

AperiVivo

Vermut y Aceitunas	4,50 €
Copa de Cava y Ostra	7,50 €
Mini Moet & Chandon (200ml) y 2 Ostras	23,00€

Paellas y Arroces Caseros*

Paella Vegana (min. 2 personas, precio por persona)	17,00€
Paella de Marisco (min. 2 personas, precio por persona)	19,50€
Arroz Negro con Chipirones y Almejas (min. 2 personas, precio por persona)	19,50€
Paella de Bogavante y Marisco (min. 2 personas, precio por persona)	33,50€

*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

Nuestros Aperitivos

Anchoas del cantábrico "00"(2uds)	4,90 €
Ostra belle huitre Guillaudeau nº3 (ud)	4,90 €
Boquerón en vinagre (2uds)	3,50 €
Croquetas de Jamón (2uds)	3,80 €
Croquetas de Boletus (2uds)	3,80€
Croquetas de Sepia en su tinta con alioli (2uds)	3,80€
Croquetas de Manzana y Foie (2uds)	3,80€
Pan de Cristal con tomate (2uds)	2,90 €
Cucurucho de Gorgonzola y Crema de pera	3,90 €
Montadito de queso Camembert	3,50 €
Montadito "Mexicano"Guacamole, queso de Taleggio y Nachos	3,50 €
Montadito de Solomillo y Foie a la plancha	5,80 €
Mini Hamburguesa con Pan de Remolacha	3,50 €

Nuestras Tapas

Ensaladilla Russa	5,50 €
Pimientos del padrón	5,90 €
Patatas bravas	6,50 €
Tortilla de patatas con aroma de Trufa	8,00 €
Huevos Estrellados con salsa de chorizo y virutas de jamón ibérico	9,50 €
Canelone de carne con foie gras y bechamel de trufa	13,50 €
Canelone de ricotta y espinacas	11,50 €
Tabla de quesos (½ ración)	9,50€
Tabla de quesos	17,00 €
Jamón 100% Ibérico de bellota (½ ración)	13,00 €
Jamón 100% Ibérico de bellota	25,50 €
Burratina con pesto rojo	10,90 €
Ensalada de queso de Cabra con rúcula, espinacas y piñones	11,00 €
Ensalada de Ventresca de Atún con tomate "Kumato"	12,00 €
Tataki de Berenjena con tomate confit y lima	14,50 €

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Nuestras Tapas

Ceviche de verduras con emulsión de rocoto	9,80 €
Verduritas del huerto al plato con hummus de remolacha	9,50 €
Steak tartar	12,50 €
Ceviche verde de corvina	12,50 €
Tartar de salmón con crema agria y chips de yuca	11,50 €
Tartar de atún blue fine con crema de aguacate	14,75 €
Mejillones al vapor	9,90 €
Calamares salteados con ajo y perejil	8,90 €
Calamares a la andaluza en su tinta	9,20 €
Gambas al ajillo	12,50 €
Pulpo al estilo "Vivo"	8,50 €
Tataki de atún blue fine mar y montaña	19,50 €
Almejas Gallegas con salsa verde	18,00 €
"Suquet" de rape	9,50 €
Bogavante (precio por kg)	65,00 €

Nuestros Platos

Pluma ibérica con Calabaza y Avellanas	15,50 €
Salmón cocinado a baja temperatura	14,50 €
Dados de solomillo	16,00 €
Filete de lubina salvaje a la plancha con verduras baby	26,00 €
Meloso de cordero a baja temperatura con Boniato	15,00 €
Hamburguesa de "Angus" (180gr) con queso Taleggio y Patatas	16,00 €
Magret de Pato con Kumquat confitado	15,00 €
Chuletón de ternera gallega (500gr)	32,00 €

Postres Artesanos

Variedad de helados (1Bola)	3,00 €
Lingote de chocolate	6,50 €
Crema catalana	6,50 €
Tiramisú de mango	6,50 €
Cheesecake	6,50 €
Milhojas	7,00 €
Degustación de chocolate	8,50 €

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA