



PARA COMENZAR

Flores de alcachofa	16
<i>virutas de jamón, anchoas de Santoña y sal negra del Himalaya</i>	
Tempura de langostinos	18
<i>en salsa picante</i>	
Berenjena dorada en tempura	16
<i>hummus de ajo negro, miel de caña y sésamo tostado</i>	
Tabla de quesos	22
<i>acompañada de dulce de membrillo y frutos secos</i>	
Tabla de jamón ibérico de bellota	24
<i>servida con tostas y tomate</i>	
Carpaccio de carabinero	18
<i>con emulsión de lima y gel de maracuyá</i>	
Burrata con salmorejo de mango	16
<i>servida con virutas de jamón y láminas de almendras</i>	
Degustación de croquetas	16
<i>surtido de croquetas de jamón ibérico y queso manchego</i>	
Huevos rotos trufados	18
<i>con jamón ibérico</i>	
Ensaladilla rusa	16
<i>de ventresca y piparra</i>	

PRINCIPALES

Entrecot de vaca madurada	24
<i>acompañado de patatas y pimientos de Padrón</i>	
Pulpo braseado	20
<i>servido sobre parmentier de patatas con un toque de pimentón</i>	
Lasaña vegana Thai	18
<i>con bechamel de coco</i>	
Suprema de salmón marinado	20
<i>con chalotas glaseadas y setas de temporada salteadas</i>	
Canelón de rabo de toro confitado	22
<i>servido con su reducción</i>	
Bao de carrillera	20
<i>ternera melosa, servido con cilantro fresco, anacardos tostados y encurtidos</i>	
Tartar vegano	16
<i>remolacha, aguacate y manzana</i>	
Tartar exótico	20
<i>salmón acompañado de mango, aguacate y láminas de rabanito, con salsa kimchi</i>	
Tacos de merluza	20
<i>con alioli suave y ensalada de escarola, granada, y vinagreta cítrica</i>	
Bangkok coconut chicken	18
<i>servido con arroz basmati aromático</i>	
Degustación de hamburguesitas	18
<i>con queso, acompañadas de patatas y una selección de distintas salsas</i>	
Buddha bowl	18
<i>quinoa, salmón, aguacate, boniato, edamame, remolacha, mango, wakame, tomate cherry y furikake</i>	
<i>*salsa a elegir: salsa kimchi o salsa de sésamo</i>	
Callos a la madrileña	22
<i>tradicional</i>	

POSTRES

Cabeza en las nubes	9
<i>helado artesanal de fresa, nata y fresas frescas, servido en copa con algodón de azúcar</i>	
Coulant de rosas	8
<i>chocolate templado con rosa</i>	
Tarta cheese paradise	8
<i>acompañada de emulsión de chocolate</i>	
La vie en rose	9
<i>rosa de chocolate rellena de mousse y helado de yogur con amarena</i>	
Carrot cake	15
<i>ideal para compartir entre dos</i>	
Sorbete de mojito	7
<i>refrescante y digestivo</i>	
Suspiro de pasión	7
<i>mousse de maracuyá</i>	
Chocoffee	9
<i>brownie casero servido con dulce de leche y helado de café, acompañado de Baileys</i>	
Degustación de tartas	18
<i>selección de tartas variadas</i>	
Noria de postres	30
<i>selección de minipostres variados</i>	

BEBIDAS

Nuestra cerveza artesana SB	6
<i>Rubia, IPA</i>	
Estrella Galicia	5
Alhambra 1925	5
Victoria	5
Victoria 00 tostada	5
<i>*sin gluten</i>	
Copa de sangría	8
Jarra de sangría	30
Jarra de sangría XL	55
Copa pink lemonade	7
Jarra pink lemonade	22
Copa tinto de verano	6
Aperol Spritz	9
Copa Chandon Spritz	14
Sidra	5
<i>Manzana o fresa</i>	
Refrescos varios	3,5
Agua filtrada localmente 500 ml	3,5
Café o té	3,5
Iced coffee	5

VINO BLANCO & ESPUMOSO

	copa	botella
Nuestro vino SB D.O. Rueda	6	25
Luna Beberide Godello D.O. Bierzo		34
Marieta D.O. Rías Baixas		32
Sweet Caroline D.O. Ribera del Guadiana	6	30
Corvezzo Prosecco DOC. Extra Dry		40
Freixenet Prosecco 20cl		9
Freixenet Prosecco 75cl		25
Freixenet Prosecco magnum		45
Juvé & Camps Reserva de la Familia Cava Brut Nature. Gran Reserva		55

VINO TINTO & ROSADO

	copa	botella
Nuestro vino SB D.O. Ribera del Guadiana	6	25
Marqués de Velilla D.O. Ribera del Duero		32
Ramón Bilbao Crianza D.O. Ca Rioja	7	34
Aire de Protos D.O. Cigales		40

CHAMPAGNES & BURBUJAS

	botella
Sangría luxury de champagne	65
Veuve Clicquot Yellow Label Brut 75cl	95
Veuve Clicquot Rosé 75cl	120
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	85



PRINCIPALES *Main Course*

[illegible]



CARTA DE ALÉRGENOS

Allergen chart



POSTRES Desserts

Cabeza en las nubes Head in the clouds							●							
Coulant de rosas Rose coulant				●									●	
Tarta cheese paradise Cheese paradise cake		●		●			●							
La vie en rose La vie en rose							●							
Carrot cake Carrot cake		●		●			●			●				
Sorbete de mojito Fresh mojito sorbet														
Suspiro de pasión Passion fruit mousse							●							
Chocoffee Chocoffee		●		●			●							
Degustación de tartas Mini cake selection		●		●			●			●				
Noria de postres Dessert ferris wheel	*Consultar alérgenos a nuestro personal Ask our staff for the allergens													

BEBIDAS Drinks

Iced coffee							●							
--------------------	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--