

Tablas y Tapas

Tablas Para Compartir...

Hummus de Frijoles Cannellini   **16.50**

con ajo aromático, aceitunas negras, sésamo, aceite de romero y tomillo, acompañado de pan tostado crujiente y chips de tortilla caseros.

Camembert al Horno  **19.75**

Infusionado con ajo y romero, servido con manzana en rodajas, pan tostado y salsa de arándanos.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego **27.95**

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

Tapas - De la Tierra...

Ensalada de Burrata   **14.25**

Batata ahumada asada sobre una cama de rúcula y espinacas baby, con tomates cherry, semillas de calabaza asadas con agave y nuestra vinagreta de miel y mostaza Dijon

Ensalada de Espárragos    **12.75**

Espárragos asados y espárragos marinados en láminas, rúcula y hojas de espinaca con una vinagreta de tamarindo y cardamomo, coronado con semillas de granada y sésamo.

Popeye  **10.50**

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

Pimientos de Padrón    **10.25**

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

Champiñones Salteados    **10.75**

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

Berenjena Asada con Miso    **11.95**

Berenjena asada con miso, alioli de ajo negro, coronada con salsa de tomate y un toque de salsa de pimiento asado.

Curry de Garbanzos    **13.75**

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

Habas Blancas    **11.95**

cocinadas con salsa de ají panca, servidas sobre un lecho de puré de lentejas rojas y coronadas con pico de gallo.

Queso Brie Frito  **11.25**

Brie rebozado en panko con nuestra gastrique de frutos rojos del bosque y puré de chutney de mango y menta.

Patatas Bravas   **10.50**

Papas crujientes en trozos pequeños, servidas con nuestra rica y picante salsa de tomate y alioli.

Patatas de Paprika    **10.95**

Papas nuevas asadas coronadas con nuestra salsa dulce y cremosa de pimentón.

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 10.25

Marinadas en vinagre y aceite, con hojas de remolacha.

Calamares a la Romana 13.25

Calamares fritos crujientes, servidos con delicada mayonesa de albahaca.

Flambeado de Pulpo 17.75

Marinado a la brasa servido sobre una cama de pico de gallo.

Bacalao Glaseado de Miso 19.75

Al horno con cava, miso y salsa cítrica, con jengibre, remolacha amarilla en vinagre, chile verde y col rizada crujiente.

Tapas - De la Granja...

Choricitos 13.50

Pequeñas salchichas, fritas con un toque de vino tinto, servidas con salsa de queso azul y cebollino e higos.

Pollo Chipotle & Pisco 14.95

Tiras tiernas de pechuga de pollo marinadas y fritas en salsa chipotle y pisco, coronadas con cilantro fresco.

Alitas de Pollo 11.95

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

Albondigas 11.95

Jugosas albóndigas de carne de res servidas en una rica salsa de tomate, terminadas con queso pecorino rallado.

Frutos del Mar 20.50

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

Gambas al Ajillo 18.95

Jugosas gambas, con ajo asado, ron oscuro y salsa de lima, terminado con cilantro y fibras de chile.

Tartar de Atún 21.25

Guacamole cremoso cubierto con tartar de atún fresco, coronado con mango vibrante y una delicada espuma de wasabi.

Panceta Crujiente 14.25

Panceta de cerdo asada lentamente en sidra de manzana, servida con salsa de chile ancho y tomate, y un puré suave de manzana y jengibre, terminado con un toque de tomillo.

Cordero Estofado 17.95

Tierno hombro de cordero con pasta orzo sazonada, coronado con virutas de queso Mahón Menorca y salsa chimichurri de menta.

Entrecot 19.75

Sellado a la sartén (180g) con un frotado de chile ancho, cacao y espresso, servido con nuestra salsa de trufa y pimienta.

Extras

Pan y Alioli

Pequeño Grande

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

Menu

Español

Postres y Helados

Postres Caseros

Delicia de Limón **V GF** 11.95

Crema de limón al horno refrescante y con un toque ácido, terminada con espuma de chocolate congelado y merengue de limón.

Tarta de Chocolate, Coco y Naranja **VG GF DF** 11.95

Tarta de chocolate y coco rica, con ralladura fresca de naranja, servida con una suave salsa de chocolate y naranja y un coulis de naranja y coco.

Brownie de Tres Chocolates **V** 11.95

Lujoso brownie casero con trozos de chocolate mezclados, servido con helado de vainilla.

Cheesecake **V** 12.95

Nuestra famosa e irresistible tarta de queso con chocolate blanco, frambuesas y remolacha, con base de galleta y coulis de frambuesa y remolacha.

Tabla de Postres **V** 29.50

La tabla definitiva para compartir. Una tarta de queso con chocolate blanco, frambuesas y remolacha, un brownie triple chocolate con helado de vainilla y una refrescante delicia de limón.

Helados & Sorbetes

Helados **V GF** 6.00

Chocolate, vainilla o fresa.

Sorbete **VG GF DF** 7.75

Refréscate con un sorbete afrutado de frambuesa.

Información Dietética

V Vegetariano **VG** Vegano **GF** Sin Gluten **DF** 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...

Cannellini Bean Hummus   **16.50**

Silky cannellini bean hummus with aromatic garlic, black olives, sesame, rosemary and thyme oil, with crispy toasted bread and homemade tortilla chips.

Whole Baked Camembert  **19.75**

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

Íberico Ham & Manchego Cheese Board **27.95**

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

Tapas - From the Earth...

Burrata Salad   **14.25**

with roasted smokey sweet potato on a bed of rocket and baby spinach, with cherry tomatoes, agave roasted pumpkin seeds and our honey dijon vinaigrette.

Asparagus Salad    **12.75**

Roasted asparagus and shaved marinated asparagus, rocket and spinach leaves with a tamarind & cardamon dressing topped with pomegranate and sesame seeds.

Popeye  **10.50**

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

Pimientos de Padrón    **10.25**

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

Pan Fried Mushrooms    **10.75**

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

Miso Roasted Aubergine    **11.95**

with black garlic alioli, and topped with tomato salsa and roasted pepper drizzle.

Chickpea Coconut Curry    **13.75**

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

Ají Panca Butter Beans    **11.95**

Butter beans cooked with ají panca sauce served on a bed of red lentil puree and topped with pico de gallo.

Deep Fried Brie  **11.25**

Brie coated in panko breadcrumbs, served with our signature red forest berry gastrique with mango-mint chutney puree.

Patatas Bravas   **10.50**

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

Paprika Potatoes    **10.95**

Roasted new 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   **10.25**

Anchovies marinated in vinegar & oil, with beetroot leaves.

Calamari **13.25**

Crispy fried calamari served with delicate basil mayonnaise.

Balsamic & Chilli Glazed Octopus   **17.75**

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

Miso Glazed Cod   **19.75**

Oven-roasted cod with cava, miso and citrus sauce, with ginger, pickled yellow beetroot, green chilli and crispy kale.

Seafood Medley  **20.50**

A delicious medley of mussels, John Dory & king prawns steamed in our house brandy cream.

Garlic Prawns  **18.95**

Succulent king prawns, with roasted garlic, dark rum and lime sauce. Topped with coriander and chilli fibres.

Tuna Tartare **21.25**

Creamy guacamole layered with fresh tuna tartare, topped with vibrant mango and a delicate wasabi foam.

Tapas – From the Land...

Choricitos **13.50**

Small spicy Spanish sausages, pan-fried with a touch of red wine, served with blue cheese & chive salsa and figs.

Chipotle & Pisco Chicken  **14.95**

Tender strips of marinated chicken breast pan-fried in a chipotle and pisco sauce, topped with fresh coriander.

Chicken Wings  **11.95**

Juicy oven-baked chicken wings, glazed with teriyaki sauce and drizzled with sesame oil.

Meatballs **11.95**

Succulent beef meatballs served in a rich tomato sauce, finished with grated pecorino cheese.

Belly of Pork   **14.25**

Slow-roasted pork belly braised in apple cider, served with charred ancho chilli-tomato sauce, and a smooth apple-ginger puree, finished with a hint of thyme.

Braised Lamb **17.95**

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

Steak  **19.75**

Pan seared steak (180g) 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 **11.95**

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

Chocolate, Coconut & Orange Torte **11.95**

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

Triple Chocolate Brownie **11.95**

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

Tapas Cheesecake **12.95**

Our famously irresistible white chocolate, raspberry and beetroot cheesecake with a biscuit base and a raspberry & beetroot coulis.

Indulgence Dessert Platter **29.75**

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

Ice Cream & Sorbet

Ice Creams **6.00**

Chocolate, vanilla, strawberry.

Sorbet **7.75**

Cool down with a fruity raspberry sorbet.

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.