

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> | 11,50€ |
| SANGRIA DE CAVA <i>Copa / Glass</i> | 5,50€ |
| SANGRIA DE CAVA <i>1 Litro / 1 Liter</i> ... | 14,90€ |

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€ |
| ORVAL..... | 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*

MOCTAILS

MOJITO VIRGIN Lima, Gengibre, Piña, Menta - Lime, Ginger, Pine apple, Mint.....**5,50€**

YOGI SUNSET Lima, Frambuesa, Zumo manzana, Menta - Lime, Raspberry, Apple juice, Mint.....**5,50€**

LIMONADA Limon / Lemon**3,50€**

REFRESCOS - SOFTDRINKS

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| COCA 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 ZERO..... | 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 *..... 9,50€ |

** macerado al té de frutas rojas*

** infused with red fruit tea*

NUESTROS CLASICOS - OUR CLASSICS



ENTRADAS - STARTERS

Carpaccio de Ternera / Queso Parmezano / Pesto de Nueces / Rucula / Aceite de Trufa.....12,50€ L-N-H

Carpaccio of Beef / Parmesan Cheese / Pesto of Nuts / Rocket Salad / Truffle Oil

Caracoles de Borgoña (12 piezas).....11,00 € M-L

Snails on Burgundy style (12pcs)

Croquetas de queso caseras / Chutney de frutas / Nueces.....10,00 € L-H-N-G

Cheese Croquettes Homemade / Fruit Chutney / Nuts.

Colas de gambas / Mantequilla / Ajo.....12,50 € C-L

Prawns / Butter / Garlic

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

Fantasy of Shrimps : Shrimps Croquette / Mini Cocktail / Skewer

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

Mixt Salad : Diverse Salads / Season Fruit / Nuts

Ensalada Marisco : Calamar / Colas de gambas / Quisquillas grises / Mejillon.....16,50€ MO-C-M

Seafood salad: Squid / Prawns / Grey Shrimps / Mussel

SOPAS - SOUPES

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

Homemade Lobster bisque / Grey shrimps / Calvados

Sopa de Tomate / Crutons / Albahaca Fresca / Albondigas.....6,50€ G-H

Tomato Soup / Croûtons / Fresh Basil / Meat balls

OSTRAS - OYSTERS (GILLARDEAU N° 2)

Por pieza3,30€ M

Piece

2 piezas + vaso cava9,00€ M

2 Pieces + glass of cava

6 Piezas natural19,00€ M

6 Pieces natural

PLATOS PRINCIPALES CARNES - MAIN COURSES MEATS

SUNSET
beach

- Solomillo de Cerdo / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto16,00 € 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 gusto24,50 € L**
Angus Entrecote “ Ribeye ” / Warm Vegetables / Sauce to your choice
- Solomillo de Ternera / Verduritas Calientes / Salsa a su gusto22,50 € 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€)

- Costillas de Cerdo “Sunset” / Ensalada / Salsa Barbacoa Casera / Patata al Horno.....15,50 € L-S**
Spare Ribs “Sunset” / Salad / Homemade BBQ sauce / Jacket Patatoes
- Corona de Cordero de Nueva Zelanda / Mostaza - Miel / Patatas Gratinadas 24,00€ L-MO**
Rack of New Zealand Lamb / Mustard - Honey / Gratinated Patatoes

PLATOS PRINCIPALES PESCADO - MAIN COURSES FISH

- Filete de Salmon / Judias finas / Béarnesa / Patatas fritas.....17,00 € L-H**
Fillet of Salmon / Fine green haricots / Béarnaise / Chips
- Colas de gambas / Salsa Bogavante / Patatas fritas18,50 € P-M-G-L**
Prawns / Spicy Lobster Sauce / Chips
- Lenguado “ Meunière ” / Nacional / Salsita al mantequilla / Patatas Cocidas 23,50€ L-G-P**
Sole “ Meunière ” / National / Butter sauce / Boiled Patatoes
- Filete de rodaballo / Espinacas / Coco-curry / Mini patatas 19,50€ P**
Fillet of turbot / Spinach / Coconut - curry / Mini potatoes

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

- Belle-vue / Cocido / Ensalada / 2 Salsas / Patatas fritas 29,50€ M-MO**
Belle-vue / Cooked / Salad / 2 Sauces / Chips
- Thermidor / Preparado al horno / Mostaza / Verduritas Calientes / Patatas fritas 29,50€ M-MO-L**
Thermidor / Oven - Prepared / Mustard / Warm Vegetables / Chips
- Mantequilla a las hierbas / Preparado al horno / Verduritas Calientes / Patatas fritas..... 29,50€ M-L**
Herbs butter / Oven - Prepared / Warm Vegetables / Chips

ENTRADAS - STARTERS

- Atun / Tataki / Soja / Setas / Wakame...12,50€ P-S-SE**
Tuna / Tataki / Soy / Oyster mushroom / Wakame
- Croquetas de gambitas / Piña / Curry...11,00€ C-G-L**
Shrimps croquettes / Pine apple / Curry
- Corvina / Ceviche / Boniato / Fruta de la passion...11,00€ P**
Corvina / Ceviche / Sweet Potatoe / Passion fruit
- Ravioli / Champiñon / Apio en bola / Parmesano / Tomillo...11,00€ L**
Ravioli / Mushroom / Celeriac / Parmesan / Thyme
- Vieiras / Panceta baja temperatura / Zanahoria / Lentejas / Salsa BBQ - lima...12,00€ M-L**
Scallops / Low temperature belly bacon / Carrot / Lentils / BBQ - Lime sauce
- Tomate relleno de camarones grises / Huevo / Wakame / Fruta roja...11,00€ C-H**
Tomate / North sea shrimps / Egg / Wakame / Red fruit

PLATOS PRINCIPALES CARNES - MAIN COURSES MEATS

- Pechuga de pollo corral / Mango / Boniato / Esparragos verde / Salsa fruta de la passion / Patatas fritas16,00€ L**
Corn raised chicken breast / Mango / Sweet Potatoe / Green asparagus / Passion fruit sauce / Chips
- Tartara de ternera / Ensalada / Mahonesa / Patatas fritas18,50€ MO-H**
Beef tartare / Salad / Mayonnaise / Chips
- Presa ibérico / Tomate confitado / Zanahoria / Oporto / Croquetas de patata...18,50€ L**
Iberic "presa" / Tomato / Carrot / Port / Potatoe croquettes
- Hamburguesa (100% ternera) / Verduras a la plancha / Queso de cabra / Pan cristal / Fritas...13,50€ L-G-MO**
Hamburger (100% beef)/ Baked vegetables / Goat cheese / Cristal bread / Chips
- Spaghetti boloñesa11,00€ G**
Spaghetti bolognaise

PLATOS PRINCIPALES PESCADO - MAIN COURSES FISH

- Skrei / Tupinambo / Queso Oud Brugge / Mini patatas.....16,00€ P-L**
Skrei / Jerusalem artichoke / Oud Brugge Cheese / Mini potatoes
- Filete de merluza / Provençal / Albahaca / Tapenada de aceituna / Mini patatas...16,00€ P-L-H**
Hake fillet Provençal / Basil / Olive Tapenade / Mini potatoes
- Filete de dorada / Estilo Mediterráneo / Mini patatas 16,00€ P-L**
Fillet of gilthead bream / Mediterranean style / Mini potatoes

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 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 |