

APERITIVOS - APÉRITIFS

CAMPARI.....	4,20€
RICARD.....	5,00€
MARTINI <i>Blanco - White / Tinto - Red</i>	3,90€
MARTINI GOLD.....	5,50€
PISANG.....	3,90€
PASSOA.....	3,90€
MALIBU.....	3,90€
PORTO <i>Blanco - White / Tinto - Red</i>	3,90€
SHERRY <i>Seco - Dry / Dulce - Sweet</i>	3,90€
KIRR.....	3,80€
KIRR ROYAL.....	5,00€
CAVA <i>Copa / Glass</i>	4,30€
SANGRIA <i>Copa / Glass</i>	3,80€
SANGRIA <i>1 Litro / 1 Liter</i>	10,50€
SANGRIA DE CAVA <i>Copa / Glass</i>	4,50€
SANGRIA DE CAVA <i>1 Litro / 1 Liter</i> ...	13,90€

CERVEZAS - BEERS

MAHOU Barril - Draft.....	2,00€
1/2L MAHOU Barril - Draft.....	3,60€
MAHOU Sin - Alcohol free.....	2,00€
LEFFE <i>Negra - Dark / Rubia - Blond</i>	3,50€
DUVEL.....	3,50€
KRIEK.....	2,70€
RODENBACH.....	2,70€
HOEGAARDEN.....	2,70€
OMER.....	3,70€
HEINEKEN.....	2,70€
JUPLIER.....	2,20€

COCKTAILS 8,00€

SUNSET PASSION Fruta de la passion, Lima, Vodka, Albahaca, Jengibre, Cava
Passion Fruit, Lime, Vodka, Basil, Ginger, Cava

COSMOPOLITAN *Vodka, Cointreau, Lima, Zuma arandanos - Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry juice*

PIÑA COLADA *Ron, Batida de Coco, Piña - Rum, Batida de coco, Pine apple*

MOJITO *Ron, Menta, Lima - Rum, Mint, Lime*

GRAPEJUNE *June esprit , Pomelo, Grand marnier, Lima - June Esprit, Grapefruit, Grand Marnier, Lime*

COCKTAILS sin alcohol / without alcohol 5,50€

MOJITO VIRGIN *Lima, Gengibre, Piña, Menta - Lime, Ginger, Pine apple, Mint*

YOGI SUNSET *Lima, Frambuesa, Zumo manzana, Menta - Lime, Raspberry, Apple juice, Mint*

REFRESCOS - SOFTDRINKS

COLA.....	2,50€
COLA LIGHT.....	2,50€
COLA ZERO.....	2,50€
FANTA LIMON - LEMONC.....	2,50€
FANTA NARANJA - ORANGE.....	2,50€
SPRITE.....	2,50€
NESTEA.....	2,70€
TONIC.....	2,50€
TONIC FEVER TREE.....	3,50€
AGUA - WATER PEQUEÑA - SMALL.....	1,60€
AGUA - WATER GRANDE - BIG.....	2,80€
AGUA CON GAS - PEQUEÑA - SMALL..	1,80€ / 3,00€
SPARKLING WATER - GRANDE - BIG..	1,80€ / 3,00€
ZUMO DE PIÑA - PINEAPPLE JUICE...	2,50€
ZUMO NARANJA - ORANGE JUICE.....	2,50€
ZUMO DE MANZANA - APPLE JUICE.	2,50€
ZUMO ARANDANOS - CRANBERRY ...	2,50€

GIN-TONIC

HENDRICKS - FEVER TREE TONIC.....10,00€

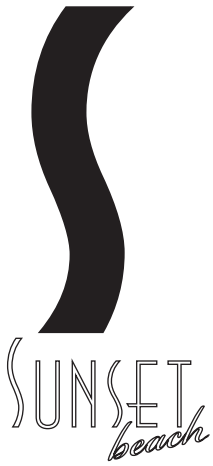
G'WINE - FEVER TREE TONIC.....10,00€

MONKEY 47 - FEVER TREE TONIC.....12,00€

GIN "SUNSET" - BERRIE TONIC *.....8,50€

** macerado al té de frutas rojas*

** infused with red fruit tea*



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (EU) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene a su disposición la información sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos. Los códigos al lado de los platos indican que ingredientes no se pueden quitar del plato. Como terminamos nuestros platos con varios detalles y sabores es mejor que nos indique su alergia, así podemos hacer lo necesario para quitarlo del plato y que pueda disfrutar de nuestra cocina.

EXPLANATION ALLERGY

We follow the Regulation (EU) no 1169/2011 about food information available to the consumer. The codes that you will find after each dish, are the ingredients which cannot be removed from the dish. As all our dishes are finished with many details and tastes, let us know your allergy, finally to remove the necessary.

A: Apio, Celery

C: Mariscos, Seafood

CA: Cacahuete, Peanut

G: Gluten

H: Huevo, Egg

L: Leche, Milk

LU: Lupine

M: Moluscos, Molluscs

MO: Mostaza, Mustard

N: Nueces, Nuts

S: Soja

SE: Sesamo

P: Pescado, Fish

Z: Dióxido de azufre, Sulphur dioxide

PARA LLEVAR - TO TAKE AWAY

ACEITE DE OLIVAS - OLIVE OILS

FRUTO NOBLE ARBEQUINA	500 ML	16,50€
FRUTO NOBLE PICUAL Y ARBEQUINA	500 ML	16,50€

VINO - WINES

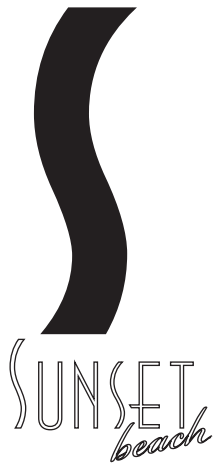
SE PUEDE COMPRAR NUESTROS VINOS PARA DISFRUTAR EN CASA : -15% AL PRECIO DE VENTA

IT'S POSSIBLE TO BUY OUR WINES FOR TAKE AWAY : - 15% ON SELLING PRICE

COMIDA - FOOD

SOPA DE BOGAVANTE 11€ / L
LOBSTER BISQUE

SOPA DE TOMATE 8€ / L
TOMATO SOUP



ENTRADAS - STARTERS

Paté / Manzana y Pasas / Calvados / Cebolla caramelizada.....8,95 € (N)

Paté / Apple and Raisins / Calvados / Caramelised Onions

Carpaccio de Ternera / Queso Parmezano / Pesto de Nueces / Rucula / Aceite de Trufa.....11,75€

Carpaccio of Beef / Parmesan Cheese / Pesto of Nuts / Rocket Salad / Truffle Oil (N - L - H)

Vieiras / Coliflor / Bacon / Remolacha / Yoghur 11,95€ (M - L)

Scallops / Cauliflower / Bacon / Beetroot / Yoghurt

Caracoles de Borgoña (12 piezas).....9,95 € (M - L)

Snails on Burgundy style (12pcs)

Croquetas de queso caseras / Chutney de frutas / Nueces.....8,95€ (G - L - H - N)

Cheese Croquettes Homemade / Fruit Chutney / Nuts.

Fantasia de gambas / Croqueta / Mini-cocktel / Pincho.....14,50€ (C - G - L - H)

Fantasy of Shrimps : Shrimps Croquette / Mini Cocktail / Skewer

Colas de gambas / Mantequilla / Ajo.....11,95€ (C - L)

Prawns / Butter / Garlic

Queso de cabra / Croqueta / Bacon / Manzana9,95€ (C - G - L - H)

Goat Cheese / Croquette / Bacon / Apple

Tempura de Marisco / Pescado / Verduritas finas / Salsa12,95€ (P, C, M, L, H)

Tempura of Seafood / Fish / Fine vegetables

Ensalada mixta : Lechuga variada / Fruta de temporada / Nueces.....8,50€ (N - H)

Mixt Salad : Diverse Salads / Season Fruit / Nuts

Ensalada Caesar : Tiras de Pollo salteadas / Vinagreta con anchoa / Crouton / Parmesano12,95€

Caesar salad: Baked Chicken Strips / Vinaigrette with ansjovis / Crouton / Parmesan (P, G, L)

Marisco : Calamar / Colas de gambas / Quisquillas grises / Salsita con pimiento español.....15,95€

Seafood : Squid / Prawns / Grey Shrimps / Dressing of Spanish Peppers (C, M)

SOPAS - SOUPS

Sopa de Bogavante Casera / Quisquillas grises / Calvados.....8,50€ (P, M, A, G, L)

Homemade Lobster bisque / Grey shrimps / Calvados.

Sopa de Tomate / Crutons / Albahaca Fresca.....6,50€ (G)

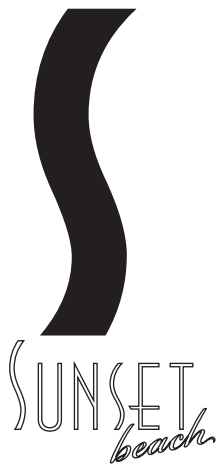
Tomato Soup / Croûtons / Fresh Basil

OSTRAS - OYSTERS (Gillerdeau nº 2) (M)

Por pieza / Piece3,20€

2 piezas + vaso cava / 2 Pieces + glass of cava9,00€

6 Piezas natural / 6 Pieces natural18,50€



PLATOS PRICIPALES - CARNE -

MAIN COURSES - MEAT -

Pechuga de Pollo / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto14,50 €

Chicken Breast / Warm Vegetables / Sauce to your choice

Solomillo de Cerdo / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto15,00 €

Fillet of Pork / Warm Vegetables / Sauce to your choice

Steak de Ternera / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto16,50 €

Beef Steak / Warm Vegetables / Sauce to your choice

Entrecôte Angus “ Ribeye ” / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto24,95 €

Angus Entrecote “ Ribeye ” / Warm Vegetables / Sauce to your choice

Solomillo de Ternera / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto22,95 €

Fillet of Beef / Warm Vegetables / Sauce to your choice .

Salsas: Pimienta Verde, Chamiñon, Béarnesa (+1,00€), Roquefort(+1,00€)

(H - L)

Sauces: Green Pepper, Mushroom, Béarnaise (+1,00€), Roquefort (+1,00€)

Costillas de Cerdo “Sunset” / Ensalada / Salsa Barbacoa Casera / Patatas al Horno....14,50 € (L)

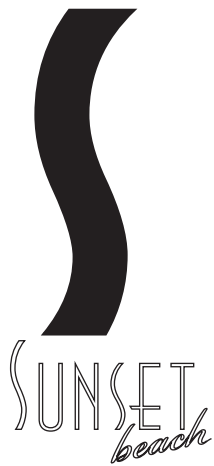
Spare Ribs “Sunset” / Salad / Homemade BBQ sauce / Jacket Patatoe

Corona de Cordero de Nueva Zelanda / Mostaza - Miel / Patatas Gratinadas 22,95€ (L)

Rack of New Zealand Lamb / Mustard - Honey / Gratinated Patatoes

Los platos principales, que no especifican el tipo de patata, estarán acompañados de patatas fritas artesanales

Our main plates will be served with fresh chips if no other potatoes are mentioned



PLATOS PRINCIPALES - PESCADO -

MAIN COURSES - FISH -

Filete de Salmon / Judias finas / Béarnesa15,95 € (P - L - H)

Fillet of Salmon / Fine green haricots / Béarnaise

Cazuela de Pescado / Sabor Tomate / Patatitas al horno17,50 € (P - L - G)

Fish Casserole / Tomato Flavor / Oven Baked Potatoes

Colas de gambas / Salsa Bogavante17,50 € (C - P - G - A - L)

Prawns / Spicy Lobster Sauce

Lenguado “ Meunière ” / Nacional / Salsita al mantequilla / Patatas Cocidas 22,50€ (P - G - L)

Sole “ Meunière ” / National / Butter sauce / Boiled Patatoes

Filete de rodaballo / Espinacas / Coco-curry...18,50€ (P - L)

Fillet of turbot / Spinach / Coconut - curry

Filete de corvina / Calabacin / Queso de cabra / Puré de patatas....17,00€ (P - L)

Fillet of corvina / Courgette / Goat cheese / Mashed potatoes

BOGAVANTE CANADIENSE (+/- 500 G)

CANADIAN LOBSTER (+/- 500 G)

Belle-vue / Cocido / Ensalada / 2 Salsas 28,50€ (C - H)

Belle-vue / Cooked / Salad / 2 Sauces

Thermidor / Preparado al horno / Mostaza / Verduritas Calientes 28,50€ (C - L - Mo - G)

Thermidor / Oven - Prepared / Mustard / Warm Vegetables

Mantequilla a las hierbas / Preparado al horno / Verduritas Calientes 28,50€ (C - L)

Herbs butter / Oven - Prepared / Warm Vegetables

Los platos principales, que no especifican el tipo de patata, estarán acompañados de patatas artesanales

Our main plates will be served with fresh chips if no other potatoes are mentioned