

FRESCOS

Como escuchar una canción de los Beach Boys en una noche de verano

OSTRAS AMÉLIE EXPERIENCIA... AL NATURAL Y CON MENTA Y MARACUYÁ 11,50€

Una joya del mar, carnosa y con un sabor intenso.

TATAKI DE SALMÓN NORUEGO MARINADO, CEREZAS, ENCURTIDOS
Y AGUACATE A LA PARRILLA 16,50€

Salmón marinado con salsa ponzu de cítricos, cerezas frescas y aguacate braseado.

ENSALADA THAI DE LANGOSTINOS CON PAPAYA VERDE 14,50€

Fresca combinación de corte fino de hortalizas, tubérculos y papaya verde
con langostinos rebozados y aliño de Bloody Mary especiado.

VIEIRAS DEL CANTÁBRICO "AL NATURAL" ALIÑADAS
CON KIMCHEE SOBRE LIMAS FRESCAS 16,50€

Una confluencia de sabores cítricos, dulces y suave toque picante.

CAVIAR BAERI CON CRUJIENTE DE CROISSANT Y BLINIS 25,00€

Procedente de hembras de 9 años, con recuerdos a avellana, almendra y notas salinas.



HITS MUNDIALES

La selección de bocados del mundo que no faltan nunca en las interminables cenas de los Rolling Stones

BRAVAS COREANAS DE PATATA CAPRICHIO, WAKAME Y NORI 15,50€

Patatas baby con abanico de picantes en contraste con el alga wakame.

TACOS DE COCHINITA PIBIL CON GUACAMANGO
Y MAHONESA DE CHIPOTLE 6,00€/ud

Tortilla de maíz artesana con guiso tradicional mexicano de carne ibérica,
acompañado de guacamole refrescado con mango.

NACHOS DE MAÍZ MORADO CON CHILE CON CARNE,
GUACAMOLE Y PICO DE GALLO 15,50€

Nachos morados con guiso de chile con carne, guacamole,
cheddar fundido y tartar de tomate.

KEBAB DE POLLO TANDORI CON SWEET CHILI 11,00€

Pan roti con carne de pollo aliñada y salsa agri dulce de sweet chili.

GYOZAS DE GAMBAS AL ESTILO TOM YAM CON SHIITAKES 13,50€

Empanadillas japonesas con setas frescas orientales y caldo de especias thai.

CHEESE BURGER DE CHURRASCO
CON BRIOCHE ARTESANO 10,50€

Hamburguesa de carne sabrosa, madurada y aliñada.

CAUSA LIMEÑA CON ANGUILA AHUMADA Y AJÍ PERUANO 14,00€

Plato típico peruano. Anguila ahumada sobre un cremoso
de "papa" y ají amarillo.

PAN CHINO

2 unidades 2€

EXPERIENCIAS

Como escuchar por primera vez Bohemian Rhapsody.

CURRY THAI PANANG DE ALBÓNDIGAS DE TERNERA
CON YUCA CRUJIENTE Y BROTES 15,00€

Salsa de curry con albóndigas de carne aliñadas, brotes
y cacahuets tostados.

COL ASADA CON UMAMI DE CARNE,
PERIFOLLO Y ACEDERA 12,50€

Conjugación sencilla de col horneada, boloñesa de corte japonés
y especias chinas.

SAM DE IBÉRICO CON SALSA LAQUEADA AL ESTILO THAI
SOBRE HOJAS DE LECHUGA "TIPO TACO" 14,00€

Carne de ibérico cocinada a 67° durante 17 horas servida con
salsa de pato laqueado y ciruelas sobre lechuga tierna.

COLIFLOR BRASEADA CON CREMOSO
DE HIERBAS FRESCAS Y TOGARASHI 11,50€

Coliflor braseada acompañada de salsa de hierbas y curry
sobre una crema de queso de oveja.

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA
AL ESTILO YUNKE CON PAN DE GAMBA 16,00€

Corte al natural de carne de vaca madurada 30 días con chili yam tailandés,
pera nashi y hierbas frescas.



TRACK FINAL

El súmmum del placer, como gritar en un concierto tu canción favorita.

BIENMESABE DE LUBINA, MAHONESA DE TAMARINDO
Y LIMA DESHIDRATADA 16,00€

Lubina fresca adobada tipo bienmesabe con toques de lima y acompañada
de mahonesa de tamarindo.

SALMÓN A LA BRASA MARINADO CON MISO,
TIRABEQUES Y GERMINADOS 19,50€

Salmón marcado a la brasa con suave miso y salteado de vainas y semillas
con ligero toque de curry.

MAGRET DE PATO AHUMADO A LOS 5 TÉS 17,50€

Magret de pato ahumado a los 5 té, puré de brotes blancos
y su propio jugo ligado con setas enoki.

LOMO DE VACA MADURADO Y FILETEADO
CON SU JUGO ESPECIADO 26,50€

Lomo sellado "al natural" fileteado sobre un cremoso de ají,
su jugo ligado con especias y trufa.

Todos nuestros pescados no cocinados están previamente congelados durante 72h.

CAPRICHO SO TABÚ

Como el beso de Madonna y Britney

MOCHIS JAPONESES... VERSIÓN CRAZY
DE LA TARTA DE QUESO 8,50€

Mochis de queso, crumble de galleta Lotus y mermelada casera con arándanos y frambuesa.

TARTA ROTA DE CHOCOLATE 7,00€
Tarta cremosa de chocolate, textura delicada e intenso sabor.

MANGO EN TEXTURAS CON FRAMBUESAS 7,50€
Mousse de mango, sorbete y su coulis con frambuesas al natural, refrescante y tropical.

TARTA DE LIMÓN CON PASIÓN 7,50€
Nuestra interpretación de la tarta de limón con cítricos orientales y fruta de la pasión.



CÓCTELES DE AUTOR 9€*

FOXY LADY

Ron Santa Teresa 1796, flor de sauco, sour de yuzu, zumo de uva, hierba buena y bitter de pomelo.

Un capricho dulce pero rompedor, como un concierto en acústico.

LOVE STREET

Whisky Dewars 12, Drambuie, Southern Comfort, licor de jengibre, puré litchi, zumo de pomelo, espuma de cebada y yuzu.

*Una experiencia en tres fases.
Principio espumoso, nudo y desenlace romántico.*

FRESH AND CHIC

Larios 12, Bols Triple Sec, pepino, pimiento dram, albahaca, zumo de pera.

Una joya botánica en la que perder los cinco sentidos.

TIJUANA

Tequila Patrón Reposado, licor de jengibre, chocolate blanco, infusión de yuzu y menta, albahaca y recuerdo de vainilla.

Una visita al sabor de México.

MARLEY VIBES

Pisco acholado, fermento de maíz malteado, puré de tamarindo y pimiento dram.

Viaje transoceánico rumbo al paraíso.

SUMMER LIGHTS (Sin alcohol) 8€

Zumo de manzana, mosto, esencia de menta, soda y lemon grass.

THAILAND (Sin alcohol) 8€

Pera, mango, manzana, soda y lima kaffir.

LA VIE EN ROSE (Sin alcohol) 8€

Pomelo, sour de limón y lima, agua de Jamaica, soda, espuma de cebada y yuzu.

LOS CLÁSICOS 8€*

MOJITO MANZANILLA

Ron Brugal Extra Viejo (especiado), vino manzanilla, vainilla, menta, lima, soda de limón.

MADRID SOUL

Vino semidulce, Southern Comfort, puré litchi, mosto, zumo lima, espuma de cebada y yuzu.

MARGARITA

Tequila Sauza Gold, Bols Triple Sec, zumo de lima, miel.

RED SNAPPER

Ginebra Bombay Sapphire, zumo de tomate, salsa kimchee, zumo de lima, tabasco, salsa Worcestershire, sal de apio, pimienta negra.

SWEET ISLAND

Ron Brugal Añejo, vodka Vox, Larios 12, Sauza Gold, Bols Triple Sec y sour de yuzu.

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, Kahlúa, simple syrup, espresso, café solo.

CAIPIUVA

Cachaça, Pedro Ximénez, lima, lemon grass, hoja de lima kaffir y uva negra.

MIMOSA

Champán Mumm, zumo de naranja, sirope de mandarina y espuma de yuzu.

* Suplemento de 3€ a partir de las 00:00h



TINTOS

	Copa	Botella
D.O. Rioja		
CVNE - Selección fincas	3,30€	18,50€
Contino Reserva		38,00€
Viña Tondonia Reserva		63,00€
D.O. Ribera del Duero		
Pruno	3,60€	21,00€
Finca Villacreces		39,00€
Pago de Carraovejas Crianza		48,00€
Flor de Pingus		120,00€
Valbuena 5º Año, de Vega Sicilia		170,00€
D.O. Madrid		
Las Retamas	3,50€	19,50€
D.O. Castilla y León		
Mauro		36,50€
D.O. Ribera Sacra		
Lalama		29,80€
D.O. Bierzo		
Pétalos del Bierzo		26,00€
D.O. Extremadura		
Habla del Silencio		22,50€
D.O. Bourgogne (Francia)		
Château de la Terriere		29,00€

BLANCOS

	Copa	Botella
D.O. Rueda		
Buenos Días by CVNE	3,00€	18,00€
Flor de Vetus	3,50€	19,00€
José Pariente Fermentado		25,00€
D.O. Rías Baixas		
Pato Mareado	3,50€	19,25€
Terras Gauda		24,00€
D.O. Rioja		
Izadi fermentado en barrica		20,00€
D.O. Madrid		
Monroy	3,00€	18,00€
D.O. Pyrenees (Francia)		
La Cité Orientale	3,50€	19,00€

ROSADOS

	Copa	Botella
D.O. Madrid		
Mosquita Muerta	2,70€	15,50€
D.O. Rioja		
Larrosa Izadi		18,50€

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
D.O. Cava		
Roger Goulart Brut Reserva	3,00€	18,00€
Rimarts 40		31,00€
D.O. Champagne		
Mumm		42,00€
Mumm Rose		48,00€
Moët & Chandon		51,00€
Moët & Chandon Rosé		58,00€
Veuve Clicquot		55,00€
Dom Pérignon		160,00€

COPAS

	Antes de las 00:00h	Después de las 00:00h
Copas	9,00€	11,00€
Ballantines, JB, Brugal...		

Para más información
pregunta a nuestro staff.

Copas Reserva	10,00€	12,00€
Havana 7, Black Label, Beefeater 24...		

Para más información
pregunta a nuestro staff.

Copas Premium	12,00€	14,00€
G³Vine, Brockmans, The London Nº1, Whisky Macallan, Marker's Mark...		

Para más información
pregunta a nuestro staff.

Las copas con Red Bull tienen un suplemento de 1€