

Tablas y Tapas

Tablas Para Compartir...

Dip de Berenjenas a la Brasa   **15.75**

Melitzanosalata, cremoso de berenjena a la brasa con perejil, limón y un toque de ajo, servido con aceitunas, pan tostado crujiente y nachos caseros.

Camembert al Horno  **19.75**

Aderezado con ajo y romero, acompañado con rodajas de manzana, pan tostado y una salsa de arándanos rojos.

Tapas - De la Tierra...

Ensalada Queso de Cabra   **12.95**

Queso de cabra desmenuzado con uvas asadas especiadas, rúcula, achicoria y espinacas con vinagreta balsámica.

Ensalada de Remolacha    **10.95**

Ensalada de remolacha en escabeche y manzana con tomate, cebolla roja y semillas de calabaza tostadas, terminado con aderezo de agave y mostaza.

Popeye  **9.25**

Espinacas cocinadas con nata, queso Parmesano y pimienta negra. Rematado con virutas de parmesano.

Pimientos de Padrón    **9.50**

Unos pican y otros no. Freídos y terminados con un toque de sal Maldon.

Champiñones Salteados    **10.50**

Con tomates secos, vino tinto, ajo y un toque de salsa de soja.

Verduras Mediterráneas    **10.95**

Verduras mixtas de temporada acompañadas con una refrescante salsa verde.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego **26.95**

Servido con tomate rayado, melón laminado, picatostes de parmesano casero y acompañado de pan tostado.

Curry de Garbanzos    **11.95**

Pak Choi, judías verdes y garbanzos cocidos en una fragante salsa de curry amarillo, boniato frito, tomates cherry y cilantro.

Habas Blancas Salteadas    **10.25**

Habas Blancas salteadas en salsa de chile ancho con tomates secos y berenjena. Terminado con una salsa verde de jalapeño, cebolla en escabeche y cilantro. Servido a temperatura ambiente.

Queso Brie Frito  **9.95**

Brie rebozado en panko con mermelada de cebolla roja casera.

Patatas Bravas   **9.75**

Patatas crujientes con una salsa casera de tomate picante y alioli.

Patatas de Paprika    **9.75**

Patatas crujientes con una salsa casera cremosa y dulzón de paprika.

Información Dietética

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

Pidamos que tengan en cuenta que algunos de nuestros ingredientes provienen de fabricas donde se producen alimentos con alérgenos comunes. Por favor, consulte con su camarero para más información.

Menu

Español

Tapas y Extras

Tapas – Del Mar...

Boquerones 9.25

Marinadas en vinagre y aceite, con hojas de remolacha.

Calamares a la Romana 12.95

Anillos de calamar fritos servidas con nuestra delicada mayonesa de albahaca.

Guiso de Pulpo 17.25

Pulpo marinado a la brasa servido sobre una cama de pico de gallo.

Frutos del Mar 19.50

Gallo San Pedro, mejillones y gambas al vapor en una salsa cremosa de brandy.

Gambas al Ajillo 17.95

Gambas salteadas con ajo, guindilla seca y pimentón dulce.

Atún 18.95

Atún braseado recubierto de semillas de girasol y albahaca con puré de aguacate y lima, miel y salsa de soja. Cubierto con wakame.

Tapas – De la Granja...

Choricitos 9.95

Sabrosos choricitos fritos.

Pollo Peruano 11.50

Tiras de pechuga de pollo salteadas en una pasta suave de chile amarillo con una mezcla de pimientos y cilantro.

Alitas de Pollo 10.50

Jugosas alitas de pollo al horno sazonadas, terminadas con salsa teriyaki y aceite de sésamo.

Albondigas 10.75

Albondigas de ternera servidas en salsa de tomate fresco, cubierto con hojas de papas fritas caseras.

Panceta Crujiente 12.95

Panceta horneada lentamente, acompañado de nuestra salsa de manzana, rábano picante y tomillo.

Cordero Estofado 16.95

Tierna paletilla de cordero con pasta de orzo sazonada, Queso Mahón de Menorca y salsa chimichurri a la menta.

Entrecot 17.95

Entrecot (150g) adobado con chile ancho, cacao y espresso, servido con nuestra salsa de pimienta y trufa.

Extras

Pequeño Grande

Pan y Alioli  2.95 5.50

Pan Sin Gluten y Alioli   3.95 7.50

Pan y Alioli Vegano   3.25 6.00

Trío de aceitunas marinadas    4.75

Patatas Fritas    5.25

Postres y Helados

Postres Caseros

Delicia de Limón 10.95

Refrescante crema de limón horneada, terminada con espuma de chocolate congelada y merengue de limón.

Tarta de Chocolate, Coco y Naranja 10.95

Torta rica de chocolate y coco con ralladura de naranja fresca, servida con una salsa cremosa de chocolate y naranja.

Brownie de Tres Chocolates 10.95

Delicioso brownie casero con pipas de chocolate mixto, servido con helado de vainilla.

Cheesecake 11.75

Nuestro famoso e irresistible cheesecake de frambuesa y chocolate blanco con base de galleta.

Tabla de Postres 27.50

La tabla para compartir definitiva. Un cheesecake de chocolate blanco y frambuesas, un brownie de triple chocolate con helado de vainilla y una delicia de limón.

Helados & Sorbetes

Helados 5.75

Chocolate, vainilla o fresa.

Sorbete 7.50

Sorbete de frambuesa.

Información Dietética

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

Pidamos que tengan en cuenta que algunos de nuestros ingredientes provienen de fabricas donde se producen alimentos con alérgenos comunes. Por favor, consulte con su camarero para más información.

Sharing Boards & Tapas

Boards to Share...

Chargrilled Aubergine Dip   **15.75**

Melitzanosalata, creamy chargrilled aubergine dip with parsley & lemon and a hint of garlic, served with crispy toasted bread, homemade tortilla chips and olives.

Whole Baked Camembert  **19.75**

Infused with garlic & rosemary, served with sliced apple, toasted bread & cranberry sauce.

Tapas - From the Earth...

Goats Cheese Salad   **12.95**

Crumbled goats cheese with spiced roasted grapes and rocket, radicchio and spinach with a balsamic vinaigrette.

Beetroot & Apple Salad    **10.95**

Zesty pickled beetroot and apple salad with tomatoes, cucumber, red onion & toasted pumpkin seeds, finished with an agave & mustard dressing.

Popeye  **9.25**

Tapas signature dish. Pan fried spinach with a unique blend of parmesan, cream & black pepper. Topped with parmesan shavings.

Pimientos de Padrón    **9.50**

Some of them are hot, some of them are not. Little green peppers, deep fried, finished with Maldon sea salt.

Pan Fried Mushrooms    **10.50**

Pan fried mushrooms with sun-dried tomatoes, red wine, garlic and a touch of soya sauce.

Mediterranean Vegetables    **10.95**

Mixed seasonal vegetables topped with a refreshing salsa verde.

Íberico Ham & Manchego Cheese Board **26.95**

Served with tomato salsa, fresh strips of melon, homemade parmesan crackers and toasted bread. A classic taste of Spain.

Chickpea Coconut Curry    **11.95**

Pak Choi, green beans and chickpeas cooked in a fragrant yellow curry sauce, topped with fried sweet potato chips, cherry tomatoes and coriander.

Pan Fried Butter Beans    **10.25**

Pan fried butter beans in an ancho chilli sauce with sun-dried tomatoes and aubergine. Topped with a jalapeño salsa verde, pickled onion & coriander. Served room temperature.

Deep Fried Brie  **9.95**

Brie coated in panko breadcrumbs, served with our signature red onion marmalade.

Patatas Bravas   **9.75**

Bite sized crispy potatoes served with our house rich & spicy tomato sauce, and alioli.

Paprika Potatoes    **9.75**

Bite sized crispy potatoes topped with our sweet and creamy paprika sauce.

Dietary Information

 Vegetarian  Vegan  Gluten Free  Lactose Free

Please note some of our ingredients are made in factories where they also produce items with common allergens.

Please consult your waiter for more information.

Menu

English

Tapas & Extras

Tapas – From the Sea...

Boquerones   **9.25**

Anchovies marinated in vinegar & oil, with beetroot leaves.

Calamari **12.95**

Served with our delicate basil mayonnaise.

Balsamic & Chilli Glazed Octopus   **17.25**

Braised marinated octopus served on a bed of pico de gallo.

Seafood Medley  **19.50**

A delicious medley of mussels, john dory & king prawns steamed in our house brandy cream sauce.

Garlic Prawns   **17.95**

Succulent king prawns, pan fried with garlic, dried chilli & sweet paprika.

Tuna   **18.95**

Sunflower seed & basil coated pan seared Tuna with avocado & lime puree, honey & soya sauce and topped with wakame.

Tapas – From the Land...

Choricitos **9.95**

Small spicy Spanish sausages, pan fried.

Peruvian Chicken  **11.50**

Tender strips of chicken breast stir fried in a medium yellow chilli paste with mixed peppers, finished with fresh coriander.

Chicken Wings  **10.50**

Juicy seasoned oven baked chicken wings, finished with teriyaki sauce and sesame oil.

Meatballs  **10.75**

Beef meatballs, served in a fresh tomato sauce and topped with homemade potato crisps.

Belly of Pork   **12.95**

Slow roasted with crispy crackling, served with our apple, horseradish and thyme sauce. A real customer favourite!

Braised Lamb **16.95**

Tender lamb shoulder with seasoned orzo pasta, topped with Mahon Menorca Cheese shavings & mint chimichurri sauce.

Steak  **17.95**

Pan seared steak (150g) with an ancho chilli, cocoa & espresso rub, served with our truffle and peppercorn sauce.

Extras

Bread & Alioli  **2.95** **5.50**

Gluten Free Bread & Alioli   **3.95** **7.50**

Bread & Vegan Alioli   **3.25** **6.00**

Trio of Marinated Olives    **4.75**

Chips    **5.25**

Menu

English

Homemade Desserts & Ice creams

Homemade Desserts

Lemon Delight V GF 10.95

Refreshing & zesty baked lemon cream, finished with frozen chocolate foam and lemon meringue.

Chocolate, Coconut & Orange Torte VG GF DF 10.95

Rich chocolate coconut torte with fresh orange zest, served with a velvety chocolate & orange sauce.

Triple Chocolate Brownie V 10.95

Luxurious homemade brownie laced with mixed chocolate chips, served with vanilla ice cream.

Tapas Cheesecake V 11.75

Our famously irresistible white chocolate cheesecake with a biscuit base. With a coulis of your choice, Raspberry or Mango.

Indulgence Dessert Platter V 27.50

The ultimate sharing board. A white chocolate and raspberry cheesecake, a triple chocolate brownie with vanilla ice cream & a refreshing lemon delight.

Ice Cream & Sorbet

Ice Creams V GF 5.75

Chocolate, vanilla, strawberry.

Sorbet VG GF DF 7.50

Cool down with a fruity raspberry sorbet.

Dietary Information

V Vegetarian VG Vegan GF Gluten Free DF Lactose Free

Please note some of our ingredients are made in factories where they also produce items with common allergens.

Please consult your waiter for more information.

Menu

Italiano

Tablas & Tapas

Taglieri da Condividere...

Dip de Berenjenas a la Brasa 15.75

Melitzanosalata, crema di melanzane grigliate con prezzemolo, limone e un tocco di aglio, servita con olive, pane tostato e nachos fatti in casa.

Camembert al Forno 19.75

Camembert al forno condito con aglio e rosmarino, servito con fette di mela, pane tostato e salsa di mirtillo.

Tapas - dalla Terra...

Ensalada Queso de Cabra 12.95

Formaggio di capra con uva arrosto speziata e rucola, radicchio e spinaci con vinaigrette al balsamico.

Ensalada de Remolacha 10.95

Insalata di barbabietole e mele sott'aceto con pomodoro, cipolla rossa e semi di zucca tostati, rifinita con salsa di agave e senape.

Popeye 9.25

Piatto Della casa, Spinaci soffritti in padella con parmigiano, panna e pepe nero. Condito con parmigiano.

Pimientos de Padrón 9.50

Piccoli peperoni verdi, alcuni sono piccanti e altri no. Fritti e conditi con un pizzico di sale Marino Maldon.

Champiñones Salteados 10.50

Funghi fritti in padella con pomodori secchi, vino rosso, aglio e una piccola aggiunta di salsa di soia.

Verduras Mediterráneas 10.95

Verdure miste di stagione ricoperte da una rinfrescante salsa verde.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego 26.95

Servido con salsa di pomodoro, melone laminato, picatostes de parmesano casero e accompagnato da pan tostato.

Curry de Garbanzos 11.95

Curry di ceci con Pak Choi, fagiolini, ceci cotti in una profumata salsa al curry giallo, patate dolci fritte, pomodorini e coriandolo.

Habas Blancas Salteados 10.25

Fagioli bianchi saltati in salsa di ancho chili con pomodori secchi e melanzane. Rifinito con salsa verde jalapeño, cipolla sott'aceto e coriandolo. Servire a temperatura ambiente.

Queso Brie Frito 9.95

Brie impanato con marmellata di cipolle rosse fatta in casa.

Patatas Bravas 9.75

Patate croccanti con salsa di pomodoro piccante fatta in casa e aioli.

Patatas de Paprika 9.75

Patate croccanti con salsa alla paprika fatta in casa.

Informazioni Dietetiche

 Vegetariano  Vegano  Senza Glutine  Senza Latticini

Si prega di notare che alcuni dei nostri ingredienti sono realizzati in fabbriche in cui vengono prodotti anche articoli con allergeni comuni. Chiedi maggiori informazioni al tuo cameriere.

Menu

Italiano

Tapas & Contorni

Tapas - dal Mare...

Boquerones 9.25

Acciughe marinate in aceto e olio, servite con foglie di barbabietola.

Calamares a la Romana 12.95

Calamaro serviti con la nostra delicata maionese al basilico.

Guiso de Pulpo 17.25

Polpo in umido servito su letto di pico de gallo.

Frutos del Mar 19.50

Un misto di pesce San Pietro, cozze e gamberoni cotti al vapore con salsa cremosa di brandy.

Gambas al Ajillo 17.95

Gamberi saltati con aglio, peperoncino secco e paprika dolce.

Atún 18.95

Tonno brasato ricoperto di semi di girasole e basilico con purea di avocado e lime, miele e salsa di soia e guarnito con wakame.

Tapas - dalla Fattoria...

Choricitos 9.95

Piccole salsicce fritte piccanti.

Pollo Peruana 11.50

Teneri stracotti di pollo saltati in padella con una leggera salsa piccante di peperoncino giallo, un mix di peperoni e rifinito con coriandolo.

Alitas de Pollo 10.50

Succose ali di pollo al forno condite, rifinite con salsa teriyaki e olio di sesamo.

Albondigas 10.75

Polpette servite con salsa di pomodoro fresco, servito con patatine fritte della casa.

Panceta Crujiente 12.95

Pancetta al forno lento con la nostra salsa di mele, rafano e timo.






Cordero Estufado 16.95

Tenera spalla di agnello con pasta all'orzo condita con formaggio Mahón Menorca e salsa chimichurri alla menta.

Entrecote 17.95

Entrecote (150g) con peperoncino ancho, cacao ed espresso, servita con la nostra salsa al tartufo e pepe.

Contorni

	Piccolo	Grande
Pane & Alioli 	2.95	5.50
Pane Senza Glutine & Alioli  	3.95	7.50
Pane & Alioli Vegana  	3.25	6.00

Tris di olive marinate    4.75

Patate Fritte    5.25

Menu

Italiano

Dolci & Gelati

Dolci Fatti in Casa

Delight de Limón 10.95

Crema al limone rinfrescante e piccante, rifinita con schiuma di cioccolato ghiacciato e meringa al limone.

Tarta de Chocolate, Coco y Naranja 10.95

Ricca torta al cioccolato e cocco con scorza d'arancia fresca, servita con una cremosa salsa al cioccolato e arancia.

Brownie de Tres Chocolates 10.95

Delizioso brownie con gocce di cioccolato misto fatto in casa servito con gelato alla vaniglia.

Cheesecake 11.75

La nostra famosa e irresistibile cheesecake al cioccolato bianco e lamponi con base biscotto.

Tabla de Postres 27.50

La migliore scelta per condividere. Una cheesecake al cioccolato bianco e lamponi, un brownie al triplo cioccolato con gelato alla vaniglia e una 'delight de limón'.

Gelati y Sorbetti

Helados 5.75

Gelato al cioccolato, vaniglia o alla fragola.

Sorbete 7.50

Sorbetto al lampone.

Informazioni Dietetiche

 Vegetariano  Vegano  Senza Glutine  Senza Latticini

Si prega di notare che alcuni dei nostri ingredienti sono realizzati in fabbriche in cui vengono prodotti anche articoli con allergeni comuni.
Chiedi maggiori informazioni al tuo cameriere.

Platten zum Teilen...

Chargrilled Aubergine Dip   **15.75**

Melitzanosalat, cremiger gegrillter Auberginen-Dip mit Petersilie & Zitrone und einem Hauch Knoblauch, serviert mit getoastetes Brot und hausgemachten Tortilla-Chips.

Whole Baked Camembert  **19.75**

Camembert mit Knoblauch und Rosmarin, serviert mit Apfelscheiben, getoastetes Brot und Preiselbeersauce.

Tapas – Aus der Erde...

Goats Cheese Salad   **12.95**

Ziegenkäse mit gewürzten gerösteten Trauben und Rucola, Radicchio und Spinat mit einer Balsamico-Vinaigrette.

Beetroot & Apple Salad    **10.95**

Pikanter eingelegter Rote-Bete-Apfel-Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und gerösteten Kürbiskernen, abgerundet mit einem Agaven-Senf-Dressing.

Popeye  **9.25**

Tapas-typisches Gericht. Gebratener Spinat mit einer einzigartigen Mischung aus Parmesan, Sahne und schwarzem Pfeffer. Mit Parmesan belegt.

Pimientos de Padrón    **9.50**

Einige von ihnen sind scharf, andere nicht. Kleine grüne Paprika, frittiert, verfeinert mit Maldon-Meersalz.

Pan Fried Mushrooms    **10.50**

Gebratene Champignons mit sonnengetrockneten Tomaten, Rotwein, Knoblauch und einem Hauch Sojasauce.

Mediterranean Vegetables    **10.95**

Gemischtes Gemüse der Saison, garniert mit einer erfrischenden grünen Sauce.

Íberico Ham & Manchego Cheese Board **26.95**

Serviert mit Tomatensalsa, frischen Melonenstreifen, hausgemachten Parmesan Crackern und geröstetem Brot.

Chickpea Coconut Curry    **11.95**

Pak Choi, grüne Bohnen, Kichererbsen und gekocht in einer duftenden gelben Currysauce, garniert mit frittierten Süßkartoffeln, Kirschtomaten und Koriander.

Pan Fried Butter Beans    **10.25**

Gebratene Butterbohnen in einer Ancho-Chilisauce mit sonnengetrockneten Tomaten und Auberginen. Garniert mit einer Jalapeño-Salsa Verde, eingelegten Zwiebeln und Koriander. Bei Zimmertemperatur serviert.

Deep Fried Brie  **9.95**

Mit Panko-Semmelbröseln überzogener Brie, serviert mit unserer charakteristischen roten Zwiebelmarmelade.

Patatas Bravas   **9.75**

Knusprige Kartoffeln in mundgerechter Größe, serviert mit unserer reichhaltigen und würzigen Tomatensauce und Aioli.

Paprika Potatoes    **9.75**

Knusprige Kartoffeln in mundgerechter Größe, garniert mit unserer süß-cremigen Paprikasauce.

Ernährungsinformationen

 Vegetarisch  Vegan  Glutinefrei  Milchfrei

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Zutaten in Fabriken hergestellt werden, in denen auch Artikel mit häufigen Allergenen hergestellt werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner.

Tapas – Aus dem Meer...

Boquerones 9.25

In Essig und Öl marinierte Sardellen, serviert mit Rote-Bete-Blättern.

Calamari 12.95

Calamare serviert mit unserer delikaten Basilikum-Mayonnaise.

Balsamic & Chilli Glazed Octopus 17.25

Tapas-typisches Gericht. Geschmorter marinierter Tintenfisch, serviert auf einem Bett aus Pico de Gallo.

Seafood Medley 19.50

Eine Auswahl an Muscheln, Petersfisch und Riesengarnelen, gedünstet in unserer hauseigenen Brandy-Sahnesauce.

Garlic Prawns 17.95

Saftige Riesengarnelen, gebraten mit Knoblauch, getrocknetem Chili und süßem Paprika.

Tuna 18.95

In der Pfanne gebratener Thunfisch mit Sonnenblumenkernen und Basilikum, Avocado- und Limettenpüree, Honig und Sojasauce, garniert mit Wakame.

Tapas – Aus der Farm...

Choricitos 9.95

Kleine würzige spanische Würstchen, gebraten.

Peruvian Chicken 11.50

Zarte Hähnchenbruststreifen gebraten in einer milden gelben Chilipaste mit gemischten Paprikaschoten, verfeinert mit frischem Koriander.

Teriyaki Chicken Wings 10.50

Saftig gewürzte, im Ofen gebackene Hähnchenflügel, abgerundet mit Teriyaki-Sauce und Sesamöl.

Meatballs 10.75

Rinderfleischbällchen serviert in frischer Tomatensauce und garniert mit hausgemachten Kartoffelchips

Belly of Pork 12.95

Langsam gebratener Schweinebauch mit knuspriger Kruste, serviert mit unserer Apfel-, Meerrettich- und Thymiansauce.

Braised Lamb 16.95

Zarte Lammshulter mit gewürzten Orzo-Nudeln, garniert mit Mahon-Menorca-Käsespänen und Minz-Chimichurri-Sauce.

Steak 17.95

In der Pfanne gebratenes Steak (150g) mit einer Ancho-Chili-, Kakao- und Espresso-Einreibung, serviert mit unserer Trüffel-Pfefferkorn-Sauce.

Beilagen

	Kleines	Large
Brot & Alioli 	2.95	5.50
Glutenfreies Brot & Alioli  	3.95	7.50
Brot & Alioli Vegan  	3.25	6.00

Trio marinierter Oliven   	4.75
Chips   	5.25

Dessert & Eis

Hausgemachte Desserts

Lemon Delight 10.95

Erfrischende und pikante gebackene Zitronencreme, abgerundet mit gefrorenem Schokoladenschaum und Zitronenbaiser.

Chocolate, Coconut & Orange Torte 10.95

Reichhaltige Schokoladen-Kokos-Torte mit frischer Orangenschale, serviert mit einer samtigen Schokoladen-Orangen-Sauce.

Triple Chocolate Brownie 10.95

Reichhaltiger hausgemachter Brownie mit Schokoladenstückchen, serviert mit Vanilleeis.

Cheesecake 11.75

Unser bekannte unwiderstehliche Himbeer-Käsekuchen mit weißer Schokolade und Keksboden.

Indulgence Dessert Platter 27.50

Das ultimative Sharing-Board. Ein weißer Schokoladen-Himbeer-Käsekuchen, ein dreifacher Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis und einem erfrischenden Zitronengenuss.

Eis und Sorbet

Ice creams 5.75

Eis, Schokolade, Vanille, Erdbeere.

Sorbet 7.50

Himbeersorbet.

Ernährungsinformationen

 Vegetarisch  Vegan  Glutinefrei  Milchfrei

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Zutaten in Fabriken hergestellt werden, in denen auch Artikel mit häufigen Allergenen hergestellt werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner.

Plateaux & Tapas

Plateaux à Partager...

Dip de Berenjenas a la Brasa    15.75

Melitzanosalata, aubergines grillées crémeuses avec du persil, du citron et une pointe d'ail, servies avec des olives, du pain grillé et des nachos maison.

Camembert al Horno  19.75

Infusionné avec de l'ail et du thym, servi avec des tranches de pomme, du pain grillé et une compote de groseille.

Tapas - de la Terre...

Ensalada Queso de Cabra   12.95

Fromage de chèvre aux raisins rôtis aux épices et roquette, radicchio et épinards avec vinaigrette balsamique.

Ensalada de Remolacha    10.95

Salade de betteraves et de pommes marinées avec tomates, oignons rouges et graines de citrouille grillées, agrémentée d'une vinaigrette à l'agave et à la moutarde.

Popeye  9.25

Épinards cuits avec de la crème, du parmesan et du poivre noir. Garni de parmesan.

Pimientos de Padrón    9.50

Certains plus pimentés que d'autre, avec une touche de sel de Maldon.

Champiñones Salteados    10.50

Champignons avec tomates séchées, vin rouge, ail et une touche de sauce soja.

Verduras Mediterráneas    10.95

Mélange de légumes de saison recouvert d'une sauce verte rafraîchissante.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego 26.95

Servi avec salsa de tomate, melon laminé, picatostes de parmesano casero et accompagné de pan tostado.

Curry de Garbanzos    11.95

Pak Choi, haricots verts et pois chiches cuits dans une sauce parfumée au curry jaune, patates douces frites, tomates cerises et coriandre.

Habas Blancas Salteados    10.25

Haricots blancs sautés dans une sauce chili ancho avec tomates séchées et aubergines. Fini avec une sauce verte jalapeño, des oignons marinés et de la coriandre. Servi à température ambiante.

Queso Brie Frito  9.95

Brie en panko avec confiture d'oignons rouges maison.

Patatas Bravas   9.75

Pommes de terre croustillantes avec sauce tomate épicée maison et aioli.

Patatas de Paprika    9.75

Pommes de terre croustillantes avec une sauce au paprika maison.

Information Diététique

 Végétarien  Végétalien  Sans Gluten  Sans Produits Laitiers

Veuillez noter que certains de nos ingrédients sont fabriqués dans des usines où sont également produits des articles contenant des allergènes courants. Veuillez demander plus d'informations à votre serveur.

Menu

Française

Tapas & Extras

Tapas – de la Mer...

Boquerones 9.25

Anchois marinés au vinaigre et à l'huile, servis avec des feuilles de betterave.

Calamares a la Romana 12.95

Calamars servis avec notre délicate mayonnaise au basilic.

Guiso de Pulpo 17.25

Mijoté de poulpe servi sur lit de pico de gallo.

Frutos del Mar 19.50

Gallo San Pedro, moules et crevettes dans une sauce crémeuse au cognac.

Gambas al Ajillo 17.95

Crevettes sautées à l'ail, piment séché et paprika doux.

Atún 18.95

Thon braisé enrobé de graines de tournesol et de basilic avec purée d'avocat et citron vert, miel et sauce soja et garni de wakame.

Tapas – de la Ferme...

Choricitos 9.95

Saucisses frites savoureuses.

Pollo Peruana 11.50

Lanières de poitrine de poulet sautées dans une pâte de piment jaune onctueuse avec un mélange de poivrons et de coriandre.

Alitas de Pollo 10.50

Ailes de poulet juteuses assaisonnées, garnies de sauce teriyaki et d'huile de sésame.

Albondigas 10.75

Boulettes de viande servi dans une sauce tomate fraîche, garni de chips maison.

Panceta Crujiente 12.95

Panceta croquante cuite lentement avec notre sauce manzana, picante rábano et tomillo.

Cordero Estufado 16.95

Epaule d'agneau tendre avec pâtes d'orge assaisonnées, avec Queso Mahón Menorca et sauce chimichurri à la menthe.

Entrecote 17.95

Entrecôte (150g) au piment ancho, cacao et expresso, servie avec notre sauce truffe et poivre.

Extras


Petit Grand

Pain & Aioli  2.95 5.50

Pain Sans Gluten & Aioli   3.95 7.50

Pain & Végétalien Aioli   3.25 6.00

Trio d'olives marinées    4.75

Frites    5.25

Menu

Française

Dessert & Glaces

Dessert de la Maison

Delicia de Limón **10.95**

Crème de citron cuite au four rafraîchissante et piquante, agrémentée de mousse au chocolat glacée et de meringue au citron.

Tarta de Chocolate, Coco y Naranja **10.95**

Gâteau riche au chocolat et à la noix de coco avec zeste d'orange frais, servi avec une sauce crémeuse au chocolat et à l'orange.

Brownie de Tres Chocolates **10.95**

Délicieux brownie aux pépites de chocolat mélangé maison servi avec crème glacée à la vanille.

Cheesecake **11.75**

Notre célèbre et irrésistible cheesecake au chocolat blanc et aux framboises avec une base de biscuits.

Tabla de Postres **27.50**

La table de partage ultime. Un cheesecake chocolat blanc et framboise, un brownie triple chocolat avec glace vanille et un délice au citron.

Glaces et Sorbets

Helados **5.75**

Glace chocolat, vanille ou fraise.

Sorbete **7.50**

Sorbet à la framboise.

Information Diététique

 Végétarien  Végétalien  Sans Gluten  Sans Produits Laitiers

Veillez noter que certains de nos ingrédients sont fabriqués dans des usines où sont également produits des articles contenant des allergènes courants. Veuillez demander plus d'informations à votre serveur.