

HAMBURGUESAS DE PESCADO

ATÚN ROJO

€ 11,90

Tartar de atún rojo salvaje del Mediterráneo con stracciatella de burrata, tomate rosa, pesto de albahaca ligero, aceite a la anchoa.

SALMÓN

€ 11,50

Tartar de salmón con aguacate a la plancha, salsa de yogur griego, rúcula, patatas moradas crujientes, aceite a la alcaparra.

GAMBA ROJA

€ 12,50

Tartar de gambas rojas con stracciatella de burrata, tomates cherrys confitados, espinacas baby, chips de zanahorias, aceite a la albahaca.

LANGOSTINO

€ 11,90

Langostinos enrollados en guanciale, mozzarella fresca, rúcula, vinagreta de tomates cherrys picantes, mahonesa con aroma a limón.

PULPO

€ 14,00

Pulpo frito con crema de pimientos asados, berenjenas fritas, queso ricotta fresco, patatas al pimentón, mahonesa de pulpo.

PEZ ESPADA

€ 10,90

Filete de pez espada, mozzarella fresca, crema de tomates cherrys y aceitunas negras taggiasca, berenjenas a la plancha con aroma a tomillo y ajo, canónigos, chips de cebolla morada crujiente.



HAMBURGUESAS VEGETALES

VEGETARIANO

€ 9,50

Berenjenas a la parmesana, crema de queso provola ahumado, chips de parmesano crujiente, tomates cherrys confitados, aceite a la albahaca.

VEGANO

€ 9,90

Burguer de garbanzos con berenjenas fritas, crema de albahaca ligera, patatas moradas crujientes, aceite a la alcaparra.

PESCA
mucho

PESCADO

TATAKI ATÚN ROJO

€ 16,00

Solomillo de atún rojo salvaje del Mediterraneo en costra de pistacho, verduritas salteadas con salsa de jengibre, soja, vinagre balsámico de Modena.

PULPO

€ 16,50

Pulpo asado con crema parmentier de patatas, tomates cherrys confitados, polvo de pimientos, reducción de pulpo.

LASAÑA DE MAR

€ 11,90

Pasta fresca casera con ragú blanco de pulpo, calamares y langostinos, salsa bechamel, crema de tomates cherrys picantes, queso pecorino.



PESCADO CRUDO

TARTAR DE ATÚN ROJO

€ 13,50

Atún rojo salvaje del Mediterraneo con mango, sésamo, hierbabuena, polvo de anchoas del Cantábrico.

TARTAR DE SALMÓN

€ 12,00

Salmón con aguacate, cebollino, huevas de salmón, wakame.

TARTAR DE GAMBA ROJA

€ 14,90

Gambas rojas con almendras crujientes, vinagreta de tomates cherrys picantes con aroma a naranja, reducción de gambas rojas.

CARPACCIO DE PULPO

€ 13,90

Fina laminas de pulpo cocido a baja temperadura con vinagreta de cítricos, apio fresco, sésamo mahonesa de pulpo.

PESCA
MUCHO

ENSALADAS

ATÚN ROJO

€ 11,90

Atún rojo, ensalada mixta, tomates cherrys, aceitunas negras taggiasca, crema de albahaca y vinagreta de cítricos.

SALMÓN

€ 11,90

Salmón, queso de cabra, nueces, higos marinados al horno con miel y tomillo, crema de vinagre balsámico de Modena.

GAMBA ROJA

€ 13,90

Gambas rojas con toque ahumado, ensalada mixta, tomates cherrys confitados, limón y reducción de gambas rojas.

BURRATA

€ 11,90

Queso fresco burrata, corazón de cogollo, rucula, tomate rosa, aceitunas negras taggiasca, aceite a la albahaca.



FRITURAS

FRITURA MIXTA

€ 9,50

Chipirones, gambones, boquerones.
(segun disponibilidad del dia)

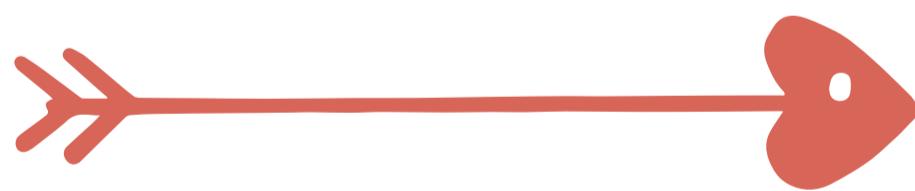
NUESTRAS ALBÓNDIGAS DE PESCADO

€ 8,90

Con nuestro ali-oli de tinta de calamare y pesto ligero de albahaca.

CHIPIRONES

€ 8,90



POSTRES

TIRAMISÚ

€ 5,50

TARTA DE CHOCOLATE

€ 5,50

Con helado de yogurt, crumble de galletas y coulis de mango.

HELADO DEL DIA con prosecco

€ 5,50



BLANCOS

Casa de Luz. 3 - 14€

DO Rueda. Verdejo - Vino suave y bien estructurado.

Perro Verde. 21€

DO Rueda. Verdejo - Vino blanco aromático y refrescante.

Hombre Bala Albillo. 32€

DO Madrid. Albillo - Seductor y elegante.

Sospechoso Blanco. 3,40 - 16€

Tierra de Castilla. Macabeo, Airén y Verdejo.

Mytilus. 3,50-17€

DO Rias Baixas. Albariño

El Oso y la Alemana Blanco. 24€

Toro. Verdejo y malvasía - Nariz exquisita, muy floral.

O Luar do Sil. 23€

DO Valdeorras. Godello - Vino con notas florales y fruta verde

Casta-o Blanco. 3,30-17€

DO Yecla. Macabeo y Chardonnay

Vino con breve reposo en barrica de roble francés.

ROSADO

Ca NōEstruc Rosado 3-15€

*DO Cataluña. Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
Seductor en nariz, con notas cítricas y mucha fruta roja.*

BURBUJAS

Roger de Flor Brut. 3 - 16U

DO Cava. Macabeo, Perellada y Xarello

Aromas agradables a frutas verdes (manzana, pera)

Torello Brut Reserva. 27U

Corpinnat. Macabeo, Xarello y Parellada

Fresco, seco y amable con aromas tostados.

Delamotte Brut. Albillo. 48U

AOC Champagne. Chardonnay, Pinot Noir

Destaca su intensidad floral y frutal en nariz.

TINTOS

Ca NÒEstruc Tinto 3,20 - 16U

DO Catalu-a. Tempranillo, Garnacha, Syrah y Cari-ena

Fragante con notas a frutas del bosque.

El Oso y la Alemana Tinto. 24U

Toro. Garnacha y Tinta de Toro

Aromas a frutas negras y rosa seca, toques especiados.

Agr'cola de Cadalso Syrah. 3,60 - 20U

DO Madrid. Syrah

Vino suave, aterciopelado y voluminoso.

Vizcarra Senda del Oro. 18U

DO Ribera del Duero. Tinta Fina

Intenso con notas de frambuesa, fresa y ligeros.