

Grilled Suggestions

WILD FISH OF THE DAY

PREMIUM COWBOY STEAK

NATIONAL GOLD COW RIB-EYE

Chef Recommendations

TUNA BELLY SALAD WITH WALNUT MAYONNAISE

ROASTED LEEK WITH BURRATA AND ROMESCO **VG**

PILPIL PRAWNS

SIROKO TACOS

OX TAIL TACOS WITH CRUNCHY KALE (2 units)

ROSSINI (beef tenderloin) TACOS WITH FOIE (2 units)

CARABINEROS TACOS (2 units)

Starters

TUNA TARTAR WITH TRUFFLED AVOCADO

SALMON TARTAR WITH DILL

PRAWN CARPACCIO WITH SEA URCHIN AND LIME DRESSING

CHEESE BOARD WITH QUINCE AND TRUFFLED ALMONDS **VG**

IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND TOMATO

GRILLED VEGETABLES WITH GOAT CHEESE AND ROMESCO SAUCE **VG**

CHICKEN AND TRUFFLE CROQUETTES WITH KIMCHI SAUCE (6 units)

RIB-EYE CROQUETTES WITH CHIMICHURRI MAYONNAISE (6 units)

PRAWN CROQUETTES WITH PRAWN TARTAR (4 units)

Salads

SIROKO MIXED SALAD WITH TUNA, AVOCADO AND ARAGON BLACK OLIVES

PRAWN AND AVOCADO COCKTAIL WITH PINK SAUCE AND A TOUCH OF SMOKED SALMON

SIROKO GOAT CHEESE SALAD, WITH NUTS AND STRAWBERRY VINAIGRETTE **VG**

CEASAR SALAD WITH CRUNCHY CHICKEN AND GALMESAN

Fried from the sea

ANCHOVIES

BABY SQUID

CALAMARI

DOGFISH WITH PATATAS BRAVAS

Fish

SEA BASS FILLET WITH MASHED POTATO AND FRIED GARLIC

CONFIT COD WITH CARAMELIZED APPLE AND QUINCE ALIOLI

SALMON WITH PARMENTIER AND DILL

CHARCOAL-BURNT TUNA TATAKI WITH AVOCADO CREAM

GRILLED SQUID WITH POACHED VEGETABLES

Seafood

ALL OUR SEAFOOD IS COOKED WITH SALT AND ACCOMPANIED BY ALIOLI AND ROMESCO SAUCE

BAY SHRIMP (150gr.)

OPEN CRAYFISH WITH BEURRE BLANC AND SAGE CHIPS (1 unit)

CARABINEROS

VARIETY OF SEAFOOD

Rice & Pasta

RICE PRICES ARE PER PERSON, MINIMUM 2 PEOPLE ALL PAELLAS ARE GLUTEN-FREE
MIXED OR VEGAN PAELLA

SEAFOOD PAELLA

BLACK RICE WITH CALAMARI AND ALIOLI

SENYORET (no shell) RED PRAWN AND PRAWN PAELLA

SCALLOPS AND CRAYFISH CANNELLONI WITH CARAMELIZED PIQUILLO PEPPERS

Meat

ALL MEATS ARE GRILLED

PREMIUM ENTRECOTE STEAK WITH MUSHROOM SAUCE AND CHERRY POTATOES

VEAL TENDERLOIN WITH TRUFFLED DEMI-GLACE AND "SMASH" POTATO

DUROC PORK RIB, MEDITERRANEAN STYLE WITH CONFIT ONION, PINE NUTS,
SWEET POTATO CREAM AND CHIPS

SIROKO "SMASH" BURGER WITH BRIOCHE BREAD, MAHÓN CHEESE, EMMY SAUCE
AND CRISPY POTATOES

Signature Pizzas

SOBRASADA, HONEY, GOAT CHEESE AND CREAMY GALICIAN CHEESE PIZZA

PEAR, GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS PIZZA **VG**

CANDIED LEEK, ROMESCO AND TOMATO PIZZA **VG**

Vegan Options

VEGAN MILANESA OF MUSHROOMS WITH VEGAN CHEESE, POTATOES,
GUACAMOLE AND LETTUCE **V**

HOMEMADE SEITAN VEGANBURGER WITH VEGETABLES, VEGAN MAYONNAISE,
VEGAN CHEESE, AVOCADO, HOMEMADE FRIES AND HOMEMADE SWEET POTATO
FRIES **V**

VEGETARIAN - **VG** VEGAN - **V**

Sides & Breads

FRIES (HOMEMADE) **V**

CHERRY POTATOES **V**

BAKED VEGETABLES **V**

BASMATI RICE **V**

CRYSTAL BREAD BRUSCHETTA **V**

ALIOLI SAUCE **VG**

PEPPER SAUCE

Kids

MEAT CANELLONI GRATIN WITH CHEESE

MACARONI WITH BOLOGNESE SAUCE OR HOMEMADE TOMATO (**V**) SAUCE

HOMEMADE HAKE NUGGETS WITH FRIES AND TOMATO

BREADCRUMBED OR GRILLED CHICKEN WITH FRIES

CHEESEBURGER AND FRIES

Sugerencias a la Parrilla

PESCADO SALVAJE DEL DÍA

COWBOY DE VACA PREMIUM

CHULETÓN DE VACA GOLD NACIONAL

Recomendaciones del Chef

ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN Y MAYONESA DE NUECES

PUERRO ASADO CON BURRATA Y ROMESCO **VG**

LANGOSTINOS CON SU JUGO ESTILO PILPIL

SIROKO TACOS

TACOS DE RABO DE TORO CON CRUJIENTE DE KALE (2 und.)

TACOS ROSSINI (solomillo de ternera) CON FOIE (2 und.)

TACOS DE CARABINEROS Y SU JUGO (2 und.)

Entrantes

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE TRUFADO

TARTAR DE SALMÓN Y ENELDO

CARPACCIO DE GAMBAS CON ALIÑO DE ERIZO DE MAR Y LIMA

TABLA DE QUESOS CON MEMBRILLO Y ALMENDRAS TRUFADAS **VG**

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE

PARRILLADA DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA Y SALSA ROMESCO **VG**

CROQUETAS DE POLLO Y TRUFA CON SALSA KIMCHI (6 und.)

CROQUETAS DE CHULETÓN CON MAYONESA DE CHIMICHURRI (6 und.)

CROQUETAS DE GAMBAS CON SU TARTAR (4 und.)

Ensaladas

ENSALADA MIXTA SIROKO CON ATÚN, AGUACATE Y ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN

CÓCTEL DE LANGOSTINOS Y AGUACATE CON SALSA ROSA Y UN TOQUE DE SALMÓN AHUMADO

ENSALADA DE QUESO DE CABRA SIROKO, CON FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE FRESAS **VG**

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE Y GALMESANO

Fritos del mar

BOQUERONES

PUNTILLAS

CALAMARES

CAZÓN CON PATATAS BRAVAS

Pescados

FILETE DE LUBINA CON PATATA REVOLCONA Y AJO FRITO

BACALAO CONFITADO CON MANZANA CARAMELIZADA Y ALIOLI DE MEMBRILLO

SALMÓN CON PARMENTIER AL ENELDO

TATAKI DE ATÚN QUEMADO AL CARBÓN CON CREMA DE AGUACATE

CALAMAR A LA PARRILLA CON VERDURAS POCHADAS

ES

Mariscos

TODOS NUESTROS MARISCOS ESTAN COCINADOS A LA SAL Y ACOMPAÑADOS DE ALIOLI Y SALSA ROMESCO

GAMBAS BAHÍA (150gr.)

CIGALA ABIERTA CON BEURRE BLANC Y CHIPS DE SALVIA

CARABINEROS

VARIEDAD DE MARISCOS

Arroces y Pastas

LOS ARROCES TIENEN PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2 PERSONAS
TODAS LAS PAELLAS SON SIN GLUTEN

PAELLA MIXTA O VEGANA

PAELLA DE MARISCOS

ARROZ NEGRO CON CARPACCIO DE VIEIRAS Y ALIOLI CÍTRICO DE CORRAL

PAELLA SENYORET (SEÑORITO) CON GAMBA ROJA Y LANGOSTINO

CANELONES DE VIEIRAS Y CIGALAS CON SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO
CARMELIZADOS

VEGETARIANO - VG VEGANO - V

ES

Carnes

TODAS LAS CARNES SON A LA PARRILLA

ENTRECOT PREMIUM CON SALSA DE SETAS Y PATATAS CHERRY

SOLOMILLO DE TERNERA CON DEMI-GLACE Y PATATA "SMASH"

COSTILLA DE CERDO DUROC, ESTILO MEDITERRÁNEO CON CEBOLLA CONFITADA, PIÑONES, CREMA DE BONIATO Y CHIPS

HAMBURGUESA SIROKO "SMASH" CON PAN BRIOCHE, QUESO MAHÓN, SALSA EMMY Y PATATAS CRUJIENTES

Pizzas de autor

PIZZA DE SOBRASADA, QUESO DE CABRA, MIEL Y CREMOSINO DE GALICIA

PIZZA DE PERA, QUESO GORGONZOLA, Y NUECES **VG**

PIZZA DE PUERRO CONFITADO, ROMESCO Y TOMATE **VG**

Opciones Veganas

MILANESA VEGANA DE SETAS CON QUESO VEGANO, PATATAS, GUACAMOLE Y LECHUGA **V**

VEGANBURGER CASERA DE SEITÁN, VERDURAS, MAYONESA VEGANA, QUESO VEGANO, AGUACATE, BONIATO Y PATATAS FRITAS **V**

VEGETARIANO - **VG** VEGANO - **V**

Guarniciones

PATATAS FRITAS (CASERAS) **V**

PATATAS CHERRY **V**

VERDURAS HORNEADAS **V**

ARROZ BASMATI **V**

BRUSCHETTA DE PAN DE CRISTAL **V**

SALSA ALIOLI **VG**

SALSA PIMIENTA

Infantil

CANELONES DE CARNE GRATINADOS CON QUESO

MACARRONES CON SALSA BOLOÑESA O CON SALSA DE TOMATE **(V)** CASERA

NUGGETS CASEROS DE MERLUZA CON PATATAS FRITAS Y TOMATE

POLLO EMPANADO O A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y PATATAS FRITAS

Postres | Desserts

TARTA DE QUESO DEL DÍA
CHEESECAKE OF THE DAY

TATÍN DE PERA CON CREMA INGLESA
PEAR TATIN WITH ENGLISH CREAM

CREMA CATALANA CON NÚCLEO DE AVELLANAS
CATALAN CREAM WITH HAZELNUTS

CRUMBLE DE MANZANA CON AVENA TOSTADA Y HELADO DE VAINILLA
APPLE CRUMBLE WITH TOASTED OATS AND VANILLA ICE CREAM

COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN CON HELADO FUSIÓN DE CÍTRICOS
NON-GLUTEN CHOCOLATE COULANT WITH CITRIC ICE CREAM

BROWNIE CON DULCE DE LECHE Y NUECES CON HELADO DE MANDARINA DE SICILIA
BROWNIE WITH DULCE DE LECHE AND NUTS WITH SICILIAN MANDARIN ICE CREAM

FRUTA VARIADA DE TEMPORADA
VARIETY OF SEASONAL FRUIT