORADA  
*VARIETY OF SEASONAL FRUIT*