



## EL BUEN KOMIENZO THE GOOD START

Steak tartar de vaca rubia gallega   	24 €
Steak tartar of Galician blond beef	
Provolone a la provenzal con un toque de brasa 	10,5 €
Provençal style provolone with a grilled touch	
Dados de panceta y mejillones rabiosos a la brasa 	14 €
Diced panceta, and grilled spicy mussels	
Criollitos argentinos	10 €
Chorizo & morcilla Argentine creole	
Alcachofas a la brasa con salsa de escalivada    	16,5 €
Grilled artichokes with smoky grilled vegetables sauce	
Croquetas de jamón ibérico cremosas (6 unidades)  	18 €
Creamy Iberian ham croquettes (6 units)	
Pulpo a la brasa con espuma de patata y aceite de ajo y pimentón 	23 €
Grilled octopus with potato foam, and garlic, and paprika oil	
Langostinos torpedos con yakitori (6 unidades)  	17 €
Battered shrimp with yakitori sauce (6 units)	
Tataki de salmón marinado y rosado    	16 €
Marinated salmon tataki	


## "VERDE QUE TE KIERO..." "GREENS THAT I LOVE..."

Ensalada de tres tomates, cebolla tierna y ventresca de atún  	12 €
Three tomatoes, spring onion, and tuna belly salad	
Ensalada de boquerones, tomate murciano y aguacate  	12,5 €
Anchovies, Murcian tomatoes, and avocado salad	
Ensalada con ternera curada y vinagreta de miel y limón 	14,5 €
Salad with cured veal with honey, and lemon vinaigrette	
<h3>¡LA MEJOR KOMPAÑIA! THE BEST COMPANY!</h3>	
Verduras y hortalizas a la brasa de karbon	14 €
Charcoal grilled vegetables, and greens	
Gajos de patatas especiadas 	8 €
Spiced potato wedges	
Gajos de aguacate a la brasa con aceite de limón y tomillo	10 €
Grilled avocado wedges with lemon, and thyme oil	
Patatas al caliu a la brasa	6 €
Grilled potatoes	
Pimientos del padrón fritos con sal gorda 	7 €
Fried spicy green peppers with coarse salt	



## PARA LOS NATOS KARNÍVOROS FOR THE TOTAL KARNIVOROUS

### CHULETONES

La presa ibérica de "Jabugo" 1 kg  6,5 € / 100 gr  
Iberian "Jabugo" pram 1 kg

De vaca pinta cántabra 1 kg  7,2 € / 100 gr  
Cantabrian t-bone beef steak 1 kg




### AL ROJO VIVO KARBON RED HOT CHARKOAL

Churrasco de vaca pinta cantábrica  21 €  
Cantabrian skirt steak

Entraña de vaca pinta cantábrica  21 €  
Cantabrian beef entrails

Solomillo de vaca rubia gallega  26 €  
Galician beef sirloin steak

Pechuga de pollo de corral 15 €  
Free-range chicken breast

Nuestra hamburguesa boleada a mano    15 €  
Our handmade hamburger


Cata de aceites gourmet 3 €  
Gourmet olive oil tasting

## ARROCES TRADICIONALES TRADITIONAL RICE Acabados al karbon (min. 2 pax) Charcoal finishes (min. 2 pax)

### LUNES MONDAY

Arroz de verduras y hortalizas de temporada 22 €  
Rice with seasonal vegetables

### MARTES TUESDAY

Arroz de pollo, salchichas, magro con setas  22,5 €  
y alcachofas  
Chicken rice, sausages, lean pork with mushrooms, and  
artichokes

### MIÉRCOLES WEDNESDAY

Fideuá de fideos finos a la marinera    23 €  
Fideua of fine marinera noodles

### JUEVES THURSDAY

Arroz mixto del mercado    24 €  
Mixed rice from the market

### VIERNES FRIDAY

Arroz de costilla de vaca vieja con alcachofas   24 €  
Old cow rib rice with artichokes



### SÁBADOS SATURDAY

Arroz negro de sepia, rape y gambas   24 €  
Black rice with cuttlefish, monkfish, and prawns

### DOMINGOS SUNDAY

Arroz caldoso marinero    24 €  
Seafood soft rice

### SÁBADOS Y DOMINGOS SATURDAY & SUNDAY

Arroz fino de carabineros   24 €  
Fine carabineros rice seafood



## A Fuego Lento Slowly Cooked

Jarrete de cordero confitado con ajo y romero 🍴 25 €  
Lamb shank confit with garlic, and rosemary

Carrillada de ternera con setas de cardo y boniato 🍴 21 €  
Veal cheeks with thistle mushrooms, and sweet potatoes

Meloso de carrillera ibérica con setas y aguacate 🍴 19 €  
Iberian cheeks with mushrooms, and avocado

## FINAL FELIZ HAPPY END

Tiramisú flambeado – show cooking 🍴 🍴 ☆ 7,75 €  
Tiramisu flambé - show cooking

Coulant de chocolate con helado de mango 🍴 🍴 🍷 7 €  
Chocolate coulant with mango ice cream

Tarta de queso con confitura de arándanos 🍴 🍴 ☆ 7,5 €  
Cheesecake with cranberry jam

Torrijas con helado de piña 🍴 ☆ 7 €  
Torrijas (French toast with honey) with pineapple ice cream

Carpaccio de piña con helado de mandarina 🍴 7 €  
Pineapple carpaccio with tangerine ice cream

Tarta fina de manzana con helado de vainilla 🍴 🍷 ☆ 7 €  
Thin apple tart with vanilla ice cream

## BAR - HORA DE BEBER BAR - TIME TO DRINK

Refrescos 3,3 €  
Soft drinks

Agua mineral / Agua con gas 3 €  
Mineral water / Sparkling water

Vermut 5,5 €  
Aperitifs liquors

Vino blanco copa 4,25 €  
White wine glass

Vino tinto copa 4,25 €  
Red wine glass

Sangría 1 litro 18,5 €  
Sangria 1 liter

Sangría 0.5 litro 6,8 €  
Sangria 0.5 liter

Cerveza barril pinta 5,5 €  
Pint draft beer

Cerveza barril caña 3,3 €  
Small draft beer

Precios son en Euros € | Precios con IVA incluido | Suplemento terraza 10%  
Prices are in Euros € | Prices with VAT included | Terrace supplement 10%

---

🍴 Apio Celery	🍴 Soja Soy	🍴 Crustáceos Crustaceans
🍴 Sésamo Sesame	🍴 Gluten Gluten	🍴 Leche Milk
🍴 Cacahuets Peanuts	🍴 Huevos Eggs	🍴 Mostaza Mustard
🍴 Frutos de cáscara Nuts	🍴 Pescado Shellfish	🍴 Dióxido de azufre y sulfitos
🍴 Altramuces Lupin	🍴 Moluscos Molluscs	Sulphur dioxide and sulphites



## Vino Tinto Red Wine

Ari Goitia Roble <i>D.O. Ribera del Duero</i>	4,25 €	16 €
Melior Joven <i>Tempranillo, D.O. Ribera del Duero</i>	5,25 €	20 €
Condado De Haza Crianza <i>Tempranillo, D.O. Ribera del Duero</i>		25 €
Pesquera Crianza <i>Tempranillo, D.O. Ribera del Duero</i>		38 €
Ari Goitia Joven <i>Tempranillo, Garnacha Tinta, D.O. Rioja</i>	4,25 €	16 €
11 El Tractorista Crianza <i>Tempranillo, D.O. Rioja</i>	5,25 €	20 €
Obalo "La Encina" <i>Tempranillo, D.O. Rioja</i>		25 €
Juan Gil Etiqueta Plata <i>Monastrell, D.O. Jumilla</i>		22 €
Viñas del Vero <i>Merlot, D.O. Somontano</i>		28 €
Laya <i>Garnacha tintorera, Monastrell, D.O. Almansa</i>		16 €

## Vino Blanco White Wine

Ari Goitia <i>Verdejo, D.O. Rueda</i>	4,25 €	16 €
Ari Goitia <i>Sauvignon Blanc, D.O. Rueda</i>	4,25 €	16 €
Martín Códax <i>Albariño, D.O. Rías Baixas</i>		22 €
Pirineos '3404' <i>Chardonnay, Gewürtztraminer, D.O. Somontano</i>		18 €

## Vino Rosado Rosé Wine

Ari Goitia <i>Garnacha tinta, D.O. Rioja</i>	4,25 €	16 €
Doña Isabella <i>Garnacha, D.O. Navarra</i>		20 €

## Cavas & Champagne

Blau de Mar Brut <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada, D.O. Cava</i>	4,5 €	14,5 €
Blau de Mar Rosé <i>Trepat, Garnacha tinta, D.O. Cava</i>		15 €
Juvé & Camps Reserva Familia <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada, D.O. Cava</i>		27,5 €
Moët & Chandon Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, A.O.C. Champagne</i>		80 €
Moët & Chandon Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, A.O.C. Champagne</i>		85 €
Moët & Chandon Brut 0,375 cl <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, A.O.C. Champagne</i>		45 €

## Refrescos · Aguas · Cervezas · Sangría Softdrinks · Water · Beers · Sangria

Refrescos Soft Drinks	3,3 €
Zumos Juices	3 €
Monster	3,8 €
Agua Mineral sin Gas 1l Mineral Water 1l	3,7 €
Agua Mineral sin/con Gas 0,5l Mineral Water/Sparkling Water 0,5l	3 €
Pinta Cerveza Pint Beer	5,5 €
Caña Cerveza Small Draft Beer	3,3 €
Heineken btl. 0,33cl	3,5 €
Amstel radler brl 0,33cl	3,5 €
Amstel Oro 0,0	3,5 €
Cruzcampo Special btl 0,33cl	3,5 €
Cruzcampo Sin Gluten 0,33cl Gluten Free	3,5 €
Paulaner 0,50cl	5 €
Sidra Strongbow Cider	5 €
Sangría Copa Balón Balloon Sangría glass	6,8 €
Jarra Sangría Sangria Jug	18,5 €
Copa Tinto de verano Glass	4,5 €
Jarra Tinto de verano Jug	16,5 €

## Café · Té e Infusiones Coffee · Tea & Infusions

Café espresso Espresso coffee	1,90 €
Café doble espresso Double Espresso coffee	3,00 €
Cortado Espresso coffee with milk	2,00 €
Café con leche Coffee with milk	2,35 €
Café con leche Descaf. Coffee with milk decaff	2,35 €
Café Americano American coffee	2,10 €
Cappuccino	3,10 €
Carajillo Coffee with Liquor	3,30 €
Leche con cacao Milk with Cocoa	2,40 €
Té o infusión Tea or Infusion	2,20 €



## CÓCTELES COCKTAILS

<b>MOJITO CLÁSICO CLASSIC MOJITO</b> (Ron blanco, lima, hierbabuena, limonada o soda y azúcar) (White rum, lime, peppermint, lemonade or soda, and sugar)	10 €
<b>MOJITO SABORES MOJITO FLAVOURS</b> (Fresa, maracuyá) (Strawberry, passion fruit)	10 €
<b>DAIQUIRI CLÁSICO DAIQUIRI CLASSIC</b> (Ron blanco, zumo de limón y azúcar) (White rum, lemon juice, and sugar)	10 €
<b>CAIPIRINHA CAIPIRINHA</b> (Cachaça brasileña, lima, azúcar y gaseosa o soda) (Brazilian cachaça, lime, sugar, and soda)	10 €
<b>MARGARITA CLÁSICA MARGARITA CLASSIC</b> (Tequila blanco, triple seco y zumo de limón) (White tequila, triple sec, and lemon juice)	10 €
<b>PIÑA COLADA PIÑA COLADA</b> (Ron, leche de coco y zumo de piña) (Rum, coconut milk, and pineapple juice)	10 €
<b>TEQUILA SUNRISE TEQUILA SUNRISE</b> (Tequila, limón y zumo de naranja con un toque de Granadina) (Tequila, lemon, orange juice with a splash of grenadine)	10 €
<b>SEX ON THE BEACH SEX ON THE BEACH</b> (Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos) (Vodka, peach liquor, orange juice, and cranberry juice)	10 €
<b>APEROL SPRITZ APEROL SPRITZ</b> (Aperol, cava, agua con gas y rodaja de naranja) (Aperol, cava, sparkling water, and a slice of fresh orange)	10 €
<b>SAN FRANCISCO SAN FRANCISCO</b> (Zumo de piña, naranja, melocotón y granadina) (Pineapple, orange and peach juice, and grenadine)	6,75 €
<b>MOJITO SIN ALCOHOL VIRGIN MOJITO</b> (Lima, hierbabuena, limonada o soda y azúcar) (Lime, peppermint, lemonade or soda, and sugar)	6,75 €
<b>PIÑA COLADA SIN ALCOHOL PIÑA COLADA VIRGIN</b> (Leche de coco, zumo de piña y rodaja de piña) (Pineapple juice, coconut milk, and a slice of fresh pineapple)	6,75 €

## Brandy · Aperitivos · Licores Brandy · Aperitifs · Liquors

Carlos I	8,5 €
Veterano, Magno	5,5 €
Martini Rojo - Blanco Martini Red-White	5,5 €
Aperol	5,5 €
Campari	5,5 €
Bailey's	5,5 €
Jägermeister	5,5 €
Limoncello	5,5 €
Pacharán	5,5 €
Amaretto	5,5 €
Licor de Hierbas Herb Liqueur	5,5 €
Frangelico	5,5 €
Anís Anisette	5,5 €

## GINEBRA GIN

Larios / Beefeater / Gordon ´s / Tanqueray / Puerto de Indias	8,5 €
Seagram ´s / Bombay Sapphire	10 €
Bulldog / London N°1 / Hendrick ´s / Brockmans	11 €

## Vodka Vodka

Smirnoff / Absolut	8,5 €
--------------------	-------

## RON RUM

Bacardí / Barceló/ Brugal/ Cacique / Negrita	8,5 €
Legendario	10 €

## Whiskey Whiskey

J&B / DYC 8 años - years / Ballantine ´s / Johnnie Walker Red Label	8,5 €
Jack Daniel ´s	9,5 €
Chivas 12 / Cardhu / Johnnie Walker Black Label	15,5 €