

picoteo frío

Carpaccio de cecina, tomate rosa y lascas de parmesano, **11.5**

🌱🌱 Hummus de la casa con chips de boniato, plátano, remolacha y berenjena, **10**

🌱 Ensalada de canónigos y langostinos en tempura con fresa, mango y chalota, **11.5**

🌱 Ensalada de quinoa y aguacate aliñada con vinagreta, **9.5**

Ensaladilla rusa de la abuela Carmen, **9.5**

Tartar de salmón con aguacate, mango y sésamo negro, **13.5**

🌱 Espaguetis de calabacín al pesto y queso feta, **9**

Wrap del fino, **9**

Láminas de cecina, aguacate, rúcula y queso crema

picoteo caliente

🌱 Yuca ali-brava, **9.5**

Croquetas de boletus (5 uds.), **9.5**
Unidad extra, **1.9**

Saquitos crujientes de queso con mermelada de tomate (5 uds.), **9.5**
Unidad extra, **1.9**

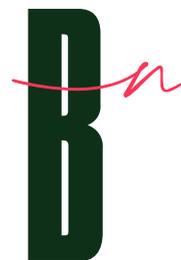
🌱 Bolinhos de bacalao (5 uds.), **11**
Unidad extra, **2.2**

Langostinos crujientes (6 uds.), **10**
Langostino envuelto en hoja de albahaca

Samosa de pollo al estilo Samira (3 uds.), **11**
Unidad extra, **3**

🌱 Lasaña vegetariana con ricotta y albahaca, **14**

Precios con IVA.



Los platos destacados en este color son nuestros favoritos, así que si es tu primera vez... ¡no te vayas sin probarlos!

del mar

Tortilla de bacalao y puerro con salsa ali oli, **10**

Bocadito de cazón en adobo con salsa de lima y perejil, **13.5**

Tiras de bacalao en tempura, **15**
Sobre gotas de puré de patata y salsa de naranja
Unidad extra, **3.8**

Bobó de camarão, **15**
Puré de yuca con leche de coco sobre guiso de gambas.
Acompañado de ración de arroz.

* Pastel de pescado con manzana confitada y alioli de miel, **14**

* Calamarcitos a la plancha en salsa verde, **13**

carnes

Picanha con yuca frita, **15.5**

Pluma ibérica al estilo Bossa, **16**
Pluma ibérica acompañada de puré de boniato y reducción de frutos rojos

* Milhojas de ternera con compota de manzana, **15.5**

Escondidinho de rabo de toro, **16**

* Nossas tres mini-hamburguesas, **12.5**
Con queso de cabra y cebolla caramelizada.
Tomate seco y rúcula. Queso, bacon y huevo de codorniz.

Pollo al curry y arroz basmati con toque tropical, **15.5**

Tres acompañamientos: coco rallado tostado, piña a la plancha y pasas

🌱 Vegano 🌱 Plant-based * Nuevo

Bn

postres

Tarta de queso, 6.5

Con sorbete de fruta de la pasión

Brownie de chocolate, 6.5

Con helado de vainilla

Tatín de mango, 6.5

Manjar de coco, 6.5

Con mermelada de ciruela

Nossa tarta de manzana, 6.5

Tartaleta de mousse de lima, 6.5

*** Bocado Tropical, 6.5**

Pastel crujiente relleno de piña y coco

Helado artesanal Tóto (2 bolas), 6.5

Chocolate intenso al 72%, Vainilla de Madagascar,
Coco Sri Lanka, Mango y Fruta de la Pasión.

Los platos destacados en este
color son nuestros favoritos,
así que si es tu primera vez...
¡no te vayas sin probarlos!

* Nuevo

tintos

Conde Valdemar, D.O. Rioja
3.8 / 22

Fuente Espina, D.O. Ribera
3.8 / 22

Loess Inspiration, D.O. Ribera
27

13 Cántares Nicolás,
D.O. Cigales
27

Doce Lunas, D.O. Somontano
24

Las Letras,
D.O. Madrid
22

Braco, D.O. Toro
22

blancos

Mantel Blanco, D.O. Rueda
3.6 / 21

La Cuadrada, D.O. Rueda
21

Loess Rueda, D.O. Rueda
25

Follas Novas, D.O. Albariño
3.6 / 21

O do Avó Marcelo, D.O. Albariño
22

rosados

Pagos de Araiz,
D.O. Navarra
21



Si quieres conocer los vinos de la casa, atrevete con los indicados en color rosa. ¡Seguro te sorprenderán!

agua y refrescos

Coca Cola, **3**

Coca Cola Zero, **3**

Fanta naranja, **3**

Fanta limón, **3**

Nestea, **3**

Guaraná, **3**

Tónica Schweppes, **3**

Soda Schweppes, **3**

Zumo natural, **4**

Zumo Minute Maid, **2.8**
Naranja, melocotón o piña

Agua 500 ml, **2.5**

Agua con gas 330 ml, **3**

Zumo de tomate, **3.3**

La Casera, **3**

cervezas

Caña Mahou Clásica, **2.4**

Doble Mahou Clásica, **3.2**

Mahou 5 Estrellas, **3.8**

Mahou Maestra, **3.8**

Mahou Sin Alcohol Tostada, **4**

Alhambra, **3.8**

Coronita, **3.9**

Clara con limón, **3.2**

Clara con limón sin alcohol, **3.2**

Tinto de verano, **3.8**

café y té

Solo, **1.9**
Cortado, **1.9**
Café con leche, **2.3**
Americano, **2.3**
Descafeinado, **1.9**
Descafeinado cortado, **1.9**
Descafeinado con leche, **2.3**

Cappuccino, **2.8**
Latte Macchiato, **2.5**
Vienés, **2.7**
Carajillo, **3.6**
Irlandés, **4.6**
Bombón, **3.5**
Cola Cao, **2.4**
Vaso de leche, **1.1**

Chocolate, **3.4**
Café con bizcocho, **4.4**
Porción de bizcocho, **3.3**
Té, **2.1**
Poleo, **2.1**
Manzanilla, **2.1**
Tila, **2.1**

tés especiales e infusiones

Negro

Earl Gray Special
Taj Mahal
Vainilla Black
Darjeeling Ringtong
Chai Latte
2,8

Blanco

Strawberry Fresh
Pain Mu Tan
2,8

Rojo

Pu Ehr Frutos del Bosque
Praliné
2,8

Verde

1001 Noches
Jasmine
Moruno
Orient Express
2,8
Matcha Latte
3,5

Infusiones

Camomila Golden / Cocktail de frutas
Apple Temptation / Rooibos
2,8

aperitivos

Martini Blanco/Rojo, **3.8**
Campari, **3.8**
Aperol Spritz, **4.8**
Manzanilla La Guita, **3.8**
Pedro Ximenez, **3.8**
Vermouth, **3.8**
Oporto, **3.8**
Fino, **3.8**
Cava, **5**
Kir Royal, **5**

licores

Crema de orujo, Baileys, Avellana,
Hierbas, Manzana, Melocotón,
Pacharán, Limoncello
3.8

Sin alcohol

Manzana, melocotón,
avellana y mora
3.8

cocktails

Margarita clásica / fresa
Caipirinha
Piña Colada
Daiquiri clásico / fresa
Dry Martini
Mojito clásico / fresa
Bloody Mary
8.5

copas

Ginebra Larios, **8.5** / Rosé, **9** Beefeater, **8.5** / Pink, **9** Bombay Sapphire, **9** Tanqueray, **9** Puerto de Indias, **9**
Whisky Johnnie Walker Red, **9** Whisky Johnnie Walker Black, **9.5** J&B, **8** Ballatine's, **8.5** Jack Daniel's, **9.5**
Cutty Sark, **8.5** Brugal, **9** Cacique, **8** Pampero, **8** Barceló, **8.5** Bacardí, **8** Havana Club 5 años, **9**
Negrita, **8** Vodka Absolut, **8.5** Tequila José Cuervo Especial, **8.5** Brandy Torres X, **5** Magno, **4.5**