★ **Nuestro plato estrella**

MENU
ESPAÑOL

Entradas

★ Bolsitas crujientes (2)...14€
Bolsitas crujientes rellenas de gambas y verduras, acompañadas con mermelada de tomate y orégano

Atadillos de Langostinos (6)...10€
Langostinos envueltos en un nido de patata, servido con guarnición de ensalada y salsa de chili dulce

Carpaccio...17€
Finas láminas de tierna ternera irlandesa, acompañado de queso parmesano, pesto casero y piñones tostados

Paté Picasso...10€
Paté acompañado con salsa de arándanos y brandy, servido con tostaditas

Falso Niguiri de Salmón (4)...17€
Rollitos de salmón ahumado, queso crema y aguacate, acompañados de arroz y teriyaki

Tataki de Atún...18,5€
Tataki de atún con costra de sésamo blanco y negro acompañada de salsa teriyaki, aceite ahumado y anacardos fritos

Hummus de Remolacha...9,5€
Hummus de garbanzos y remolacha con un toque de coco y lima, acompañado de pan de pita y zanahoria

IVA INCLUIDO

Ensaladas

★ Ensalada Vino Mío ...13€ / 18€ (XL)
Lechuga variada con bacon crujiente, pipas, tomate seco, croutons, pepino y manzana con vinagreta de mostaza y miel. **Con queso gouda y de cabra supl. 4€**

Ensalada Crocante de Quinoa...16€
Quinoa con anacardos, cebolla frita, huevo, queso feta y pollo Cajún

Ensalada Quesería...14€ / 19€ (XL)
Lechuga variada con queso de cabra, gouda, camembert, gajos de pera, croutons, nueces, rúcula y dátiles, aliñada con vinagreta de nueces

Boda Árabe...17€
Ensalada de cous cous templado con verduras frescas y pasas, servido con verduras a la parrilla, un pinchito de langostinos con aliño de hierbas verdes y ajo

- Pan por persona: 2€

Segundos

★ Bacalao San Marino...23,5€
Tierno filete de lomo de bacalao gratinado al horno, servido con patatas y pimientos del piquillo rellenos de espárragos y crema de queso, con salsa de cava cebollino y nata

Salmón Atlántico...24€
Lomo de salmón fresco con salsa suave de mostaza antigua. Acompañado con guarnición de patatas y verduras de temporada

Pasta Rasta...17,5€
Tagliatelle negro, langostinos y rúcula, con salsa de vino blanco, nata y ajo ahumado

Pata de Pulpo Asada...24€
Pulpo acompañado de patatas al horno y puré de castañas

Wok de Gambas...17,5€
Gambas salteadas con verduras frescas y salsa tailandesa, acompañado con tallarines y pan de gambas

Wok Bangkok...17€
Taquitos de pollo salteados con verduras frescas y salsa tailandesa, acompañado con arroz

Solomillo de Ternera...25€
Solomillo de ternera de primera calidad, servido con patatas horneadas, verduras de temporada y salsa a elegir*

Presa Ibérica...24€
Abanico de sabrosas lonchas de cerdo ibérico, acompañado de patatas horneadas y verduras de temporada. Salsa a elegir

Confit de Pato...24,5€
Confit de pato servido con salsa de fresa, whisky y pimienta negra. Acompañado de guarnición de patatas y verduras de temporada

*Salsas a elegir en la página siguiente.

Paella Vino Mío (para 1 persona)**...17€**
Paella con trozos de pollo, habichuelas frescas y la intensidad de los pimientos del piquillo

Saté Bali...20€
Brocheta de pollo marinado en salsa de soja, acompañado de arroz, pan de gambas y salsa de cacahuetes

Boletus Risotto con Foie...20€
Risotto de boletus y espárragos trigueros regado con caldo de buey servido con escalope de foie

Vegetariano

★ Boda Árabe Vegetal...15€
Ensalada de couscous templada con pasas, servido con verduras a la parrilla y aliño de hierbas verdes y ajo

Pasta Rasta Vegetal...15€
Pasta tortiglioni, champiñones frescos y rúcula con salsa de vino blanco, ajo ahumado y nata

Wok Vegetal...14€
Verduras frescas salteadas con salsa agridulce tailandesa, acompañado de tallarines.
(Para veganos posible con salsa de soja)

Ensalada Vegana de Quinoa...14€
Quinoa con nueces, cebolla frita, tomates cherry y aguacate.

Risotto Vegetariano...16€
Risotto de boletus y espárragos trigueros regado con caldo de verduras

★ **Our star dish**

MENU
ENGLISH

Starters

★ Bolsitas crujientes (2)...14€
King prawns and vegetables wrapped up in a crispy filo parcel accompanied by a tomato and oregano jam

Atadillos de langostinos (6)...10€
King prawns wrapped in a potato nest and deep-fried. Served with a salad garnish and sweet chili sauce

Carpaccio...17€
Thin slices of tender Irish beef, decorated with Parmesan cheese and a homemade pesto with toasted pine nuts

Paté Picasso...10€
Delicious pâté accompanied by a blueberry and brandy sauce, and mini toasts

Falso Niguiri de Salmón (4)...17€
Smoked salmon rolls, cream cheese and avocado, accompanied by rice and teriyaki

Tataki de Atún...18,5€
Tataki of tuna with a crispy black and white sesame seed crust accompanied by teriyaki sauce, smoked olive oil and fried cashew nuts

Hummus de Remolacha...9,5€
Chickpea and beetroot hummus with a touch of coconut and lime, accompanied by pita bread and carrot

TAX INCLUDED

Salads

★ Ensalada Vino Mío...13€ / 18€ (XL)
Mixed lettuce with crispy bacon, sunflower seeds, sun dried tomatoes, croutons, cucumber, apple and honey mustard dressing. **With Gouda and goat's cheese supplement 4€**

Ensalada Crocante de Quinoa...16€
Quinoa with cashews, fried onion, egg, feta cheese and Cajun chicken

Ensalada Quesería...14€ / 19€ (XL)
Variety of lettuce mixed with goat's cheese, Gouda, Camembert, pears, croutons, walnuts, rocket leaves and dates enriched with a walnut-balsamic dressing

Boda Árabe...17€
A lightly warmed couscous salad with fresh vegetables and raisins,decorated with a skewer of king prawns, grilled vegetables and a green herb and garlic dressing

- Bread per person: 2€

Main Courses

★ Bacalao San Marino...23,5€
Tender fillet of fresh cod gratinated in the oven, served with piquillo peppers filled with cream cheese & asparagus, potatoes and cava & chive sauce

Salmón Atlántico...24€
Pan fried salmon supreme with a soft “old mustard” sauce, served on a bed of seasonal vegetables and potatoes

Pasta Rasta...17,5€
Black tagliatelle with king prawns, rocket leaves and a smoked garlic, cream and white wine sauce

Pata de Pulpo Asada...24€
Octopus leg accompanied by baked potatoes and chestnut puree

Wok de Gambas...17,5€
King prawns stir fried with fresh vegetables and finished with Thai sweet & sour sauce, served with noodles

Wok Bangkok...17€
Chicken chunks stir fried with fresh vegetables and finished with Thai sweet & sour sauce, served with rice

Solomillo de Ternera...25€
First class fillet steak, served with seasonal vegetables and potatoes, and the sauce of your choice

Presa Ibérica...24€
Thin fillets of tasty Iberian pork served with seasonal vegetables and potatoes and the sauce of your choice

Confit de Pato...24,5€
Confit duck leg with a strawberry, whiskey and black pepper sauce, served on a bed of potatoes and seasonal vegetables

*Sauces to choose from the previous page.

Paella Vino Mío (for 1 person)**...17€**
Chicken paella with fresh beans and the intensity of piquillo peppers

Saté Bali...20€
Indonesian marinated chicken breast served with rice, prawn crackers and a peanut sauce

Boletus Risotto con Foie...20€
A boletus mushroom risotto and wild asparagus with a broth of beef and an escalope of foie gras

Vegetarian

★ Boda Árabe Vegetal...15€
A ligthly warmed cous cous salad with fresh vegetables and raisins, served with grilled vegetables and a green herb and garlic dressing

Pasta Rasta Vegetal...15€
Pasta tortiglioni with mushrooms, rocket leaves and a smoked garlic, cream and white wine sauce

Wok Vegetal...14€
Stir fried fresh vegetables finished with a Thai sweet & sour sauce and served with noodles

Ensalada Vegana de Quinoa...14€
Quinoa with nuts, fried onion, cherry tomatoes and avocado

Risotto Vegetariano....16€
A boletus mushroom risotto with wild asparagus and vegetable broth

* *Salsas a elegir*

* En su jugo
* Higos con cebolla morada caramelizada
* Boletus y aceite de trufa negra
* Chimichurri
* Mostaza antigua

* *Sauces to choose*

* With gravy
* Fig with caramelized red onion
* Wild mushroom black trufle oil
* Chimichurri
* Soft “Old mustard”