

MENÚ / MENU

+ PARA EMPEZAR... / STARTERS

Ostras Gillardeau Nº 2 / *Gillardeau Oysters No. 2*



5,50€ ud. / each

Gildas a elegir entre: / *Gildas – choice of:*

3,50€ ud. / each

- Gilda con boquerón / *Gilda with marinated white anchovy*



- Gilda con anchoa / *Gilda with Cantabrian anchovy*



- Gilda con pulpo / *Gilda with octopus*



Torrezno de Soria acompañado con salsa criolla
Soria-style crispy pork belly with Creole sauce

9,00€

Marinera con anchoa de Santoña / *Marinera" toast with Santoña anchovy*



7,00€

+ PARA COMPARTIR / TO SHARE

Alcachofas confitadas con aceite de trufa y polvo de jamón
Confit artichokes with truffle oil and ham powder

16,00€

Dúo de hummus acompañado con crudités
Hummus duo served with crudités



15,00€

Croqueta a elegir entre / *Croquettes-choice of:*

2,90€

- Croqueta de Chipirón / *Baby squid croquette*



- Croqueta de gorgonzola / *Gorgonzola cheese croquette*



- Croqueta de Jamón / *Iberian ham croquette*



Bravas Sky Bar / *Sky Bar style bravas potatoes*



11,50€

Nachos Tex-Mex / *Tex-Mex Nachos*



16,00€

Carpaccio de tomate rosa con burratina, rúcula y cebolla crujiente
Heirloom tomato carpaccio with burratina, arugula and crispy onion



18,00€



MENÚ / MENU

+ TABLAS / PLATTERS

Tabla de jamón ibérico acompañado de pan cristal 24,00€
Iberian ham platter served with cristal bread



Tabla de quesos españoles acompañada de regañás 20,00€
Spanish cheese platter with traditional crackers



+ BOCADOS ACTUALES / - CONTEMPORARY BITES

Dúo de baos: langostinos y pulled pork 16,00€
Bao duo: prawns and pulled pork



Pularda rellena de foie con higos y salsa de frutos rojos 16,50€
Stuffed poularde with foie gras, figs and red berry sauce

Brioche de tartar de atún de Almadrava marinado con aguacate y crujiente de alga nori 17,00€
Almadrava tuna tartare bioche with avocado and crispy nori seaweed



Hakao de langostinos (5 unidades) 17,00€
Prawn hakao dumplings (5 pieces)



Gyozas fritas de verduras (5 unidades) 14,00€
Fried vegetable gyozas (5 pieces)



Gyozas al vapor de pato (5 unidades) 16,00€
Steamed duck gyozas (5 pieces)



Carpaccio de carabineros con toques Koreanos 22,00€
Scarlet shrimp carpaccio with korean spices



+ PAN / BREAD

Hogaza de pan acompañada de ali-oli y tomate rallado 9,50€
Rustic bread served with garlic ali-oli and grated tomato



+ POSTRES / DESSERTS

Corazón de chocolate fondant / *Chocolate fondant heart* 8,00€



Tarta tatin con helado de vainilla / *Tarte Tatin with vanilla ice cream* 8,00€

Tarta de queso con coulis de frutos rojos / *Cheesecake with berry coulis* 8,00€



Fruta de temporada / *Seasonal fruit* 7,00€



GLUTEN
CEREALS
CONTAINING
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



HUEVO
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETE
PEANUTS



SOJA
SOYA



LÁCTEOS
MILK



FRUTOS
SECOS
NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



SÉSAMO
SESAME



SULFITOS
SULPHUR
DIOXIDE



ALTRAMUCES
LUPIN



MOLUSCOS
MOLLUSCS