

PARA EMPEZAR

EMPANADAS DE SETAS CON SALSA ROMESCO 12

Crujientes empanadas rellenas de suave salteado de setas y mozzarella delicadamente fundido, acompañado con una vibrante salsa romesco.

PECHUGUITAS DE POLLO EN LEMON PEPPER 12

Tiernas pechuguitas de pollo marinadas en limón y pimienta, crujientes a la perfección; acompañadas de una salsa cítrica aromática.

LANGOSTINOS BUFFALO 16

Deliciosos langostinos bañados en una vibrante salsa Buffalo picante, acompañados de una suave crema de queso azul.

M. S.: Cerveza (IPA, Witbier) Vino blanco (Albariño)

BURRATA CON NARANJAS Y MIEL 21

Suave burrata italiana acompañada de rodajas frescas de naranja, miel y almendras, decorado con semillas de sésamo y pimientas gourmet.

M. S.: Cerveza (Gose, Witbier) Vino blanco (Pinot Grigio)

MOUSSE DE SALMÓN AHUMADO CON ENELDO 14

Suave y aterciopelado mousse de salmón ahumado, sutilmente infusionada con eneldo fresco, acompañado de pan rústico.

M. S.: Cerveza (Blonde, Pilsner) Vino blanco (Albariño, Verdejo)

TACOS DE PULPO CON MANGO Y CILANTRO 16

Deliciosos tacos rellenos de pulpo a la parrilla, perfectamente cocido y dorado, acompañados de una salsa fresca de mango y cilantro.

M. S.: Cerveza (Gose, IPA) Vino blanco (Albariño, Verdejo)

PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA SALVAJE 16

Carne angus, pernil mechado, tocino, queso cheddar y cebollas caramelizadas, en pan brioche con semillas de sésamo y amapolas negras.

Maridaje sugerido: Cerveza (IPA, Porter)
Vino Tinto (Malbec)

HAMBURGUESA CON QUESO AZUL Y PERA 16

Pan brioche, carne angus, queso azul y peras caramelizadas, que añaden un toque dulce y sofisticado.

Maridaje sugerido: Cerveza (Stout, IPA)
Vino Tinto (Malbec)

HAMBURGUESA CON QUESO BRIE Y ARÁNDANOS 16

Pan brioche con semillas de sésamo y amapolas negras, carne angus, queso brie fundido, bacon crujiente, sutil toque de salsa de arándanos.

Maridaje sugerido: Cerveza (Stout, IPA)
Vino Tinto (Malbec)

SLIDERS DE PERNIL MECHADO 14

Mini pan brioche, pernil mechado tiernamente cocido, bañados en una salsa bbq dulce y queso cheddar derretido.

Maridaje sugerido: Cerveza (Stout, IPA)
Vino Tinto (Malbec)

ALITAS/ WINGS 12

- **SECUESTRADAS:** (8) crujientes alitas de pollo bañadas en una salsa Buffalo con notas cítricas que aporta frescura y un golpe de picante equilibrado.

Maridaje sugerido: Cerveza (Amber Ale)
Vino blanco (Pinot Grigio)

- **BBO:** (8) crujientes alitas de pollo bañadas en una rica salsa BBQ, con un equilibrio perfecto de dulzor.

M. S.: Cerveza (IPA, Porter) Vino Tinto (Malbec)

QUESADILLAS DE POLLO CON MANZANAS 14

Tortilla de harina rellena de jugoso pollo y manzanas salteadas con cebollas caramelizadas y queso mozzarella fundido. Acompañado de pico de gallo y guacamole.

Maridaje sugerido: Cerveza (Blonde, Pilsner)
Vino blanco (Albariño)

LOS PRECIOS NO INCLUYEN ITBMS, NI PROPINAS.

ESPECIALIDADES

LOMO DE RES EN INFUSIÓN DE PIMIENTAS Y BURDEOS 24

Suave lomo de res cocinado a la perfección y realizado con la sutileza de pimientas gourmet e infusión intensa de vino Burdeos.

*Maridaje sugerido: Cerveza (Amber, Porter)
Vino Tinto (Malbec)*

ENTRAÑA BAÑADA CON MANTEQUILLA DE TRUFA 29

Corte de Entraña a la parrilla, cocida a la perfección, bañada en una aromática mantequilla de trufa.

*Maridaje sugerido: Cerveza (Stout, Amber)
Vino Tinto (Malbec)*

COSTILLA DE CERDO EN REDUCCIÓN DE CERVEZA MEDIA PORCIÓN: 24 COMPLETA: 29

Tiernas costillas de cerdo cocinadas lentamente en una reducción de cerveza artesanal infusionadas con jengibre fresco.

*Maridaje sugerido: Cerveza (Stout, IPA)
Vino Blanco (Pinot Noir)*

NEW YORK CON PARMESANO Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO 25

Corte de New York a la parrilla, servido con delicados destellos de baby arúgula fresca, virutas de queso parmesano y con un toque sutil de reducción de balsámico.

*Maridaje sugerido: Cerveza (Porter, Saison)
Vino Tinto (Pinot Noir)*

SALMÓN CON LLOVIZNA DE HIERBAS Y CHARDONNAY 22

Filete de salmón perfectamente asado a la parrilla, bañado en una delicada llovizna de hierbas frescas infusionadas con limón y vino Chardonnay.

M.S.: Cerveza (Blonde, Gose) Vino Blanco (Verdejo, Pinot Grigio)

RAVIOLIS DE ESPINACA Y RICOTTA CON PURÉ DE ARÁNDANOS 22

Delicados raviolis rellenos de espinaca y queso ricotta, servidos sobre un vibrante puré de arándanos, coronados con pistachos tostados.

Maridaje sugerido: Cerveza (Blonde, Amber) Vino blanco (Pinot Grigio, Albariño)

PULPO AL GRILL CON CREMA DE PIMENTÓN ROJO 25

Tierno pulpo a la parrilla, servidos sobre una suave crema de pimentón rojo con un delicado sabor ahumado y finas capas de papas especiadas.

Maridaje sugerido: Cerveza (Pilsner, Blonde) Vino Blanco (Albariño, Pinot Grigio)

POLLO EN COSTRA DE PISTACHO BAÑADO CON CREMA DE PISTACHO 24

Jugosa pechuga de pollo cubierta con una costra crujiente de pistachos tostados, que aporta un delicado sabor a nuez, bañada con una suave crema de pistacho.

M.S.: Cerveza (Pilsner, Blonde) Vino Blanco (Albariño, Pinot Grigio)

• ENSALADA DE RILLETTE DE SALMÓN 17

Suave y untuosa rillette elaborada con salmón fresco y ahumado, mezclada con finas hierbas y un toque de limón y eneldo fresco, acompañada con pan de masa madre.

Maridaje sugerido: Cerveza (Blonde, Pilsner) Vino blanco (Albariño)

• ENSALADA DE PROSCIUTTO, DÁTILES Y BALSÁMICO 16

Mix de lechuga hidropónica, finas tiras de prosciutto, hojas frescas de baby arúgula, dátiles, nueces y lascas de parmesano. Armonizado con un toque de aceite de oliva y balsámico.

Maridaje sugerido: Cerveza (Amber Ale) Vino blanco (Pinot Grigio)

ACOMPAÑAMIENTOS 4

-PAPAS FRANCESAS, CAMOTE FRITO, PATACONES, YUCA FRITA.

ESPECIALES 6

-PAPAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO
-ENSALADA DE LA CASA, ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
-PURÉ GRATINADO DE PAPAS, YUCA AL MOJO