

ENTRADAS

STARTED

OSTRAS DE LA BRETAÑA FRANCESA “AMELIE” FRENCH OYSTERS "AMELIE"	6 € / UNID
CAVIAR BAERII ROYAL SELECT 30GR BAERII ROYAL SELECT CAVIAR 30 GR	70 €
QUESO PAYOYO CURADO EN MANTECA (GRAZALEMA) PAYOYO CHEESE CURED IN BUTTER (GRAZALEMA)	15 €
SALMOREJO ANDALUZ CON HUEVO Y JAMÓN SERRANO ANDALUSIAN SALMOREJO WITH EGG AND HAM	10 €
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO JOSELITO 100% IBERIAN ACORN-FED HAM “JOSELITO”	28 €
CROQUETAS DE QUISQUILLA DE MOTRIL MOTRIL SHRIMP CROQUETTES	15 €
LANGOSTINOS AL PIL-PIL CON VINO MANZANILLA PRAWNS IN A PIL-PIL SAUCE WITH SHERRY WINE	15 €
LANGOSTINOS PANKO CON ALI-OLI DE MANGO Y CURRY PANKO PRAWNS WITH SAUCE MANGO AND CURRY	15 €
GAMBA CRISTAL CON HUEVO FRITO CRYSTAL PRAWN WITH FRIED EGG	18€
CLÁSICAS MIGAS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PESCADITO FRITO BREAD CRUMBS WITH PADRON’S PEPPERS AND FRIED FISH	14 €
PARRILLADA DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE HIGOS GRILLED VEGETABLES WITH GOAT CHEESE AND FIG JAM	18 €
CARPACCIO DE BACALAO AHUMADO CON SALMOREJO SMOKED COD CARPACCIO WITH SALMOREJO	16 €

*I.V.A INCLUIDO

ENSALADAS

SALADS

MIXTA BAMBÚ (LECHUGA ROMANA, TOMATE, CEBOLLA FRESCA, ACEITUNAS, AGUACATE Y ATÚN) 12 €
BAMBÚ MIXED (ROMAN LETTUCE, TOMATO, SPRING ONION, OLIVES, AVOCADO AND TUNA)

CAPRESE BAMBÚ (TOMATE DULCE KUMATO, AGUACATE, MANGO Y QUESO BURRATA DE BÚFALA ADEREZADA CON PESTO DE PARMESANO REGGIANO Y ALBAHACA) 15 €
BAMBÚ CAPRESE SALAD (SWEET TOMATO KUMATO, AVOCADO, MANGO AND BUFFALO BURRATA CHEESE SEASONED WITH PARMESAN REGGIANO PESTO AND BASIL)

ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y PARMESANO 16 €
CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND PARMESAN

MILHOJAS DE MANGO QUESO DE CABRA Y MIEL 16 €
MANGO TIMBALE, GOAT CHEESE AND HONEY

TIMBAL DE AGUACATE CON LANGOSTINOS KATAIFI, CEBOLLA MORADA, MANGO Y YOGURT TZATZIKI 18 €
AGUACATE TIMBALE WITH KATAIFI PRAWNS, RED ONION, MANGO AND YOGURT TZATZIKI

ENSALADA TEMPLADA (MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA, JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Y MERMELADA DE HIGO) 16 €
WARM SALAD (MIXED LETTUCE, CHERRY TOMATOES, RED ONION, SERRANO HAM, CARAMELIZED GOAT CHEESE AND FIG JAM)

PLATOS DEL Chef

SPECIAL DISHES

TENTÁCULO DE PULPO A LA BRASA CON HUMMUS Y CHIMICHURRI DE AJO NEGRO CON AVELLANAS 26 €
GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH HUMMUS AND BLACK GARLIC AND HAZELNUT CHIMICHURRI

TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON AJO BLANCO 23 €
ALMADRABA BLUEFIN TUNA TATAKI WITH WHILE GARLIC SAUCE

LOMO DE LUBINA CON RISOTTO DE LIMÓN Y AZAFRÁN 25 €
SEA BASS LOIN WITH LEMON AND SAFFRON RISOTTO

TIMBAL HOJALDRADO DE SALMÓN CON ÑOQUIS A LA CREMA 25 €
SALMON PUFF PASTRY TIMBALE WITH CREAMY GNOCCHI

PUNTAS DE SOLOMILLO CON BOLETUS Y PATATA CONFITADA 25 €
SIRLON TIPS WITH BOLETUS AND CONFITED POTATO

MAGRET DE PATO CON CHUTNEY DE MANGO Y PURE TRUFADO 28 €
DUCK MAGRET WITH MANGO CHUTNEY AND TRUFFLED POUND

LOMO DE DORADA CON VERDURAS THAI Y ESPAGUETI DE MAR 25 €
SEA BREAD LOIN WITH THAI VEGETABLES AND SEA SPAGHETTI

*I.V.A INCLUIDO

MARISCOS FRESCOS
SEAFOOD

ALMEJAS CHIRLAS AL AJILLO CHIRLAS CLAMS IN GARLIC SAUCE	14 €
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO CLAMS IN GARLIC SAUCE	16 €
MEJILLONES MARINERA O VAPOR MUSSELS WITH MARINARA SAUCE OR STEAMED	14 €
GAMBAS DE GARRUCHA GARRUCHA (FAMOUS AREA OF SPAIN) PRAWNS	30 €
OSTRAS DE LA BRETAÑA FRANCESA "AMELIE" FRENCH OYSTERS "AMELIE"	6 €/ UNID

Preguntar al personal por mariscos de temporada

Ask to the waiter for the seafood os season.

mariscos
PESCADOS

FRITOS OR GRILL
FRIED O PLANCHA

BOQUERONES ANCHOVIES	14 €
PUNTILLITAS NACIONAL BABY SQUID	22 €
CALAMAR NACIONAL FRITO FRESH FRIED SQUID	16 €
CALAMAR NACIONAL PLANCHA FRESH GRILLED SQUID	20 €
LOMO DE BACALAO IMPERIAL COD	14 €
ROSADA HAKE	14 €
ORTIGAS DE MAR FRIED ANEMONES	17 €
REJOS FRIED TENTACLES	16 €
FRITURA VARIADA FRIED FISH ASSORTMENTS	20 €
PARRILLADA DE PESCADO VARIED FISH GRILL	34 €//PP (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUN 2 PERSONS)
LUBINA SEA BASS	22 €
DORADA GILTHEAD BREAM	22 €
FILETE DE RODABALLO TURBOT FILLET	28 €
LENGUADO SOLE	22 €
PEZ ESPADA SWORDFISH	20 €

*I.V.A INCLUIDO

PASTAS ARROCES RICE

PAELLA DE MARISCO CON GAMBAS, ALMEJAS, MEJILLONES, CALAMARES Y CIGALAS SEAFOOD PAELLA WITH PRAWNS, MONKFISH, CLAMS, MUSSELS, SQUID AND DUBLIN BAY PRAWN	19 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE)
PAELLA MIXTA SEAOOD AND MEAT PAELLA	17 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE)
PAELLA DE VERDURAS DE TEMPORADA PAELLA OF SEASONAL VEGETABLES	19 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE)
PAELLA DE VACA FILANDESA MADURADA MATURED FINNISH COW PAELLA	24 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE
PAELLA CON MAGRET DE PATO, FOIE Y BOLETUS PAELLA WITH DUCK BREAST, FOIE GRAS AND BOLETUS MUSHROOMS	26 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE
ARROZ NEGRO CON CALAMAR Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS BLACK RICE WITH SQUID AND WILD ASPARAGUS	21 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE)
ARROZ CON BOGAVANTE RICE WITH LOBSTER	28 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE)
FIDEUÁ DE MARISCOS CON GAMBAS, ALMEJAS, MEJILLONES, CALAMARES Y CIGALAS SEAFOOD FIDEUÁ WITH PRAWNS, CLAMS, MUSSELS, SQUID AND DUBLIN BAY PRAWN	19 € (MÍN. 2 PERS.) (MINIMUM 2 PEOPLE)
FIOCCHI DE PERA Y GORGÓNZOLA PEAR AND GORGONZOLA FIOCCHI	14 €

** TODOS NUESTROS ARROCES SE PUEDEN HACER FIDEÚA

LOS ARROCES PUEDEN SER SECOS, MELOSOS O CALDOSOS PREGUNTAR AL PERSONAL DE SALA POR NUESTROS ARROCES DE CIGALA, BOGAVANTES O CARABINEROS.
THE RICE CAN BE DRY, STICKY OR SOUPY ASK THE ROOM STAFF FOR OUR CIGALA RICES, LOBSTERS OR CARABINEROS.

CARNES MEAT

SOLOMILLO DE VACA MADURADA MATURED COW SINGLET	28 €
ENTRECOT DE VACA MADURADA MATURED COW ENTRECOT	25 €
PRESA IBÉRICA D.O. GUIJUELO CON SALMOREJO Y PATATAS AL HORNO GUIJUELO IBERIAN PRESA WITH SALMOREJO AND BAKED POTATOES	26 €
CHULETAS DE CORDERO A LA BRASA CON COUS-COUS DE VERDURAS GRILLED LAMB CHOPS WITH VEGETABLE COUS-COUS	20 €
CHULETÓN DE TERNERA 1KG. RUBIA GALLEGA T-BONE STEAK 1KG. GALICIAN BEEF	80 €
MUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA GRILLED BONELESS CHICKEN THIGH	15 €
HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS GOURMET CON QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA AL PEDRO XIMENEZ, TOMATE, HOJA DE ROBLE Y PAN TRUFADO GOURMET BLACK ANGUS HAMBURGER WITH GOAT'S CHEESE. ONION MARMOLADE TO PEDRO XIMENEZ, TOMATO, OAKLEAF LETTUCE AND TRUFFLED BREAD	16 €
HAMBURGUESA DE BUEY CON BACON QUESO CHEDDAR Y HOJA DE ROBLE, TOMATE Y CEBOLLA BEEF BURGER WITH BACON CHEDDAR CHEESE AND OAK LEAF, TOMATO AND ONION	14€

*I.V.A INCLUIDO

The ESPETOS BARBECUE

SARDINAS SARDINES GRILL	9 €
PULPO OCTOPUS GRILL	20 €
CALAMAR SQUID GRILL	20 €
GAMBÓN JUMBO SHRIMP GRILL	16 €
LUBINA SEA BASS	22 €
DORADA GILTHEAD BREAM	22 €

PARGO PARA DOS PERSONAS CON GUARNICIÓN SNAPPER FOR TWO PEOPLE WITH SIDE DISH	70 €
PESCADOS DE LONJA LOCAL FISH MARKET	SEGÚN MERCADO DEPENDING ON MARKET PRICE
SOLOMILLO DE TERNERA ASTURIANA ASTURIANA BEEF STEAK	28 €
ENTRECOT DE TERNERA ASTURIANA ASTURIANA RIBEYE GRILL	25 €
CHULETÓN DE TERNERA 1KG. RUBIA GALLEGA T-BONE STEAK 1KG. GALICIAN BEEF	80 €

Child MENÚ Infantil

- PENNE BOLOÑESA O CON TOMATE
  PENNE BOLOGNESE OR TOMATO
- MILANESA DE POLLO CON PATATAS NATURALES
  MILANESE CHICKEN WITH NATURAL POTATOES
- PESCADO CON PATATAS
  FISH WITH CHIPS

12€

*INCLUYE REFRESCO Y FRUTA Ó HELADO
* INCLUDES SODA AND FRUIT OR ICE CREAM

SERV. PAN (ALIOLI, ACEITUNAS, PAN) 1,5€

*I.V.A INCLUIDO

POSTRES

HOMEMADE DESSERTS

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE — 7 €
BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA CORTADAS — 7 €
ASSORTED FRESH SEASONAL FRUITS CUT AND ARRANGED ON PLATTER

TARTA DE QUESO CASERA AL HORNO — 6 €
BAKED HOMEMADE CHEESECAKE

MOUSE DE MANGO CON CREMA DE QUESO FRESCO — 7 €
MANGO MOUSE WITH FRESH CHEESE CREAM

PASTEL DE MANZANA HORNEADO — 6 €
APPLE CAKE

SEMIFRIO DE CHOCOLATE RELLENO DE COULIS DE FRUTOS ROJOS — 7 €
CHOCOLATE SEMIFREDO FILLED WITH RED FRUIT COULIS

*I.V.A INCLUIDO

Balfegó EXCELLENCE SUSTAINABILITY TRACEABILITY
JOSELITO® Declarado el Mejor Jamón del Mundo
ROYAL BARRI PREMIUM
Louis Roederer Champagne
Amélie Les Huîtres
Veuve Clicquot Reims France

VINOS
WINE

COPEO
GLASS OF WINE

RUEDA VERDEJO 100% (BLANCO, WHITE)	4 €
FRIZZANTE (BLANCO, WHITE)	4 €
ALBARIÑO (BLANCO, WHITE)	4 €
SEMIDULCE (BLANCO, WHITE)	4 €
BENJAMIN CAVA	6,5 €
ROSADO (ROSE WINE)	4 €
RIBERA SELECCIÓN (TINTO, RED WINE)	4 €
RIOJA SELECCIÓN (TINTO, RED WINE)	4 €
VINOS DE GRANADA	4 €
MANZANILLA, MOSCATEL, TIO PEPE	4 €

SANGRÍA
SANGRIA

COPA DE SANGRÍA GLASS OF SANGRIA	6 €

BLANCOS
WHITE WINE

PROTOS VERDEJO 100%	25 €
SATINELA (SEMI DULCE, HALF-SWEET)	21 €
CLOUDY BAY (NUEVA ZELANDA) SAUVIGNON BLANC	70 €
CALVENTE (GRANADA)	28 €
MARTÍN CODAX (ALVARIÑO)	28 €
JOSE PARIENTE (VERDEJO)	30 €
TERRAS GAUDAS	38 €

ROSADO
ROSÉ WINES

OTAZU (NAVARRA)	24 €
RITA HABLA	45 €

CHAMPAGNES
& CAVAS

JUVÉ Y CAMPS RVA. DE LA FAMILIA (CAVA)	38 €
MÖET & CHANDON	100 €
MÖET & CHANDON ROSE	110 €
MÖET & CHANDON ICE	110 €
VEUVE CLICQUOT BRUT	100 €
LOUIS ROEDERER	100 €
DON PERIGNON	300 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL	500 €

*I.V.A INCLUIDO



TINTOS
RED WINE

RIOJAS
RIOJA

PACO GARCÍA RIOJA CRIANZA	25 €
EXCELLEMS CUEVEE (MQ. DE CÁCERES)	23 €
LA MONTESA	28 €
VIÑA ALBERTI (RIOJA ALTA)	32 €
MC VINO DE AUTOR	46 €
GAUDIUM (MQ. DE CÁCERES)	70 €
RESERVA MQ. DE VARGAS	37 €
PREDICADOR	46 €
REMELLURI RESERVA	48 €
RESERVA VIÑA ARDANZA	51 €
GRAN RESERVA 904	99 €

RIBERA
RIBERA DEL DUERO

CEPA GAVILLÁN	33 €
CONDE SAN CRISTÓBAL	61 €
PROTOS CRIANZA	29 €
ARZUAGA	42 €
ABADÍA RETUERTA (SARDÓN DEL DUERO)	51 €
EMILIO MORO	43 €
MATARROMERA	43 €
PAGO DE CARRAOVEJAS	65 €
PAGO DE CARRAOVEJAS EL AÑEJO DE LA CUESTA DE LAS LIEBRES	113 €
VEGASICILIA VALBUENA 5º AÑO	400 €

OTRAS DENOMINACIONES
OTHER DENOMINATIONS

HABLA DE SILENCIO	25€
PÉTALOS DE BIERZO (LEÓN)	31€
CAMINS DEL PRIORAT	37€
PINTIA VEGA SICILIA (TORO)	85€

*I.V.A INCLUIDO

BEBIDAS
SPIRIT

WHISKY
WHISKY

J.B.	8€
BALLANTINES	8€
DYC 8 AÑOS	8€
RED LABEL	8€
JACK DANIEL'S	9€
BLACK LABEL	10€
GLENFIDDCH	12€
OLD PARR	12€

COGNAC
BY THE GLASS

MAGNO	5,50 €
CARLOS I	9,50 €
RESERVA LARIOS 1866	14 €

VODKA
VODKA

ABSOLUT	8€
BELVEDERE	13€
GREY GOOSE	13€

GINEBRA
GIN

CITADELLE	9€	HENDRICK'S	9€
PUERTO DE INDIAS	8€	NORDÉS	9€
SEAGRAM'S	8€	BOMBAY SAPPHIRE	9€
TANQUERAY	8€	G. VINE	11€
BEEFEATER	8€	BROCKMAN	11€
LARIOS 12	8€		
MARTIN MILLER	10€		

RON
RUM

BARCELÓ	8€	MALIBÚ	7,50 €
CACIQUE	8€	BARCELÓ IMPERIAL	11 €
BRUGAL	8€	PAMPERO ANIVERSARIO	10 €
BACARDI	8€	MATUSALEM G. RESERVA	11 €
HAVANNA 7	8€	ZACAPA 23	15 €
LEGENDARIO	8€		
SANTA TERESA	8€		
PALIDO	8€		

*I.V.A INCLUIDO

BEBIDAS
DRINKS

REFRESCOS
SOFTDRINKS

COCA COLA / FANTA	3 €
TÓNICA TONIC	3 €
AGUA MINERAL (1/2 L) MINERAL WATER (1/2 L)	2,50 €
AGUA MINERAL (1L) MINEAL WATER (1L)	4 €

ZUMOS
JUICES

TOMATE, PIÑA, MELOCOTÓN TOMATO, PINEAPPLE, PEACH	3 €
NARANJA NATURAL FRESH ORANGE	4 €
ZUMOS NATURALES (DIFERENTES SABORES) NATURAL JUICES (SOME FLAVOURS TO CHOOSE)	5 €

CERVEZAS
BEERS

COPA DE 33 HALF PINT OF BEER	3,50€
ESPECIALES SPECIALS 1/3	4€
1/2 CERVEZA PINT OF BEER	6€

CAFETERÍA
COFFEE

CAFÉ (SOLO, CON LECHE, CORTADO, MANCHADA...) EXPRESO, EXPRESSO WITH MILK...	1,80 €
TÉ/INFUSIONES TÉ/ HERBAL INFUSIONS	1,80 €
CARAJILLO BLACK COFFEE WITH LICOR	4 €
CAPUCHINO	2,50 €
CAFÉ IRLANDÉS IRISH COFFEE	6 €

LICORES
LIQUEURS

COINTREAU	5,50 €
GRAND MARNIER	5,50 €
FERNET BRANCA	5,50 €
BAILEYS	5,50 €
ANÍS	5,50€
BRANBUIE	5,50 €
AMARETO	5,50 €
PACHARÁN	5,50 €
MARTINI	5,50 €
CAMPARI	5,50 €

*I.V.A INCLUIDO