



## VINOS TINTOS

<b>Milflores Tinto</b>	<b>25.00</b>
D.O. Rioja, España (Vino de la casa)	
<b>Glorioso</b>	<b>30.00</b>
D.O. La Rioja (Crianza)	
<b>Beronia</b>	<b>33.00</b>
D.O. La Rioja (Crianza)	
<b>Protos</b>	<b>36.00</b>
D.O. Ribera del Duero (Roble)	
<b>Pago de los Capellanes</b>	<b>42.00</b>
D.O. Ribera del Duero (Crianza)	
<b>Matsu El Picaro</b>	<b>32.00</b>
D.O. TORO (Joven TORO RED)	
<b>Matsu El Recio</b>	<b>37.00</b>
D.O. TORO (Maduro TORO RED)	
<b>Habla del Silencio...</b>	<b>36.00</b>
D.O. Extremadura (Syrah, Cabernet Sauvignon)	

## VINOS ROSADOS

<b>Viña Adela</b>	<b>25.00</b>
Producto de España (Vino de la casa)	
<b>Pirineos 3403</b>	<b>29.00</b>
D.O. Somontano (Cabernet Sauvignon Tempranillo)	

## VINOS BLANCOS

<b>Milflores Blanco</b>	<b>25.00</b>
D.O. Rioja, España (Vino de la casa)	
<b>Rimat</b>	<b>32.00</b>
D.O. Catalunya (Chardonnay)	
<b>Gessamí Ecológico</b>	<b>36.00</b>
D.O. Penedés (Gewürztraminer, sauvignon blanc, muscat)	
<b>Perro Verde</b>	<b>33.00</b>
D.O. Rueda (Verdejo)	
<b>Viñas del Vero</b>	<b>30.00</b>
D.O. Somontano (Gewürztraminer)	
<b>Martin Codax</b>	<b>37.00</b>
D.O. Rías Baixas (Albariño)	
<b>White Rabbit</b>	<b>35.00</b>
Riesling, Alemania (Agradable y refrescante)	

## CAVA

<b>Cava de la casa</b>	<b>25.00</b>
Cava Brut	
<b>Mont Paral Brut Vintage</b>	<b>30.00</b>
Cava Brut	

## BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

<b>Agua / Water</b> 33cl	<b>3.00</b>
<b>Agua / Water</b> 75cl	<b>5.00</b>
<b>Agua con gas / Sparkling water</b>	<b>4.00</b>
<b>Schweppes naranja / Orange</b>	<b>5.00</b>
<b>Schweppes limón / Lemon</b>	<b>5.00</b>
<b>Schweppes tónica / Tonic</b>	<b>5.00</b>
<b>Seven up</b>	<b>5.00</b>
<b>Lipton</b>	<b>5.00</b>
<b>Pepsi / Pepsi Light</b>	<b>5.00</b>
<b>Zumos:</b>	<b>4.00</b>
<b>Naranja, piña, melocotón, tomate</b> Orange, pineapple, peach, tomato	
<b>Bebida energética / Energy drink</b>	<b>6.00</b>

## CERVEZA / BEER

<b>Caña / Glass of beer</b>	<b>5.00</b>
<b>Clara / Beer with lemon soda</b>	<b>5.00</b>
<b>Jarra 1/2L / Mug of beer 1/2L</b>	<b>7.00</b>
<b>Jarra 1L / Mug of beer 1L</b>	<b>10.00</b>
<b>Estrella Damm / Estrella beer bottle</b>	<b>5.00</b>
<b>Free Damm / Free alcohol beer bottle</b>	<b>5.00</b>

## EXTRA

<b>Chupito / Shot</b>	<b>5.00</b>
<b>Chupito Premium / Premium Shot</b>	<b>6.00</b>
<b>Brandy</b>	<b>9.00</b>
<b>Espresso Martini</b>	<b>10.00</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>9.00</b>
<b>Vermouth Yzaguirre</b>	<b>8.00</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>8.00</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>8.00</b>
<b>Martini Ambreto</b>	<b>8.00</b>
<b>Combinado Básico / Basic Sprit</b>	<b>12.00</b>
<b>Combinado Básico Premium / Sprit</b>	<b>14.00</b>
<b>Combinado Premium / Premium Sprit</b>	<b>16.00</b>

## COPA DE VINO GLASS OF WINE

<b>Vino tinto Rioja</b> Red wine "Rioja"	<b>6.00</b>
<b>Vino blanco Chardonnay</b> Chardonnay wine	<b>6.00</b>
<b>Vino tinto de la casa</b> Red wine of the house	<b>5.00</b>
<b>Vino blanco de la casa</b> White wine of the house	<b>5.00</b>
<b>Vino rosado de la casa</b> Rose wine of the house	<b>5.00</b>

## COPA CAVA/SANGRÍA GLASS OF CAVA/SANGRÍA

<b>Copa de sangría de cava</b> Glass of cava sangría	<b>7.00</b>
<b>Copa de sangría de vino tinto o blanco</b> Glass of red or white wine sangría	<b>5.00</b>
<b>Copón de sangría de vino tinto o blanco</b> Big glass of red or white wine sangría	<b>7.00</b>
<b>Copón de sangría de cava</b> Big glass of cava sangría	<b>8.00</b>
<b>Copa de cava brut</b> Glass of cava brut	<b>6.00</b>

## SANGRÍA

<b>Jarra sangría vino 1L /</b> Mug of red sangría 1L	<b>25.00</b>
<b>Jarra sangría cava 1L /</b> Mug of cava sangría 1L	<b>30.00</b>

## TAPAS Y ENTRANTES / TAPAS AND STARTERS

<b>Croquetas de pulpo y calamares en su tinta (4 unidades)</b> Octopus and squid croquettes with squid ink (4 units)	    	12.00
<b>Patatas bravas con alioli</b> Spicy potatoes with alioli		9.00
<b>Chistorra española con fritas caseras</b> Spanish chistorra with homemade fries		17.00
<b>Surtido de quesos, manchego, parmesano y cabra</b> Cheese board, manchego, parmesan and goat	 	15.00
<b>Jamón ibérico de bellota cortado a mano</b> Hand-cut iberian acorn-fed ham		21.00
<b>Pan de cristal con tomate y aceite</b> Spanish chapata bread, with tomato and oil	 	4.00
<b>Tortilla de patatas con huevos camperos</b> Spanish potato omelet with free-range eggs		11.00
<b>Burrata en salmorejo con picatostes y pesto de albahaca</b> Burrata in strawberry salmorejo with croutons and basil pesto		16.00
<b>Ensalada de langostinos, mango, aguacate y queso crema con vinagreta de cítricos y mostaza</b> Prawns, mango, avocado salad with cream cheese, citrus and mustard vinaigrette	  	15.00
<b>Ensalada de queso de cabra y ulloa con nueces, coulis de frutos rojos, vinagreta de miel y mostaza</b> Goat and ulloa cheese salad with walnuts berries coulis, honey & mustard vinaigrette	  	14.00
<b>Bruschetta con salsa de tomate, mozzarella, provolone, piña y rúcula</b> Bruschetta with tomato sauce, mozzarella, provolone, pineapple and arugula	 	15.00
<b>Parrillada de verduras, espárragos trigueros, calabacín, berenjena, pimiento rojo, tomate maduro y champiñones con salsa romesco</b> Grilled vegetables, wild asparagus, zucchini, aubergines red pepper, tomatoes and mushrooms	 	15.00
<b>Ceviche de corvina en "leche de tigre" Samantha's, con leche de coco, mango y chips de maíz caseras</b> Corvina (local croaker) with coconut milk Samantha's, mango, and homemade corn chips	 	18.00
<b>Carpaccio de ternera marinada, foie mi-cuit, chips de parmesano, piñones y vinagreta de manzana</b> Beef carpaccio and foie mi-cuit, crispy parmesan tuils with roasted pine nuts and apple vinaigrette	   	16.00
<b>Calamares a la Andaluza</b> Squids "a la Andaluza"	 	19.00
<b>Calamares a la Romana por la Cheff Younieh</b> Squids at "Romana" style by Cheff Younieh	 	22.00
<b>Mejillones a la marinera</b> Mussels "a la marinera"	   	14.00
<b>Tataki de atún con salsa teriyaki y verduras salteadas</b> Tuna tataki with teriyaki sauce and sauteed vegetables	   	18.00
<b>Servicio de Pan (1-2 personas)</b> Bread Service (1-2 persons)		3.00














\* Se pueden pedir platos sin alérgenos  
\* Allergen-free dishes can be ordered



## CARNES / MEATS

- Solomillo de vaca con milhojas de patatas y camembert, espárragos trigueros con reducción de cabernet** 28.00  
Beef sirloin with potato and camembert millefeuille, asparagus with cabernet wine reduction  
- Hamburguesa Angus 100% 250 gr, en pan de brioche, queso provolone, manzana asada, rúcula, cebolla caramelizada y mayonesa casera de mostaza miel y cacahuetes** 19.00  
Burger Angus 100% 250gr, in brioche bread, provolone cheese, roasted apple, arugula, caramelized onion and homemade honey and peanut mustard mayonnaise   
- Muslo de pollo de payés a las hierbas provenzales con patatas baby crujientes** 19.00  
Free range chicken leg with herbs de provence and crispy baby potatoes
- Entrecot de Angus 100% 350gr, con patatas fritas y pimientos del padrón** 36.00  
Beef steak Angus 100% 350gr, with potato chips and green peppers
- Chuletón vaca vieja 1kg, con patatas baby crujientes y pimientos de padrón** 65.00  
Old cow steak 1kg, with crunchy baby potatoes and green peppers
- Salsas suplemento** 3.00  
Sauces supplement


## PESCADOS / FISH

- Bacalao asado con muselina de ajos, espinacas a la catalana y manzana** 19.00  
Roasted cod with garlic mousseline, spinach a la catalana and roasted apple   
- Salmón teriyaki, salmón glaseado en teriyaki con verduritas salteadas** 21.00  
Salmon teriyaki, glazed salmon teriyaki with sauteed vegetables   
- Fish and chips con mayonesa de wasabi** 20.00  
Fish and chips with wasabi mayonnaise    
- Gambas rojas al ajillo** 22.00  
Red prawns "al ajillo" in spicy garlic sauce 
- Pulpo a la Gallega con gambas asadas con ajada de pimentón** 22.00  
Octopus "a la Gallega" and prawns with paprika sauce   

\* Se pueden pedir platos sin alérgenos  
\* Allergen-free dishes can be ordered



## ARROCES / RICE

**Paella de pollo** 20.00  
Chicken paella 

**Paella de verduras** 20.00  
Vegetable paella 


**Arroz negro clásico** 22.00  
Seafood paella in squid ink   


**Paella de marisco** 22.00  
Seafood paella   

**Suplemento mixta** 4.00  
Mixed supplement

## PASTAS / PASTAS

**Espagueti a la boloñesa** 14.00  
Bolognese spaghetti 

**Espagueti a la carbonara** 14.00  
Spaghetti carbonara  

**Rigatonis con setas silvestres y crema de leche** 14.00  
Rigatoni with wild mushroom and milk cream  





**Linguine ai frutti di mare (marisco)** 17.00  
Linguine with seafood    

## POSTRES / DESSERTS

**My loving torrija con helado de vainilla chantilly de crema inglesa** 7.00  
My loving torrija with vanilla ice cream and english chantilly cream   

**Bomba de chocolates** 7.00  
Chocolate bomb    

**Ensalada de fruta con espuma de mango y helado de vainilla** 7.00  
Fruit salad with mango foam and vanilla ice cream  

**Cheesecake Samantha's, queso cremoso, polvo de pistacho, miel, crema de pistacho** 7.00  
Samantha's cheesecake, cream cheese, pistacho power, honey drizzle, pistachio cream    

### ICONOS ALÉRGICOS / ALLERGEN ICONS



\* Se pueden pedir platos sin alérgenos  
\* Allergen-free dishes can be ordered

