

## APERITIVOS - APÉRITIFS

CAMPARI.....	4,20€
RICARD.....	5,00€
MARTINI <i>Blanco - White / Tinto - Red</i>	3,90€
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> .....	4,50€
SANGRIA <i>1 Litro / 1 Liter</i> .....	10,50€
SANGRIA DE CAVA <i>Copa / Glass</i> .....	5,50€
SANGRIA DE CAVA <i>1 Litro / 1 Liter</i> ...	13,90€

## CERVEZAS - BEERS

MAHOU Barril - Draft .....	2,20€
1/2L MAHOU Barril - Draft.....	3,80€
MAHOU Sin - Alcohol free.....	2,00€
LEFFE <i>Negra - Dark / Rubia - Blond</i> .....	4,00€
DUVEL.....	4,00€
KRIEK.....	3,00€
RODENBACH.....	3,00€
HOEGAARDEN.....	3,00€
OMER.....	4,00€
HEINEKEN.....	3,00€
JUPLIER.....	2,40€

## 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 follows 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 PUEDO 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 LOBSTER BISQUE	11€ / L
SOPA DE TOMATE TOMATO SOUP	8€ / L

**ENTRADAS**

**STARTERS**

- Paté / Manzana y Pasas / Calvados / Cebolla caramelizada.....9,95 € ( N )**  
*Paté / Apple and Raisins / Calvados / Caramelised Onions*
- Carpaccio de Ternera / Queso Parmezano / Pesto de Nueces / Rucula / Aceite de Trufa.....12,75€ ( N - L - H )**  
*Carpaccio of Beef / Parmesan Cheese / Pesto of Nuts / Rocket Salad / Truffle Oil*
- Vieiras / Coliflor / Bacon / Remolacha / Yoghur ..... 12,95€ ( M - L )**  
*Scallops / Cauliflower / Bacon / Beetroot / Yoghurt*
- Caracoles de Borgoña (12 piezas).....10,95 € ( M - L )**  
*Snails on Burgundy style (12pcs)*
- Croquetas de queso caseras / Chutney de frutas / Nueces.....9,95€ ( G - L - H - N )**  
*Cheese Croquettes Homemade / Fruit Chutney / Nuts.*
- Fantasia de gambas / Croqueta / Mini-cocktel / Pincho.....14,90€ ( C - G - L - H )**  
*Fantasy of Shrimps : Shrimps Croquette / Mini Cocktail / Skewer*
- Colas de gambas / Mantequilla / Ajo.....12,95€ ( C - L )**  
*Prawns / Butter / Garlic*
- Atun / Tataki / Soja / Setas / Wakame...12,50€ ( P - S - SE )**  
*Tuna / Tataki / Soy / Oyster mushroom / Wakame*
- Tempura de Marisco / Pescado / Verduritas finas / Salsa .....12,95€ ( P, C, M, L, H )**  
*Tempura of Seafood / Fish / Fine vegetables*
- Verduras a la plancha / Berenjena / Rucula / Yogur / Queso de cabra...10,95€ ( L, H, N )**  
*Vegetables " a la plancha " / Eggplant / Rucula / Yoghurt / Goatcheese*
- Ensalada mixta : Lechuga variada / Fruta de temporada / Nueces.....8,50€ ( N - H )**  
*Mixt Salad : Diverse Salads / Season Fruit / Nuts*
- Enslada Marisco : Calamar / Colas de gambas / Quisquillas grises / Mejillon.....16,95€ ( C, M )**  
*Seafood salad: Squid / Prawns / Grey Shrimps / Mussel*

**16€ p/p**  
**min 2 pers.**

**MENÚ COMPARTE Y DISFRUTA**  
**MENU SHARE AND ENJOY**

**Paté**  
**Croquetas de queso**  
**Colas de gambas**  
**Tataki atun**  
**Verduras a la plancha**  
**Sopita de bogavante**

**Paté**  
**Cheese croquettes**  
**Prawn tales**  
**Tataki of tuna**  
**Vegetables "a la plancha"**  
**Lobster soup**

## 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 / Piece .....3,30€

2 piezas + vaso cava / 2 Pieces + glass of cava .....9,00€

6 Piezas natural / 6 Pieces natural .....19,00€

## PLATOS PRICIPALES - CARNE -

### MAIN COURSES - MEAT -

Solomillo de Cerdo / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto .....16,00 € ( L )

*Fillet of Pork / Warm Vegetables / Sauce to your choice*

Steak de Ternera / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto .....17,50 € ( L )

*Beef Steak / Warm Vegetables / Sauce to your choice*

Entrecôte Angus “ Ribeye ” / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto .....24,95 € ( L )

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

Solomillo de Ternera / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto .....22,95 € ( L )

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

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

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

Suprema de pintada / Setas / Champiñones / Brie / Gnocchi / Salsa naranja.....16,50 €

*Supreme of guinea-fowl / Oyster mushroom / Mushroom / Brie / Gnocchi*

Costillas de Cerdo “Sunset” / Ensalada / Salsa Barbacoa Casera / Patata al Horno....15,50 €

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

( L )

Corona de Cordero de Nueva Zelanda / Mostaza - Miel / Patatas Gratinadas ..... 23,95€ ( L - M0 )

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

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

*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 / Béarnesa .....16,95 €**

*Fillet of Salmon / Fine green haricots / Béarnaise*

( P - L - H )

**Cazuela de Pescado / Sabor Tomate / Patatitas al horno .....18,50 €**

*Fish Casserole / Tomato Flavor / Oven Baked Potatoes*

( P - L - G )

**Colas de gambas / Salsa Bogavante .....18,50 €**

*Prawns / Spicy Lobster Sauce*

( C - P - G - A - L )

**Lenguado “ Meunière ” / Nacional / Salsita al mantequilla / Patatas Cocidas ..... 23,50€**

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

( P - G - L )

**Filete de rodaballo / Espinacas / Coco-curry...19,50€**

*Fillet of turbot / Spinach / Coconut - curry*

( P - L )

**Filete de lubina / Zanahoria / Panceta / Tomate / Albahaca ....20,00€**

*Fillet of sea bass / Carotte / Belly bacon / Tomato / Basil*

( P - L - H )

**BOGAVANTE CANADIENSE ( +/- 500 G)**  
**CANADIAN LOBSTER ( +/- 500 G)**

**Belle-vue / Cocido / Ensalada / 2 Salsas ..... 29,50€**

*Belle-vue / Cooked / Salad / 2 Sauces*

( C - H )

**Thermidor / Preparado al horno / Mostaza / Verduritas Calientes ..... 29,50€**

*Thermidor / Oven - Prepared / Mustard / Warm Vegetables*

( C - L - Mo - G )

**Mantequilla a las hierbas / Preparado al horno / Verduritas Calientes ..... 29,50€**

*Herbs butter / Oven - Prepared / Warm Vegetables*

( C - L )

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

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