

ENTRANTES

PREGUNTE POR LOS ESPECIALES DEL DÍA

SELECCIÓN DE PAN PARA DOS Pan de pueblo blanco, multi grano y multi cereales 	5.5€
DELICIOSA SOPA CASERA DEL DÍA	11€
CALAMARES FRESCOS Rebozados en una capa crujiente de sal y pimienta con Ali-Oli 	17€
LANGOSTINOS PIL PIL CLASICO Con guindillas frescas, ajo, pimentón ahumado, perejil y vino blanco 	15€
LANGOSTINOS PIL PIL TEQUILA Con Tequila, guindillas, ajo, pimentón ahumado, parmesano rallado, cilantro y zumo de lima 	17.5€
TRADICIONAL CÓCTEL DE GAMBAS Y AGUACATE Con salsa rosa casera 	15€
TRADICIONAL PLATO DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO Servido con una crema de tomate seco y olivas negras con Chapata 	25€
SALMÓN AHUMADO Relleno con lechuga, aguacate, rábano y nata fresca 	18€

CARPACCIO DE TERNERA Servido con ensalada de rúcula, Parmesano en láminas, crema de olivas negras y tomate seco 	19€
PATÉ DE HÍGADO DE POLLO Servido con cebolla caramelizada, salsa cumberland y chapata tostada 	13€
ALITAS DE POLLO CON SALSA SHWINGS Servidas con queso azul 	13€
ALITAS CON SALSA SIETE ESPECIAS SHWINGS Rebozadas en salsa de miel, chile, cebollino, cebolleta y sésamo 	13€
TARTAR DE ATÚN ROJO Marinado en Wasabi, Tobico, Shichimi Togarashi, cebolleta y cilantro 	22€
LANGOSTINOS TIGRE Rebozados en una capa de coco crujiente, lima y sésamo, servidos con ensalada asiática y salsas de acompañamiento 	21€

No podemos garantizar que los ingredientes de nuestro menú estén libres de frutos secos o algún otro tipo de ingrediente alérgico. Si usted sufre de algún tipo de alergia no dude en avisar a nuestro staff, y estaremos encantados en recomendarle los platos más apropiados.

ENSALADAS

BURRATA CREMOSA CON TOMATES SECOS (V) Con piñones, tomate fresco, rúcula, galleta de Parmesano y aderezo de pesto 	18€
ENSALADA CÉSAR Con bacon crujiente, anchoas, picatostes, huevo y láminas de Parmesano Con pollo asado Con langostinos	15€ 18€ 21€
ENSALADA DE FILETE DE TERNERA CRUJIENTE CON VEGETALES Servida con soja, guindilla fresca y cilantro fresco Entrante 17€ Principal 24€ 	
VERDURAS MEDITERRÁNEAS AL GRILL (V) Con queso de cabra, cebolla caramelizada y piñones tostados 	18€

PRINCIPALES

PREGUNTE POR LOS ESPECIALES DEL DÍA

TAGLIATELLE CON LANGOSTINOS AL PIL PIL GUINDILLAS, AJO, PIMENTÓN Y VINO BLANCO 	25€
LENGUADO FRESCO MEUNIÈRE Servido con perejil, patatas, verduras salteadas, langostino, alcaparras y mantequilla 	32€
LUBINA FRITA, MARINADA CON JENGIBRE Y SOJA Servida con arroz Basmati y verduras salteadas 	29.5€
TRADICIONAL FISH & CHIPS Merluza en tempura crujiente a la cerveza, puré de guisantes a la menta, patatas fritas cortadas a mano y salsa tártara casera 	24€
VIEIRAS FRESCAS A LA PLANCHA En una cama de crema de espinacas, brócoli, algas. Puré de patatas, verduras salteadas, trufa, tomates secos y piñones con una galleta de tinta de calamar 	29€
RED TUNA SATAY Con berenjena y sambol de coco, Ensalada de quinoa asiática y vinagreta de tamarindo indonesia 	31€
COSTILLAS DE CERDO BBQ Servido con patatas fritas caseras, aros de cebolla y ensalada de col casera 	24.5€
PANCETA DE CERDO CARAMELIZADA Con pure calabaza y zanahoria, bimi salteado, espárragos grill y tartar de pistacho, ciruela y dátil 	28€

BANGERS & MASH Salchichas con puré de patatas, guisantes, salsa de cebolla y jugo de carne 	22€
LA FAMOSA HAMBURGUESA DE 'LA SALA' Con ensalada de col, patatas fritas cortadas a mano, aros de cebolla crujientes y mayonesa con un toque de Jalapeño Con bacon a la parrilla y queso fundido 23.5€ Con queso de cabra a la parrilla y cebolla caramelizada 24.5€ 	
CHATEAUBRIAND PARA DOS (POR PERSONA) Servido con patatas nuevas con mantequilla, aros de cebolla crujientes, patatas fritas cortadas a mano, tomates a la parrilla, champiñones, salsa de pimienta o bearnesa 	36€
ENTRECÔTE A LA PARRILLA Servido con patatas fritas caseras, tomates cherry a la plancha, setas y salsa de pimienta casera 	30€
SOLOMILLO A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE AJO Y SAL DE ROCA Servido con tomates cherry asados, setas, patatas fritas caseras y salsa Bearnesa 	35€
5OZ FILETE MIGNON A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE AJO Y SAL DE ROCA Servido con patatas fritas caseras, tomates cherry, setas y salsa Bearnesa Con langostinos Con medio bogavante	39€ 46€

TARTAR DE TERNERA Solomillo de ternera, alcaparras, pepinillos, especias tradicionales, servido con patatas fritas caseras, ensalada y chapata 	29€
PASTEL DE CARNE CASERO Carne picada de ternera cubierta de puré de patatas cremosa servido con guisantes, zanahoria y salsa de vino tinto 	24€
AUTÉNTICO CURRY VERDE TAILANÉS Servido con arroz Basmati al vapor Con vegetales y Tofu (v) 23€ Con pollo 24.5€ Con langostinos	
THAI CHICKEN PEPPER GARLIC Servido con arroz basmati cocido 	24€
POLLO EMPANADO Con salsa de tomate y queso Parmesano fundido, servido con spaghettis, guindilla y perejil 	24.5€
PASTEL DE POLLO TRADICIONAL CON PUERRO Y ESTRAGÓN Servido con puré de patatas y verduras salteadas 	23€
JARRETE DE CORDERO ASADO CON SALSA DE VINO Servido con espárragos frescos, tomates cherry, vegetales de temporada y patatas Dauphinoise 	28€



Cacahuetes



Frutos secos



Huevos



Soja



Sesamo



Glutenes



Lactosa



Apio



Mostaza



Pescados



Crustáceos



Moluscos



Sulfitos



Lupinos

VEGETARIANO & VEGANO

<p>EDAMAME Picante: con ajo, salsa sriracha, aceite de sésamo, soja y shichimi togarashi 🌶️🌶️ Al Vapor: con sal en escamas trufada 🌶️ 🌱🌿🌱</p>	<p>ENSALADA DE QUINOA Con zanahoria, calabacín, pimientos, espárragos y queso feta servido con cogollos frescos y una vinagreta de orégano y lima (Disponible con Alubias o Garbanzos en lugar de Queso Feta) 🌱</p>	<p>CURRY VERDE Ó ROJO Tofu o Jack Fruit curry con leche de coco, pimientos rojos y verdes, maíz baby, champiñones shitake y brócoli con arroz Basmati</p>	<p>10€ 10€ 14€</p>	<p>25€</p>
<p>HUMMUS Puré de garbanzos, salsa Tahina, limón, tomate, perejil y menta 🌱🌿</p>	<p>TARTAR BEYOND Servida con alcaparras, pepinillos, aceitunas y especias tradicionales servidas con patatas fritas cortadas a mano, ensalada mixta y pan vegano 🌱🌿🌱</p>	<p>BANGERS & MASH VEGANA Salchichas veganas con puré de patatas, guisantes, salsa de cebolla y champiñones 🌱🌿🌱</p>	<p>13€ 22€</p>	<p>21€</p>
<p>GYOZAS DE VERDURAS 🌶️ Con salsas de chile dulce y tamarindo 🌱🌿🌱</p>	<p>HAMBURGUESA VEGANA BEYOND En un pan de hamburguesa cubierto con tomate, cebolla roja, ensalada de hojas y mayonesa de chipotle servida con ensalada de col y patatas fritas cortadas a mano 🌱🌿🌱</p>		<p>13€ 24€</p>	

RINCON ESCANDINAVO



<p>SALMON GRAVLAX Servido con vinagreta de mostaza sueca y eneldo con pan fresco blanco o de semillas 🌱🌿🌱</p>	<p>TOSTADA SKAGEN Con camarones, ensalada de aguacate, cebolla roja, nata fresca, eneldo y huevas de salmón 🌱🌿🌱</p>	<p>SANDWICH ABIERTO DE CAMARONES Con camarones frescos y huevo, en una cama de hojas de ensalada con mayonesa, caviar y limón. Elija entre rebanadas de pan fresco blanco o de semillas 🌱🌿🌱</p>	<p>18€ 17€ 18€</p>
--	--	--	----------------------------

ESPECIAL DEL CHEF

<p>T BONE Servido con patatas fritas caseras, tomates cherry, setas Con salsa Bearnesa, pimienta o chimichurri 🌱🌿🌱</p>	<p>POD</p>
---	------------

PESCADO DEL DÍA & CARNE DEL DÍA

Pregunte a su camarero

UN POCO MÁS

<p>Patatas fritas caseras 🌱 Patatas salteadas 🌱 Patatas Dauphinoise 🌱 Puré de patatas 🌱 Patatas triturada 🌱 Batatas fritas 🌱 Aros de cebolla crujiente 🌱🌿🌱 Verduras mixtas a la plancha Espinaca a la crema 🌱🌿🌱 Judías verdes salteadas 🌱 Verduras mixtas de temporada 🌱 Guisantes con mantequilla 🌱</p> <p>Ensaladas: Verde, mixta 🌱🌿 Col 🌱🌿 Rúcula y parmesano 🌱</p> <p>Salsas: Setas 🌱🌿 Vino tinto 🌱🌿 Béarnaise 🌱 Ali-Oli 🌱 Mayonesa de Curry 🌱🌿 Mayonesa con un toque de Jalapeño 🌶️🌱🌿 Chimichurri 🌱 Pimienta 🌱🌿</p>	<p>6.5€ 6.5€ 2.5€</p>
--	-------------------------------

POSTRES

<p>CRUMBLE DE MANZANAS Y PERAS AL HORNO Con crema Inglesa 🌱🌿🌱</p> <p>CRÈME BRÛLÉE Con coulis de frutos rojos y galleta mantecada 🌱🌿🌱</p> <p>TARTA DE QUESO CASERO ESTILO NUEVA YORK Con sirope de caramelo al toque de sal y helado de vainilla 🌱🌿🌱</p> <p>DUO DE BROWNIE DE CHOCOLATE Con sirope de caramelo al toque de sal y helado de vainilla 🌱🌿🌱</p> <p>FRUTA FRESCA GRATINADA CON CHOCOLATE BLANCO Con sirope de fruta de la pasión y helado de vainilla 🌱🌿</p>	<p>10€ 10€ 10€ 10€ 10€</p>
---	--

PREGUNTE POR LOS ESPECIALES DEL DÍA

<p>FRUTOS ROJOS ESCARCHADOS Con chocolate blanco caliente 🌱</p> <p>FRUTA FRESCA Con yogurt y salsa de menta 🌱</p> <p>GELATINA DE GIN & TONIC Con cerezas confitadas en jarabe de enebro, sorbete de lima y albahaca 🌱🌿🌱</p> <p>SELECCION DE HELADOS Y SORBETES Vainilla, chocolate, fresa, limón y mango 🌱🌿🌱</p> <p>Adicionales Sirope de caramelo al toque de sal, chocolate negro 🌱 caliente, chocolate blanco caliente 🌱</p>	<p>10€ 12€ 10€ 10€ 1€</p>
--	---



Cacahuetes



Frutos secos



Huevos



Soja



Sesamo



Glutenes



Lactosa



Apio



Mostaza



Pescados



Crustáceos



Moluscos



Sulfitos



Lupinos