

FOOD,
&

SEA
SUN

ENSALADAS

BURRATA MEDITERRÁNEA

Burrata cremosa con tomate de temporada y vinagreta de miel y mostaza.

18€

ENSALADILLA VERDE

Patata, aguacate, langostinos, mahonesa de lima y cebollino.

16€

ENSALADA DE VENTRESCA Y AGUACATE

Ventresca de atún, aguacate, tomate de temporada, cebolla encurtida y vinagreta de AOVE.

18€

BOCADOS FRESCOS

GILDA DEL MAR

Boquerón en vinagre, piparra vasca y aceituna gordal con AOVE.

3€

GILDA CANTÁBRICA

Anchoa del Cantábrico, piparra vasca y aceituna gordal con AOVE.

3€

STEAK TARTAR

Ternera cortada a cuchillo, mostaza de Dijon, alcaparras, chalota, cebollino y regañás artesanas.

24€

CARPACCIO DE VACA MADURADA

Rúcula, parmesano, alcaparras, AOVE y reducción balsámica.

22€

SABORES AL FUEGO

CROQUETAS BY VICIODECROQUETAS (UD.)

Jamón ibérico, gamba roja y rabo de toro.

3,8€

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA (UD.)

Guanciale crujiente y mantequilla de lima y cebollino.

4,8€

PATATAS BRAVAS KAÏA

Patatas fritas con alioli de kimchi, mayonesa de lima y cebolino.

12€

TORREZNOS DE SORIA

Torrezno de Soria de corte grueso, crujiente por fuera y jugoso por dentro y terminado con lima rallada.

16€

MEJILLONES ESENCIA MARINA

Mejillones al vapor con vino blanco, laurel, pimienta negra y un toque de limón.

18€

TELLINAS AL AJILLO

Salteadas con ajo, vino blanco, pimienta negra y limón.

19€

PULPO SOBRE SOBRASADA

Pulpo sobre sobrasada ibérica, terminado con un ligero toque de miel y AOVE.

29€

CALAMAR A LA ANDALUZA

Fritura ligera de calamar fresco con mahonesa de lima.

19€

PANES

PAN

Con AOVE.

2€

PAN CON TOMATE Y ALIOLI

Con tomate rallado y alioli.

2,5€

PAN SIN GLUTEN

2€

ARROCES

ARROZ A BANDA

Elaborado con fumet de pescado, sepia y alioli.

22€

ARROZ NEGRO DE SEPIA Y GAMBA

Elaborado con tinta de calamar, sepia y colas de gamba.

24€

FIDEUÀ

Fideos tostados con sepia, gambas, calamar y alioli de limón.

23€

ARROZ KAÏA

Gama roja, zamburiñas, sepia, calamar y alioli de lima.

30€

ARROZ DE CHULETÓN

Chuletón de vaca madurada, pimientos del padrón y jugo de carne reducido.

34€

ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA

Verduras de temporada, AOVE y hierbas aromáticas.

21€

ARROZ DE LANGOSTINO Y ALCACHOFAS

Langostinos, alcachofas de temporada y fumet de pescado.

24€

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO Y SETAS

Secreto ibérico, setas de temporada, jamón rojo y romero fresco.

25€

ARROZ DE BOGAVANTE

Seco o meloso. Elaborado con bogavante y fumet casero.

34€

Todos nuestros arroces se elaboran al momento. Tiempo aproximado de elaboración 35 - 40 minutos. Precio por persona. Mínimo 2 personas.

CARNES

PLUMA DE LA DEHESA

Pluma ibérica, patatas fritas y pimientos del padrón.

28€

SOLOMILLO DE VACA

Con patatas de boniato fritas, espárragos verdes y tomates cherry con un toque a orégano.

30€

CHULETÓN DE VACA MADURADA

Acompañado de patatas fritas y pimientos del padrón.

A consultar

PESCADOS

BACALAO CREMOSO

Lomo de bacalao con crema de nata y queso, patata de boniato y cilantro fresco.

28€

PESCADO DEL DÍA

Pescado según lonja, acompañado de patatas de boniato y verduras de temporada.

A consultar

EL DULCE FINAL

Porque toda gran experiencia merece terminar con un momento inolvidable.

NO ES UN SORBETE, ES “EL SORBETE”

Sorbete de limón y helado de leche merengada con fruta fresca y maracuyá finalizado con un toque de cava servido en mesa.

9,5€

BROCHETAS DE FRUTA FRESCA (4 UD.)º

Selección de 4 brochetas de fruta fresca para compartir.

9,90€

TARTA DE QUESO MANCHEGO

Cremosa tarta de queso manchego acompañada de helado de nata y sirope de frutos rojos.

7,90€

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO

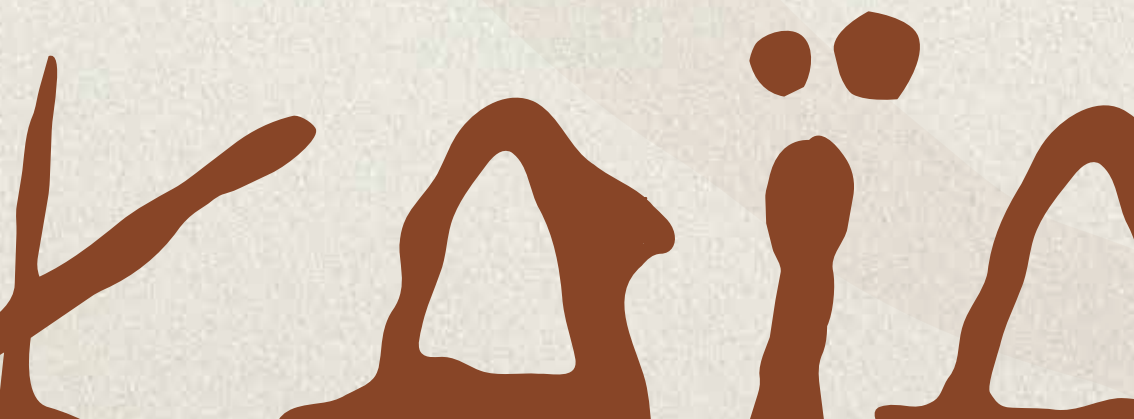
Coulant de chocoalte blanco acompañado de heladco de pistacho y polvo de pistacho.

7,90€

BROWNIE DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Brownie de chocolate acompañado de helado de vainilla, frambuesas y frutos secos.

7,50€



WINE &
BEVERAGES

BLANCO

AS. FURNAS	
D.O. Valdeorras (Godello)	20€
BAJO VELO	
D.O. Rueda (Verdejo de Jerez)	30€
JOSÉ PARIENTE	
D.O. Rueda (Verdejo)	23€
SANZ VIÑAS VIEJAS	
D.O. Rueda (Verdejo)	19€
MARTÍN CODAX	
D.O. Rías Baixas (Albariño)	25€
MELEIRA	
D.O. Rías Baixas (Albariño)	21€
MAR DE FRADES	
D.O. Rías Baixas (Albariño)	28€

ROSADO

AZPLILICUETA ROSADO	
D.O. Rioja (Viura y Tempranillo)	21€

TINTO

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	
D.O. Ribera del duero (Tinta Fina)	40€
ASOMO ROBLE	
D.O. Ribera del duero (Tinta Fina)	22€
FIGUERO VIÑAS VIEJAS	
D.O. Ribera del duero (Tinta Fina)	39€
AZPILICUETA CRIANZA	
D.O. Rioja (Tempranillo)	21€
LUIS CAÑAS CRIANZA	
D.O. Rioja (Tempranillo y Garnacha)	25€
MUGA CRIANZA	
D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano)	32€
WHYSBA	
IGP Castilla y León (Tinta Fina)	38€

CAVA &
CHAMPAGNE

IMPERIAL BRUT
Cava. Xarel.lo, Macabeo,
Chardonnay y Perallada. 44€

LÁGRIMA BACUS
Cava. Macabeo, Xarel.lo y
Perallada. 20€

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
Champagne. Pinot noir,
Pinot Meunier y Chardonnay. 70€