



DISFRUTA DE TUS 5 SENTIDOS

· COCINA MEDITERRÁNEA ·

38€

Pan & Alioli de limón

Bread & lemon Alioli

Brot & Zitronen Alioli

ENTRANTES **FRÍOS** PARA COMPARTIR /
COLD STARTERS TO SHARE /
KALTER STARTER ZU TEILEN

Ensaladilla con ventresca de atún

Spanish fresh potato salad with tuna belly

Spanischer frischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch

Salmón marinado con aguacate y algas wakame

Marinated Salmon with avocado and wakame seaweed

Marinierter Lachs mit Avocado und Wakame-Seetang

ENTRANTES **CALIENTES** PARA COMPARTIR /
WARM STARTERS TO SHARE /
WARME STARTER ZU TEILEN

Nachos gratinados con su guarnición casera

Baked beef Nachos

Überbackene Nacho-Platte



Paella señorito mixto.

Paella of peeled seafood and chicken

Paella aus geschälten Meeresfrüchten und Hühnchen

CORAZÓN LOCO Tinto o Blanco / Red or White / Rot oder Weiß

Agua Font Major 1l. / Water / Wasser

Postre / Dessert / Nachspeisen



DISFRUTA DE TUS 5 SENTIDOS

· COCINA MEDITERRÁNEA ·

45€

Pan & Alioli de limón

Bread & lemon Alioli
Brot & Zitronen Alioli

ENTRANTES **FRÍOS** PARA COMPARTIR /
COLD STARTERS TO SHARE /
KALTER STARTER ZU TEILEN

Ensalada Apol.lònia: gamba roja, tomates cherry, brotes de soja y vinagreta de curry

Red Prawn salad with cherry tomatoes, soybean jars and curry vinaigrette
Roten Garnelensalat mit Kirschtomaten, Sojabohnengläsern und Curry-Vinaigrette.

ENTRANTES **CALIENTES** PARA COMPARTIR /
WARM STARTERS TO SHARE /
WARME STARTER ZU TEILEN

Mejillones al curry rojo

Mussels with red curry
Muscheln mit rotem Curry

”A LA PARRILLA” ”GRILLED” ”GEGRILLT”

Steak Tartar con sus tostas

Homemade Steak Tartar with its toasts
Hausgemachte Steak Tartar mit Toast

Solomillo con cebolletas al vino tinto con verduras

Grilled Sirloin with baby potatoes and vegetables
Gegrilltes Lendenstück mit Babykartoffeln und Gemüse

Pluma Ibérica a la parrilla con puré de celeri, cebolla y patata con sus espárragos trigueros

Grilled Iberian pork Pluma served with celeri puree, onion and potato with wild asparagus

Gegrilltes iberisches Schwein Pluma, serviert mit Selleripüree, Zwiebeln und Kartoffeln mit wildem Spargel

PERRO VERDE. Verdejo

D.O. Rueda
(Blanco/ White / Weiss)

o

CEPA GAVILÁN CRIANZA. Tinta País

D.O. Ribera del Duero
(Tinto/ Red / Rot)

—

Agua Font Major 1l. / Water / Wasser

Postre / Dessert / Nachspeisen



DISFRUTA DE TUS 5 SENTIDOS

· COCINA MEDITERRÁNEA ·

58€

Pan & Alioli de limón

Bread & lemon Alioli
Brot & Zitronen Alioli

ENTRANTES **FRÍOS** PARA COMPARTIR /
COLD STARTERS TO SHARE /
KALTER STARTER ZU TEILEN

Ensalada de queso Burrata con sus tomates de temporada

Burrata Cheese and tomato salad
Burrata Käse und Tomatensalat

ENTRANTES **CALIENTES** PARA COMPARTIR /
WARM STARTERS TO SHARE /
WARME STARTER ZU TEILEN

Cazuelita de gambas, calamar, almejas y cangrejo al ajillo con su toque picante

Prawns, squid, clams and garlic crab
casserole with a spicy touch
Garnelen, Tintenfisch, Muscheln und
Knoblauch-Krabben- Auflauf mit einer
würzigen Note

Calamares fritos con alioli de limón

Fried squid with lemon alioli
Gebratener Tintenfisch mit Zitronen-
Aioli

Croquetas de carabinero (8 unid.)

Red prawns Croquettes
Roten Garnelen Krokette



Caldereta de bogavante

Lobster stew
Hummerreintopf

PERRO VERDE. Verdejo
D.O. Rueda
(Blanco/ White / Weiss)
o

CEPA GAVILÁN CRIANZA. Tinta País
D.O. Ribera del Duero
(Tinto/ Red / Rot)

Agua Font Major 1l. / Water / Wasser
Postre / Dessert / Nachspeisen

MENÚS MIN. 12 PERSONAS

TODOS LOS MENÚS SON PARA COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS
ALL MENUS ARE FOR SHARING BETWEEN 4 PEOPLE

LAS BOTELLAS DE VINO SON 1 CADA 4 PERSONAS
WINE BOTTLES ARE SERVED 1 EVERY 4 PEOPLE

LA PAELLA Y LA CALDERETA ES UNA RACIÓN POR PERSONA
THE PAELLA AND THE STEW IS ONE SERVING PER PERSON



I.V.A INCLUIDO / PRECIO POR PERSONA
VAT INCLUDED / PRICE PER PERSON