

Menu

Español

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 pico de gallo y un toque de salsa de pimienta 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 GF DF 11.50

Marinado en aceite y vinagre, con rúcula, espinaca baby, col marinada y cubierto con puerros fritos y sal cítrica.

Calamares a la Romana 13.75

Calamares fritos crujientes, servidos con delicada mayonesa de albahaca.

Flambeado de Pulpo GF DF 17.75

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

Bacalao Glaseado de Miso GF DF 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 13.75

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

Pollo Peruano GF DF 14.95

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

Alitas de Pollo GF DF 12.95

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

Albondigas 12.95

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

Frutos del Mar GF 20.50

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

Gambones al Ajillo GF 18.95

Jugosas gambas, con ajo, pimentón picante, cilantro y lima, terminado con 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 GF DF 14.25

Panceta de cerdo asada lentamente, 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 GF 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

Pequeño Grande

Pan y Alioli V 4.95 9.50

Pan Sin Gluten y Alioli V GF 4.25 8.25

Pan y Alioli Vegano VG DF 5.50 9.95

Trío de aceitunas marinadas VG GF DF 4.75

Patatas Fritas VG GF DF 5.25

Menu

Español

Postres y Helados

Postres Caseros

Delicia de Limón 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 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 11.95

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

Cheesecake 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 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 6.00

Chocolate, vainilla o fresa.

Sorbete 7.75

Refréscate con un sorbete afrutado 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...

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 pico de gallo 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 11.50

Marinated in oil & vinegar, with rocket, baby spinach, marinated cabbage and topped with fried leeks & citrus salt.

Calamari 13.75

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.

Tapas – From the Land...

Choricitos 13.75

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

Peruvian Chicken 14.50

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

Chicken Wings 12.95

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

Meatballs 12.95

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

Seafood Medley 20.50

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

Garlic King Prawns 18.95

Succulent king prawns, with garlic, smoked paprika, coriander and lime. Topped with chilli fibres.

Tuna Tartare 21.25

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

Belly of Pork 14.25

Slow-roasted pork belly, 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

	Small	Large
Bread & Alioli 	4.95	9.50
Gluten Free Bread & Alioli  	4.25	8.25
Bread & Vegan Alioli  	5.50	9.95

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.