COCINA DE TIERRA Y MAR

UNA COCINA FRESCA, SENCILLA Y LLENA DE HISTORIA.
ACEITE DE OLIVA, HIERBAS, VEGETALES
Y SABORES DEL MAR QUE CELEBRAN EL MEDITERRÁNEO Y EL PLACER DE COMPARTIR LA MESA.

Entradas

PATATAS BRAVAS
Papas doradas crujientes

PAPAS DORADAS Y CRUJIENTES, ACOMPAÑADAS DE SALSA BRAVA DE LA CASA CON ESE TOQUE TRADICIONAL.

SOUPE A L'OIGNON
Clásica sopa francesa

CLÁSICA SOPA FRANCESA DE CEBOLLA, SERVIDA CON PAN TOSTADO Y QUESO GRATINADO EN UN CALDO PROFUNDO Y AROMÁTICO. CONTIENE PANCETA.

★ SPANKOPITA
Preparación griega

ESPINACAS Y QUESO FETA, ENVUELTA EN DELICADAS CAPAS DE PASTA FILO, HORNEADA HASTA LOGRAR UN ACABADO CRUJIENTE.

TORTILLA ESPAÑOLA
Preparación clásica

DE PAPA Y HUEVO, COCINADA LENTAMENTE HASTA LOGRAR UN INTERIOR SUAVE Y CREMOSO.

CAMARONES AL AJILLO
Camarones salteados en aceite

CAMARONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA CON AJO Y CHILE SECO, TERMINADOS CON PEREJIL FRESCO Y UN TOQUE DE LIMÓN.

★ CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

COMBINACIÓN DE BECHAMEL CON JAMÓN SERRANO, HECHA CROQUETA DORADA Y CRUJIENTE, ACOMPAÑADA DE SALSA DE TOMATE ROSTIZADO.

Ensaladas

SALADE NICOISE SALMÓN
Ensalada francesa con salmón

EJOTES, JITOMATE, HUEVO COCIDO Y ACEITUNAS, ACOMPAÑADA DE UNA VINAGRETA DE MOSTAZA CON EL TOQUE DE LA CASA Y MIEL DE AGAVE.

HORIATIKI ENSALADA GRIEGA
Ensalada griega tradicional

TOMATE BABY, PEPINO, CEBOLLA MORADA, ACEITUNAS Y QUESO FETA, ADEREZADA CON ACEITE DE OLIVA Y ORÉGANO. 300 G.

★ SALADE NIÇOISE ATÚN
Ensalada francesa con medallón de atún

EJOTES, JITOMATE, HUEVO COCIDO Y ACEITUNAS, ACOMPAÑADA DE UNA VINAGRETA DE MOSTAZA CON EL TOQUE DE LA CASA Y MIEL DE AGAVE.

SALMÓN MEDITERRÁNEO
Filete de salmón

ACOMPAÑADO DE VEGETALES MEDITERRÁNEOS, ACEITUNAS, TOMATE CHERRY, ACEITE DE OLIVA, HIERBAS FRESCAS Y UN TOQUE DE LIMÓN.



Platos fuertes

★ MOUSSAKA
Tradicional gratín mediterráneo

BERENJENA Y CARNE DE RES ESPECIADA, ACOMPAÑADO DE SALSA DE TOMATE Y SUAVE BECHAMEL, TERMINADO AL HORNO Y ACOMPAÑADO DE HOJAS DE LECHUGA. 350 G.

BOEUF BOURGUIGNON
Clásico estofado de res

COCINADO A FUEGO LENTO CON VINO TINTO, ACOMPANADO DE CHAMPIÑONES Y VEGETALES EN UNA SALSA AROMATICA E INTENSA.

STEAK FRITES
Rib eye de 400 g

COCINADO AL PUNTO, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS CRUJIENTES Y SERVIDO CON SALSA DE PIMIENTA NEGRA, MANTEQUILLA Y FONDO DE RES.

★ GYROS LATRIA
Dos brochetas mixtas estilo griego

UNA DE CORDERO Y UNA DE POLLO, MARINADAS CON ESPECIAS MEDITERRÁNEAS, ACOMPAÑADAS DE TZATZIKI Y PAN PITA.

PAELLA MIXTA
Arroz español de grano corto

COCIDO LENTAMENTE, ACOMPAÑADO DE CAMARONES, POLLO Y MEJILLONES, CON UN INTENSO FONDO DE MAR Y TIERRA.

QUICHE LORRAINE

TARTA SALADA DE MASA QUEBRADA, RELLENA DE HUEVO, CREMA, QUESO Y TOCINO AHUMADO, HORNEADA. 300 G.

STEAK FRITES
para Compartir

RIB EYE DE 600 G, DE PULGADA Y MEDIA, IDEAL PARA EL CENTRO, COCINADO AL PUNTO, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS CRUJIENTES Y SERVIDO CON SALSA DE PIMIENTA NEGRA, MANTEQUILLA Y FONDO DE RES.

LENGUADO MEUNIÈRE

FILETE DE LENGUADO DELICADAMENTE DORADO EN MANTEQUILLA Y LIMÓN, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y ESPARRAGOS.

Postres

CREMA CATALANA

SEDOSA CREMA DE VAINILLA Y CITRICOS CON UN TOQUE DE CANELA, CUBIERTA CON UNA CAPA DE AZÚCAR CARAMELIZADA.

CRÊPE SUZETTE

CUATRO CREPAS BAÑADAS EN SALSA DE NARANJA, MANTEQUILLA Y CÍTRICOS, CON LICOR DE NARANJA, COGNAC Y NIEVE DE TEMPORADA.

★ BAKLAVA

TRADICIÓN DEL MEDITERRÁNEO ORIENTAL: CAPAS DE PASTA FILO CON NUECES Y PISTACHE, BAÑADAS EN ALMÍBAR AROMÁTICO DE LA CASA Y ACOMPAÑADAS DE NIEVE DE VAINILLA.

BOTELLAS Y SHOTS

	BOTELLA	SHOT
TORRES 10	$1,100	$100
DON PEDRO	$900	$90
BOMBAY	$1,800	$150
BEAFETER	$1,500	$130
LICOR 43	$1,300	$120
HIPNPTIQ	$1,900	$160
JAGER MASTER	$1,600	$150
BAILYS	$1,400	$130
400 CONEJOS	$1,500	$120
ESPADIN JOVEN	$2,100	$150
MEZCAL UNIÓN	$1,500	$120
BACARDI BLANCO	$1,400	$120
CAPITAN MORGAN	$1,100	$110
ZACAPAN 23 AÑOS	$2,800	$230

	BOTELLA	SHOT
1800 CRISTALINO	$2,400	$220
DON JULIO 70	$2,500	$240
DOBEL DIAMANTE	$2,500	$240
TRADICIONAL	$1,700	$150
GREY GOOSE	$2,400	$220
ABSOLUT	$1,100	$100
SMIRNOF TAMARINDO	$1,000	$90
BUCHANAS 12	$1,800	$150
BUCHANAS 18	$3,600	$300
BUCHANAS MASTER	$2,100	$180
JACK DANIEL	$1,800	$110
JW RED LABEL	$1,750	$130
JW BLACK LABEL	$2,000	$150

COCTELERÍA DE AUTOR

Aperol Spritz $230

Gin Tonic - Uva $220

Mezcalita Jamaica-Arandano $220

Latria sprits Tequila $210

St-Germain Spritz $250

Negroni $230

Mezcalita Piña-Maracuya $220

Vodka frutos rojos $150

New York Sour $180

Tequila Cherry $240

Piña Spicy $160

BEBIDAS

Coca-Cola	$50
Coca-Cola Zero	$50
Coca-Cola Light	$50
Boost	$55
Agua Mineral	$50
Agua Natural	$50
Agua Perrier	$65
Schweppes	$55
Sabores	$50
Limonada Natural	$60
Limonada Mineral	$70
Limonada de Fresa	$80
Limonada Frutos R.	$80
Naranjada Natural	$60
Naranjada Mineral	$70

CERVEZAS Y PREPARADOS

XX Ámbar	$65
XX Lager	$55
XX Lager Ultra	$55
Miller High Life	$55
Carta Blanca	$70
Amstel Ultra	$70
Bohemia Obscura	$70
Bohemia Clara	$70
Heineken	$60
Indio	$55
Strongbow	$55
Michelada	$50
Chelada	$40
Clamato	$70

Americano	$70
Espresso	$60
Espresso Doble	$110
Mocha	$90
Capuchino	$110
Latte	$80

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

	BOTELLA	COPA
Cava la rosca brut	$452	$90
Cava anna d codorniu Blanc de Blancs	$1,200	$200
Champagne Jean Mallet Cuvee brut trad	$2,000	$350

BLANCOS

	BOTELLA	COPA
Raimat Ecologico	$950	$170
Vina Pomal	$930	$160
Legaris	$900	$150
Giacondi	$630	$110
Manuel oliver bourgogne blanc	$1,900	$320
Tres raíces	$1,120	$190

TINTOS

	BOTELLA	COPA
Legaris Roble	$1,050	$175
Vina Pomal Crianza	$990	$180
Tenuta Sallier de la tour	$1,400	$230
Giacondi Montepulciano d abruzzo	$600	$100
Domaine Joncy Empreinetbeaujolais V	$1,050	$175
Tres raíces	$1,500	$250
Tres raíces ensamble	$1,300	$220

ROSADOS

	BOTELLA	COPA
The Girls in the Vineyard	$700	$120
Vina Pomal	$910	$155
Fleur bordeaux Rose Aoc	$600	$100
Tres Raices Rose	$1,100	$190

DULCES

	BOTELLA	COPA
Lujuria late harvest	$1,000	$170
Acquesi casarito moscato d'asti docg	$1,300	$220