

PARA PICAR ZUM KNABBERN

Fedu-gilda de anchoa con piparra y aceituna Fedu-Gilde, Olive, Pipara und Sardelle	3.00
Anchoa de Santoña en tosta de brioche con mantequilla ahumada Santoña-Anchovis auf Brioche-Toast mit Geräucherter Butter	6.00
Tapa de quesos semicurado de cabra Payoya Payoya Halbgereifter Ziegenkäse	4.70
Ensaladilla de langostinos al ajillo y crujiente de algas. Krabben Ensaladilla mit Knoblauch und Knusprigen Algen	5.30
Nuestras patatas bravas crujientes con mahonesa de curry Knusprige Papas Bravas mit Curry-Mayonnaise	2 und / 4.20
Bocaditos de queso cabrales con panceta y presa curada Ziegenkäse mit Speck und Iberischem schwein	2 und / 4.20
Nigiris de atún de almadraba, trufa y sésamo tostado Almadraba Blauflossenthunfisch Nigiri mit Trüffel und Geröstetem Sesam	2 und / 7.50
Nigiris de huevo de codorniz, panceta ibérica y trufa Wachtelai Nigiris mit Iberischem Speck und Trüffel	2 und / 5.50

TRAVESURAS UNFUG

Zamburiñas gratinadas con salsa kimchi tostada y lima Jakobsmuschel Gratiniert mit Kimchisauce und Limette	2 und / 9.50
Alcachofa confitada con nube de parmesano. Kandierte Artischocke mit Parmesanwolke	5.20
¡Don Pepito! Jugoso asado de ternera con queso Gruyer fundido, pesto de albahaca, pepinillos y cebolla caramelizada. ¡Don Pepito! Saftiger Kalbsbraten mit geschmolzenem Gruyer Käse, Basilikum-Pesto, Gewürzgurken und karamellisierte Zwiebeln.	8.00
Taco "Pancho" de costillas asadas con salsa chiles, queso feta y cilantro. Taco "Pancho" Gebratene Rippchen, Feta-Käse und Koriander	5.75
Brioche rellenos de carrillera al teriyaki y salsa Pekín Brioche gefüllt mit Rinderbäckchen in Teriyakisauce mit Pekinsauce	6.50

AL CENTRO IN DIE MITTE!

Guacamole artesano "hecho en mesa" con totopos caseros y cilantro Am Tisch Zubereitete Guacamole mit Hausgemachten Tortilla-Chips und Koriander	17.00
Ensalada de burrata de búfala con espinacas, pesto, albahaca y piñones Büffle-Burrata salat mit Gereiftem Rindfleisch und Parmesan	15.00
Tartar de atún rojo con burrata, tomates cherry y almendras Blauflossenthunfisch-Tartar mit Burrata, Kirschtomaten und Mandeln	24.00
Tiradito de atún rojo con trufa, ají amarillo y salsa japo Roter Thunfisch-Tiradito mit Gelbem Ají, Trüffel und Japosauc	23.00
Dados de atún marinados con huevo frito, patatas y chicharrones Marinierte Thunfischwürfel mit Spiegelei, Knusprigen Kartoffeln und Grieben	24.00

Precio en €, IVA Incluido · Pan / Aperitivos: 1,60 € / persona
Price in €, inkl. Brot / Snacks: 1.60 € /Person

OTRO ROLLO

ANDERE VIBES

Canelón de pollo asado con bechamel especiada, parmesano y dátiles. Gebratene Hähnchen-Cannelloni mit Bechamelsauce, Parmesan und Datteln	10.00
Roll tempurizado de salmón, aguacate, wakame, queso y mahosoja Tempura-Rolle Gefüllt mit Käse, Avocado, Lachs, Wakame und Feduchysauce	16.50
Rigatonis con queso pecorino, guanciale sorrentino y pistacho. Rigatonis mit Pecorinokäse, Toskanischem Guanciale und Pistazien	14.00
Noodles salteados con setas silvestres, presa ibérica y huevos fritos. Gebratene Nudeln mit Wildpilzen, Iberischem Schwein und Spiegelei	16.00
San Jacobo VS Mr Cachopo, ternera retinta rellena de queso Payoyo y cecina, sobrasada mallorquina, mahonesa trufada y patatas fritas. ¡San Jacobo VS Mr. Cachopo! Kalbfleisch gefüllt mit Payoyo-Käse und Cecina, Sobrasada Mallorca Streichwurst, getrüffelte Mayonnaise und Pommes.	25.00

CUANDO DIGO WHAATTT!

WHAATT!

Burger de vaca madurada en pan brioche con queso Monterey Jack, cebolla con bourbon y patatas fritas Burger aus Gereiftem Rindfleisch auf Brioche-Brötchen mit Monterey Jack-Käse, Bourbon-Zwiebeln und Pommes	14.80
Presa ibérica de bellota con patatas asadas al romero y chimichurri casero Iberisches Schweinefleisch aus Eichelmast mit Rosmarin-Röstkartoffeln und hausgemachtem Chimichurrisauce	24.00
Magret de pato trinchado con salsa Pekín Geschnittene Entenbrust mit Pekinsauce	24.00
Lomo bajo de vaca retinta con patatas fritas. Gereifte Lende vom Kantabrischen Rind und Pommes	26.00

Y YA PARA TERMINAR

ZUM ANSCHLUSS

Flan con queso mascarpone y dulce de leche. Flan mit Mascarpone-Käse und Dulce de Leche	5.50
Tarta de chocolate con avellanas tostadas SchokoladenKuchen mit gerösteten Haselnüssen	7.00
Crumble de manzana templada y helado de vainilla. Warme Apfelstreusel und Vanilleeis	7.50
Tarta de queso con pistacho y helado de pistacho. Käsekuchen mit Pistazien und Pistazieneis	8.00
Torrija de pan brioche con helado de vainilla y crema de arroz con leche. Torrija mit Brioche-Bröt, Milchreiscreme und Vanilleeis	8.00

Precio en €, IVA Incluido · Pan / Aperitivos: 1,60 € / persona
Price in €, inkl. Brot / Snacks: 1.60 € / Person

CARTA DIGITAL
MENU & WINE LIST

