

Menu

Tablas y Tapas

Español

Tablas Para Compartir...

Hummus de Frijoles Cannellini 17.50

Sedoso con ajo aromático, aceitunas negras, sésamo y aceite de romero y tomillo, servido con una selección de pan de masa madre y crostini.

Camembert al Horno 19.75

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

Tapas – De la Tierra...

Ensalada de Remolacha 11.50

Ensalada de remolacha en escabeche y manzana con tomate, cebolla roja y semillas de calabaza tostadas, terminado con aderezo de agave y mostaza. **Añadir: Queso de Cabra 4.00**

Popeye 10.50

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

Pimientos de Padrón 11.50

Algunos pican y otros no. Pequeños pimientos verdes fritos, terminados con sal marina Maldon, salsa romesco y lascas de parmesano.

Portobellos Rellenos 11.75

Portobellos rellenos con setas, tomates secos, alcaparras y “mozzarella”, servidos con salsa de pimientos asados.

Berenjena Glaseada 11.95

Berenjena glaseada con alioli de ajo negro, coronada con pico de gallo y un toque de salsa de pimientos asados.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego 27.95

Servida con salsa de tomate, tiras frescas de melón, crackers caseros de parmesano y pan de masa madre. Un clásico sabor de España.

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 Salteadas 11.95

En salsa de chile ancho con tomates secos y berenjena. Terminado con una salsa verde de jalapeño, cebolla encurtida y cilantro. Servido a temperatura ambiente.

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.

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

Adaptamos nuestros platos a alergias o necesidades dietéticas. Informe a nuestro equipo antes de pedir.

Menu

Español

Tapas y Extras

Tapas – Del Mar...

Boquerones 12.50

Boquerones marinados en aceite y vinagre, con mezcla de hojas verdes, aceitunas, cebolla encurtida y chips de patata caseros.

Calamares 14.75

Calamares rebozados con costra de guisantes verdes al wasabi, servidos con mayonesa de wasabi y lima.

Flambeado de Pulpo 21.25

Pulpo glaseado con tamarindo y jengibre, servido con puré de piquillos y naranja y una espuma cítrica.

Bacalao Islandés 21.25

Servido en salsa de coco, puerro y lima, coronado con setas shimeji salteadas y alcarraras fritas.

Frutos del Mar 22.50

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

Gambones al Ajillo 19.50

Jugosas gambas con ajo, chile, aceite cítrico y perejil.

Tapas – De la Granja...

Choricitos 14.25

Salteados con un toque de vino tinto, servidos con salsa de queso azul y cebollino y fruta de temporada.

Pollo Peruano 14.50

Tiras de pollo salteadas en una pasta de chile amarillo de intensidad media con pimientos variados, con cilantro.

Alitas de Pollo 14.50

Alitas de pollo jugosas al horno, glaseadas con azafrán, vino blanco y cítricos.

Albondigas 13.25

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

Costillas Glaseadas BBQ 15.50

Con salsa barbacoa casera de jerez y whisky, coronadas con cebolla encurtida y semillas de sésamo tostadas.






Cordero a Fuego Lento 18.50

Cuello de cordero tierno cocinado a fuego lento con puré de zanahoria y coco, servido con berenjenas encurtidas.

Carrilleras de Ternera Estofadas 20.25

Glaseadas con vino de Oporto, servidas con puré de chirivía y rábano picante.

Extras

	Pequeño	Grande
Pan y Alioli 	4.95	9.50
Pan Sin Gluten y Alioli  	4.25	8.25
Pan y Alioli Vegano  	5.50	9.95

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, 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 y frambuesas, con base de galleta y coulis de frambuesa.

Tabla de Postres **V** 29.75

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

Helados & Sorbetes

Helados **V GF** 6.75

Chocolate, vainilla o fresa.

Sorbete **VG GF DF** 7.50

Refréscate con un sorbete afrutado de frambuesa.

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

Adaptamos nuestros platos a alergias o necesidades dietéticas. Informe a nuestro equipo antes de pedir.

Merchandising

Bolsa de Tote 15.00

Bolsa reutilizable de algodón orgánico.

Abanico de Tapas 12.00

Madera natural con polialgodón.

Abanico de Aragma 12.00

Madera natural con polialgodón.



Sharing Boards & Tapas

Boards to Share...

Cannellini Bean Hummus    **17.50**

Silky cannellini bean hummus with aromatic garlic, black olives, sesame, rosemary and thyme oil, with a selection of sourdough & crostini bread.

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 sourdough. A classic taste of Spain.

Tapas – From the Earth...

Beetroot & Apple Salad    **11.50**

Zesty pickled beetroot and apple salad with tomatoes, cucumber & toasted pumpkin seeds, finished with an agave & mustard dressing. **Add: Goats Cheese 4.00**

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  **11.50**

Some of them are hot, some of them are not. Little green peppers, deep fried, finished with Maldon sea salt, romesco sauce and parmesan shavings.

Stuffed Portobellos    **11.75**

Stuffed with mushrooms, sun-dried tomatoes, capers and “mozzarella”, served with roasted pepper salsa.

Glazed 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.

Pan Fried Butter Beans    **11.95**

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  **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.

Menu

English

Tapas & Extras

Tapas – From the Sea...

Boquerones 12.50

Marinated in oil & vinegar, with mixed leaves, olives, pickled onion and homemade potato crisps.

Calamari 14.75

Wasabi green pea crusted calamari served with wasabi & lime mayonnaise.

Tamarind & Ginger Glazed Octopus 21.25

served with piquillo pepper & orange puree and citrus foam.

Icelandic Cod 21.25

Served in a coconut, leek and lime sauce topped with panfried shimeji mushrooms and fried capers.

Seafood Medley 22.50

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

Garlic King Prawns 19.50

Succulent king prawns with garlic, chilli, citrus oil and parsley.

Tapas – From the Land...

Choricitos 14.25

Spicy Spanish sausages, pan-fried with a touch of red wine, served with blue cheese & chive sauce and seasonal fruit.

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 14.50

Juicy oven-baked chicken wings, glazed with saffron, white wine and citrus.

Meatballs 13.25

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

BBQ Glazed Ribs 15.50

Homemade tangy sherry & whisky bbq sauce topped with pickled onion and toasted sesame seeds.

Slow Cooked Lamb 18.50

Tender lamb neck with a carrot & coconut puree, served with pickled aubergines.

Braised Beef Cheeks 20.25

Glazed in porto wine served with parsnip & horseradish puree.

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 V GF **11.95**

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

Chocolate, Coconut & Orange Torte VG GF DF
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 V **11.95**

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

Tapas Cheesecake V **12.95**

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

Indulgence Dessert Platter V **29.75**

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 **6.75**

Chocolate, vanilla, strawberry.

Sorbet VG GF DF **7.50**

Cool down with a fruity raspberry sorbet.

V **Vegetarian** VG **Vegan** GF **Gluten Free** DF **Dairy Free**

We can adapt some dishes for allergies or dietary needs. Please inform our team before ordering.

Merchandise

Tapas Tote Bag **15.00**

Organic Cotton Reusable Tote Bag.

Tapas Fan **12.00**

Natural wood with poly cotton, branded Fan.

Aragma Fan **12.00**

Natural wood with poly cotton, branded Fan.

