

## APERIVIVO

Vermut y Aceitunas..... 4,50 €

Vermut i Olives  
Vermouth & Olives

Copa de Cava y Ostra..... 7,50€

Copa de Champagne i Ostra  
Glass of Champagne and Oyster

Mini Moet & Chandon (200ml) y 2Ostras..... 23,00 €

Mini Moet & Chandon (200ml) i 2 Ostres  
Mini Moet & Chandon (200ml) and 2 Oysters

## PAELLAS Y ARROCES CASEROS\*

Paella Vegana (min. 2 personas, precio por persona)..... 17,00 €

Paella Vegana (min. 2 persones, preu per persona)  
Vegan Paella (min. 2 person, price per person)

Paella de Marisco (min. 2 personas, precio por persona).... 19,50 €

Paella de Marisc (min. 2 persones, preu per persona)  
Seafood Paella (min. 2 person, price per person)

Arroz Negro con Chipirones y Almejas (min. 2 personas,  
precio por persona)..... 19,50 €

Arroz Negro amb Calamarsets i cloïsses (min. 2 persones, preu per  
persona)  
Black Rice with Baby Squid and Clams (min. 2 person, price per  
person)

Paella de Bogavante y Marisco (min. 2 personas, precio  
por persona)..... 33,50 €

Paella de Llamanton i Marisc (min. 2 persones, preu per persona)  
Lobster & Seafood Paella (min. 2 person, price per person)

\*Nuestras Paellas están elaboradas con productos frescos y locales.

Tiempo de elaboración 30 minutos

Precio por persona, Min. 2 personas

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Propina no incluida

## NUESTRA CARTA

<b>Croqueta de Jamón (ud)</b> .....	<b>1,80 €</b>
Croqueta de Pernil (ud) Iberian Ham croquette (ud)	
<b>Croqueta de Boletus (ud)</b> .....	<b>1,80 €</b>
Croqueta de Ceps (ud) Mushrooms croquette (ud)	
<b>Croqueta de Sepia en su tinta con alioli (ud)</b> .....	<b>1,80 €</b>
Croqueta de Sepia en la seva tinta i allioli (ud) Sepia with ink & "allioli" croquette (ud)	
<b>Croqueta de Manzana y foie (ud)</b> .....	<b>1,80 €</b>
Croqueta de Poma i Foie (ud) Apple & Foie croquette (ud)	
<b>Boquerón en vinagre (2uds)</b> .....	<b>2,30 €</b>
Seito en vinagre (2uds) Vinegar Anchovy (2un)	
<b>Pan de Cristal con tomate (2uds)</b> .....	<b>2,70 €</b>
Pa de vidre amb tomaquet i oli d'oliva (2uds) Toasted bread with tomato (2un)	
<b>Montadito de queso Camembert</b> .....	<b>3,50 €</b>
Montadito de formatge Camembert "Montadito" Camembert cheese	
<b>Montadito de queso Cabrales, mermelada de higos y nueces</b> .....	<b>3,50 €</b>
Montadito de formatge Cabrales, marmelada de figues i nous "Montadito" Camembert cheese, figs jam and nuts	
<b>Montadito "Mexicano" Guacamole, queso de Cabra y Nachos</b> .....	<b>3,50 €</b>
Montadino "Mexicano" Guacamole, formatge de Cabra i Nachos "Mexican" Montadito Guacamole, Goat cheese and Nachos	
<b>Montadito de Mini-hamburguesa con pan de remolacha</b> .....	<b>3,50 €</b>
Montadito de Mini-burger amb pa de remolatxa "Montadito" Mini-burger with beet bread	
<b>Montadito de Solomillo y foie a la plancha</b> .....	<b>5,80 €</b>
Montadido de Vedella i Foie a la planxa "Montadido" Sirloin & grilled Foie	
<b>Ensaladilla Russa</b> .....	<b>4,90 €</b>
Amanida Russa Russian Salad	
<b>Anchoa del cantábrico (2ud)</b> .....	<b>4,90 €</b>
Anchoves del cantabric (2uds) Cantabrian Anchovy (2un)	

<b>Pimientos del padrón.....</b>	<b>5,50 €</b>
Padrots del padró	
Padron peppers	
<b>Patatas Bravas.....</b>	<b>6,50 €</b>
Patates Braves	
Patatas Bravas	
<b>Tortilla de patatas con aroma de Trufa.....</b>	<b>8,00 €</b>
Truita de patates amb Tofona	
Spanish Omlette with Truffle	
<b>Tortilla de patatas con Alcachofas y Jamón.....</b>	<b>8,00 €</b>
Truita de patates amb Cartxofes i pernil	
Spanish Omlette with Artichokes & Iberian ham	
<b>Crema de patatas con Trufa.....</b>	<b>11,50€</b>
Crema de patates amb Tofona	
Potato cream with Truffle	
<b>Huevos Estrellados.....</b>	<b>9,00 €</b>
Ous Estrellats	
“Huevos Estrellados”	
<b>Tabla de quesos (½ración).....</b>	<b>9,50 €</b>
Taula de Formatges (½ ració)	
Cheese selection (½ portion)	
<b>Tabla de quesos.....</b>	<b>17,00€</b>
Taula de Formatge	
Cheese selection	
<b>Jamón 100% Ibérico de bellota (½ración).....</b>	<b>13,00€</b>
Pernil Iberic 100% Gla (½ ració)	
Iberian Ham 100% Bellota (½ `portion)	
<b>Jamón 100% Ibérico de bellota.....</b>	<b>25,50€</b>
Pernil Iberic 100% Gla	
Iberian Ham 100% Bellota	
<b>Alcachofas fritas.....</b>	<b>8,50 €</b>
Cartxofes fregides	
Fried Artichokes	

**9,00 €**

<b>Alcachofas confitadas .....</b>	<b>12,00€</b>
Cartxofes confitades	
Candied Artichokes	
<b>Ensalada con queso de Cabra.....</b>	<b>13,00€</b>
Amanida amb formatge de Cabra	
Goat cheese salad	
<b>Ensalada de Ventresca de Atún con tomate.....</b>	<b>13,00€</b>
Amanida de Ventresca de Tonyma amb tomàquet	
Tuna & tomato salad	
<b>Cazuela de Vegetales al Vapor.....</b>	<b>14,50€</b>
Cassola de vegetals al vapor	
Steamed Vegetables casserole	
<b>Tataki de Berenjena con tomate confit y lima.....</b>	
Tataki d'Alberginia violeta amb tomàquet confit i llim	
Albergine Tataki with candied tomatoes and lima	
<b>Canelone de Ricotta y Espinacas.....</b>	<b>11,50€</b>
Caneló de Ricotta i Espinacs	
Cannelloni with Ricotta cheese and Spinach	
<b>Canelone de carne con foie gras y bechamel de trufa.....</b>	<b>13,50€</b>
Caneló de Carn amb Foie-gras i bechamel de Tofona	
Meat Cannelloni with Foie-gras & Truffle bechamel	

**Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria**

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Propina no incluida

<b>Ostra Belle Huitre Guillardou n<sup>a</sup> 3 (ud).....</b>	<b>4,90 €</b>
Ostra Belle Huitre Guillardou n <sup>a</sup> 3 (ud) Oysters Belle Huitre Guillardou n <sup>a</sup> 3 (ud)	
<b>Sopa de Marisco.....</b>	<b>9,50 €</b>
Sopa de Marisc Seafood Soup	
<b>Ceviche de corvina (80gr).....</b>	<b>12,50 €</b>
Ceviche de corvina (80gr) Pacific ocean Croker ceviche (80gr)	
<b>Tartar de salmón con crema agria y chips de yuca(100gr).....</b>	<b>14,00 €</b>
Tartar de Salmó amb crema agra i xips de Yuca (100gr) Salmon Tartare with sour cream and Yuca chips (100gr)	
<b>Tartar de atún (100gr) con aguacate.....</b>	<b>14,75 €</b>
Tàrtar de Tonyna(100gr) amb advocat Tuna Tartare (100gr) with avocado	
<b>Mejillones al vapor (250gr).....</b>	<b>10,00 €</b>
Musclos al vapor (250gr) Steamed Mussels (250gr)	
<b>Calamares salteados con ajo y perejil(120gr).....</b>	<b>12,50 €</b>
Calamars saltejats amb all i julivert (120gr) Grilled Squid with parsley & garlic(120gr)	
<b>Calamares a la Andaluza en su tinta (120gr).....</b>	<b>14,50 €</b>
Calamars a la Andaluza anla seva tinta (120gr) Andalusian Style Squid with ink (120gr)	
<b>Gambas al ajillo (120gr).....</b>	<b>16,00 €</b>
Gambes al allet (120gr) Pil Pil Prowns (120gr)	
<b>Pulpo al estilo "Vivo" (120gr).....</b>	<b>17,50 €</b>
Pop a l'estil "Vivo" (120gr) "Vivo" style Octopus (120gr)	
<b>Chipirones a la andaluza (150gr).....</b>	<b>18,00 €</b>
Calamarsets a la Andaluza (150gr) Andalusians style Baby Squid (150gr)	
<b>Salmón a la plancha (170gr).....</b>	<b>17,00 €</b>
Salmó a la planxa (170gr) Grilled Salmon (170gr)	
<b>Tataki de Atún (100gr) Mar y Montaña.....</b>	<b>23,00 €</b>

Tataki de Tonyna (100gr) Mar i Montanya Surf & Turf Tuna Tataki (100gr)	
<b>Almeja Gallega Fina (200gr).....</b>	<b>20,50 €</b>
Cloissa Gallega (200gr) Galician Clams (200gr)	
<b>Filete de lubina salvaje a la plancha con verduras(150gr).....</b>	<b>24,00 €</b>
Filet de Llobarro a la planxa amb verdures (150gr) Wild Seabass fillet with vegetables (150gr)	
<b>Bogavante (precio por kg).....</b>	<b>65,00 €</b>
Llamantol (preuperKg) Lobster (price per Kg)	
<b>Pluma ibérica (120gr) con Calabaza y Avellanas.....</b>	<b>15,50 €</b>
Pluma Ibérica (120gr) amb Carbassa i Avellanes Iberian Pork "Pluma" (120gr) with Pumpkin and Hazelnuts	
<b>Dados de solomillo (120gr).....</b>	<b>16,00 €</b>
Daus de filet de Vedella (120gr) Sirloin dices (120gr)	
<b>Steak Tartar (100gr).....</b>	<b>14,00 €</b>
Steak Tartar (100gr) Steak Tartare (100gr)	
<b>Cordero a baja temperatura (150gr) con Boniato y Demi-glace.....</b>	<b>15,00 €</b>
Xai a baixa temperatura (150gr) Slow cooked Lamb (150gr) with Boniato and Demi-glace	
<b>Hamburguesa de "Angus" (180gr) con queso taleggio y Patatas.....</b>	<b>18,00 €</b>
Hamburgersa de "Angus" (180gr) amb formatge "Taleggio" "Angus" beef Burger (180gr) with Taleggio cheese and Potatoes	
<b>Confit de pato con (150gr) pera y naranja caramelizada.....</b>	<b>19,00 €</b>
Confit d'Anec (150gr) amb Pera i Taronja caramel·lizada Candied Duck (150gr) with Pear and caramelized Orange	
<b>Chuleton de ternera gallega (500gr).....</b>	<b>39,00 €</b>
Mitjana de Vedella Gallega (500gr) Galician Ribeye steak (500gr)	

## POSTRES ARTESANOS

<b>Variedad de helados(1Bola).....</b>	<b>3,00 €</b>
Variedad de gelats (1Bola)	
Ice cream (1Scoop)	
<b>Lingote de chocolate.....</b>	<b>6,50 €</b>
Lingot de xocolata	
Chocolate paradise cake	
<b>Crema Catalana.....</b>	<b>6,50 €</b>
Catalanet	
Crema Catalana	
<b>Tiramisú de mango.....</b>	<b>6,50 €</b>
Tiramisú de mango	
Mango Tiramisu	
<b>Cheesecake.....</b>	<b>6,50 €</b>
Chesecake	
Cheesecake	
<b>Milhojas.....</b>	<b>7,00 €</b>
Milfulls	
Millefoglie	
<b>Degustación de chocolate.....</b>	<b>8,50 €</b>
Degustació de xocolata	
Chocolate tasting	

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen IVA

Propina no Incluida

**SUGERENCIAS**  
*SUGGESTIONS*

*Gazpacho de Fresa*  
*Strawberry Gazpacho*  
8,00€

*Ceviche de Verduras*  
*Vegetable Ceviche*  
12,00€

*Raviolis de Escalivada*  
*Ravioli of Escalivada*  
14,50€

*Burrata con Jamon*  
*Iberico Crujiente*  
*Cream Bufala*  
*With Crispy Iberian Ham*  
16,00€

*Vieira con Erizo de Mar*  
*Scallop with Sea Urchin*  
18,00€

*Pecado de Chocolate*  
*Sin of Chocolate*  
6.50€

**Inform your waiter if you have any food allergies**  
Terrace Supplement 10%.  
VAT Included  
Tip not included

**Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria**  
Suplemento terraza 10%  
Todos los precios incluyen el IVA  
Propina no incluida