



## PARA COMPARTIR | TO SHARE

Mejillones en escabeche / Pickled Mussels	12€
Patatas bravas / Spicy Potatoes	10€
Sam César / Sam Caesar	12€
Ensaladilla tradicional con carabinero / Traditional salad with prawns	15€
Tacos de langostinos con salsa especial / Prawn tacos with special sauce	8€
Tacos de maíz crujiente de salmón marinado / Marinated salmon crispy corn tacos	8€
Calamar frito con alioli / Fried squid with aioli	22€
Hot Dog de pulpo con mayonesa de siracha / Octopus Hot Dog with Siracha Mayonnaise	17€
Croquetas de cecina y queso San Simón / Cecina and San Simón cheese croquettes	14€
Steak tartar de vaca madurada / Matured beef steak tartar	22€
Carpaccio de cigalas / Norway lobster carpaccio	22€
Cecina de Black Angus / Black Angus jerky	25€
Burrata con tomates asados y pesto rojo / Burrata with grilled tomatoes and red pesto	14€

## PRINCIPALES | MAIN COURSE

Canelones de jarrete estofado / Braised shank cannelloni	20€
Arroz negro de calamar (Mínimo 2 personas) / Black quid rice (Minimum 2 persons)	38€
Arroz de carabineros (Mínimo 2 personas) / Prawn rice (Minimum 2 persons)	45€
Fideuá marinero (Mínimo 2 personas) / Seafood Fideuá (Minimum 2 persons)	35€
Pescado de temporada / Seasonal fish	Consultar precio Ask for price
Brisket de Black Angus a baja temperatura / Low Temperature Black Angus Brisket	30€
Hamburguesa de picaña madurada (bacon, pepinillos, queso, lechuga y tomate) con patatas gajo / Matured picaña burger (bacon, pickles, cheese, lettuce and tomato) with wedge fries	16€
POSTRES   DESSERTS	
Milhoja de crema de vainilla / Vanilla cream mille-feuille	6€
Coulant de chocolate (8 minutos al horno) / Chocolate coulant (8 minutes baking)	7€
Tiramisú / Tiramisu	7€
Tatin de manzana / Apple Tatin	7€



## PICOTEO | SNACKS BAR

**Croquetas de cecina y queso San Simón /** 14€  
Cecina and San Simón cheese croquettes

**Patatas bravas (las auténticas) /** 10€  
Spicy Potatoes (the authenticies)

**Ensaladilla tradicional /** 15€  
Traditional salad

**Brioche de jarrete estofado con**  
**mayonesa Valentina /** 8€  
Braised shank brioche with  
Valentina mayonnaise

**Tacos de maíz crujiente de salmón marinado /** 8€  
Marinated salmon crispy corn tacos

**Hot Dog de pulpo con mayonesa de siracha /** 17€  
Octopus Hot Dog with Siracha Mayonnaise

**Ensalada César /** 13€  
Caesar Salad

**Sandwich bikini /** 8€  
Bikini sandwich

El horario de servicio será  
de 16:00h a 20:00h

/  
The kitchen will be open  
from 04:00pm to 08:00pm



## VINOS BLANCOS | WHITE WINES

D.O. RÍAS BAIXAS		D.O. MONTERREI	
Oveja Negra - Albariño	19€	Mentireiro - Godello	19€
Pazo de Fefiñanes - Albariño	24€		
Albamar Pai - Albariño	25€	D.O. VALDEORRAS	
		A Coroa Iías - Godello	29€
D.O. RIBEIRO			
Tiro al Blanco - Godello	21€	D.O. DOURO	
Ramón do Casar - Treixadura	23€	Xisto Ilimitado - MVA *	25€
* Mezcla de Variedades Autóctonas			

## VINOS TINTOS | RED WINES

D.O. RIBEIRA SACRA		D.O. RIOJA	
Boapeza - Mencía	19€	Horizonte - Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	22€
		Ad Libitum - Monastel	24€
D.O. RÍAS BAIXAS		D.O. VALDEJALÓN ARAGÓN	
Xion Cuvée - Espadeiro, Pedral y Sousón	22€	Microcósmico - Garnacha	24€
D.O. RIBEIRO			
A Torna Dos Pasas - Brandellao, Ferrol y Caíño	30€	D.O. RIBERA DEL DUERO	
		Los Cantos - Tempranillo	23€
D.O. VALDEORRAS			
Castes Nobres - Brandellao, Caíño y Sousón	24€	La Loba - Tempranillo	38€
D.O. MONTERREI			
Alanda - Merenzao, Mencía y otras	39€		



## ESPUMOSOS | SPARKLING

Rías Baixas Gorgola - Albariño	35€
Cava Pregadeu Ancestral - Xarel-lo	20€
Corpinnat Recaredo Terrers Brut Reserva - Xarel-lo, Macabeu, Parellada	36€
Champagne Lassaigne Brut Reserva - Chardonnay	56€

## VINO DULCE | SWEET WINE

Rianxo Cazapitas 12 (50cl) - Albariño	29€
Jerez Cream Caireles - Palomino y Pedro Ximénez	21€
Porto Tawny - Mezcla de variedades autóctonas	23€

W  
I  
Z  
S  
/  
W  
I  
Z  
S