















MENÚ
































PARA COMPARTIR



ENSALADILLA RUSA CLÁSICA	12€
con manzana verde crujiente    	
CROQUETAS NEGRAS	13€
croquetas de sepia con “all i oli” de algas    	
ALITAS DE POLLO	14€
con salsa picante    	
 LANGOSTINOS EN TEMPURA	16€
con salsa agri dulce de chile    	
CALAMARES	17€
fritos con mayonesa de jalapeño    	
QUESOS ESPAÑOLES	22€
tabla de cuatro quesos locales con frutos secos y uvas     	
JAMÓN IBÉRICO	30€
jamón ibérico con pan, tomate rallado y aceite de oliva 	

ENTRANTES Y ENSALADAS



HUMMUS DE PIMIENTO ASADO	12€
con queso feta y dukkah    	
ESPÁRRAGOS	12€
con huevos mimosa y rúcula   	
POKE BOWL VEGANO	16€
con aguacate, edamame, tofu y wakame con mayonesa vegana de sriracha   100%	
TACO DE ATÚN AHUMADO	18€
con aguacate, wakame y yogurt    	
 ENSALADA CÉSAR	22€
con langostinos o pollo      	
ENSALADA NIÇOISE	22€
con atún, huevo, tomate, patata, cebolla y aceitunas     	
ENSALADA DE QUINOA Y POLLO	22€
con manzana, pasas, tomate y aderezo de aguacate  	
POKE BOWL DE ATÚN	23€
con atún rojo de almadraba, aguacate, wakame y jengibre    	

SANDWICHES & HAMBURGUESAS



BOCADILLO DE FOCACCIA 18€
con berenjena a la plancha, tomates secos, pesto y mozzarella 🌱 🥗 🥛 🥔 🌿 🍃

HAMBURGUESA VEGANA 20€
beyond burger con lechuga, tomate, aguacate,
mayonesa vegana y patatas fritas 🌱 🥗 🥛 100%

HAMBURGUESA TEX-MEX DE POLLO 22€
con aguacate, tomate, lechuga y jalapeño,
servida con patatas fritas 🌱 🥗 🥛

CLUB SÁNDWICH 22€
con pollo, huevo, bacon, tomate, lechuga, jamón,
queso edam y patatas fritas 🥗 🌱 🥛 🥗

WRAP DE CORDERO 22€
cordero especiado con salsa de yogur 🌱 🥛

HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PARRILLA 23€
con bacon, cheddar, lechuga, tomate,
mayonesa de jalapeño y patatas fritas 🥗 🌱 🥛 🥗

PLATOS PRINCIPALES



CURRY DE VERDURAS _____ 18€
con arroz basmati 100%

 FISH AND CHIPS _____ 22€
con salsa tártara     

 POLLO TIKKA MASALA _____ 23€
con arroz basmati   

BALLOTINE DE PINTADA RELLENA _____ 26€
con cebolleta tierna asada, puré de apionabo
y patata baby con salsa tahina     

LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA _____ 32€
estilo siciliano con patatas baby asadas  

 ENTRECOT DE TERNERA _____ 32€
con salsa a la pimienta, gratén de patata y setas salteadas    

FILETE DE LUBINA 'THAI WILD' _____ 32€
con arroz aromático y bok choy   

JARRETE DE CORDERO _____ 34€
con salsa de frutos secos, puré de patata, broccolini
y frutos secos salados    

GUARNICIONES +5€ cada una

Patatas baby asadas / Setas salteadas / Puré de patata
Ensalada mixta / Arroz basmati

PASTA



(Spaguetti / Penne / Penne Sin Gluten)

BOLOÑESA	🌾🍷👨‍🍳	16€
TOMATE & ALBAHACA	🌾 100%	16€
👨‍🍳 CARBONARA CON BACON Y POLLO	🍷🌾🍷	18€
PESTO Y TOMATES CHERRY	🍷🌾🍷🍷🍷🍷	18€
LASAÑA BOLOÑESA	🌾🍷👨‍🍳🍷	18€
PAD THAI CON POLLO O LANGOSTINOS	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	20€

FOCACCIAS



PAN DE AJO	🌿 🍷 🍷	🌱	7€
PAN DE AJO CON QUESO	🌿 🍷 🍷	🌱	8€
SALSA DE TOMATE Y MANTEQUILLA DE AJO	🌿 🍷 🍷	🌱	9€
HUMMUS DE TOMATE, QUESO DE CABRA, TOMATE Y RÚCULA	🌿 🍷 🍷 🍷	🌱	9€
JAMÓN SERRANO, RÚCULA, MOZZARELLA BUFFALINA	🌿 🍷		9€
BERENJENA, GORGONZOLA, NUECES Y BRESAOLA	🌿 🍷 🍷 🍷		9€

Tabla para compartir (2 personas):

FOCACCIA DE CORDERO		20€
koftas de cordero con tzatziki, hummus de tomate, berenjena marinada, zanahoria asada y tahini 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷		
FOCACCIA DE LANGOSTINOS Y SALMÓN		20€
langostinos picantes, mozzarella y tomate, salmón ahumado, hummus de tomate 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷		
FOCACCIA VEGETARIANA		20€
hummus de tomate, berenjena marinada, zanahoria asada, tahini, mozzarella y tomate 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🌱		

PIZZAS



(Opción sin gluten disponible)

MARGARITA BUFALINA	16€
salsa de tomate, mozzarella bufalina, albahaca, orégano y aceite de oliva virgen extra  	
DIAVOLA	19€
salsa de tomate, mozzarella fior di latte, spianata picante, tomate cherry y aceitunas negras   	
BARBACOA	19€
salsa boloñesa, mozzarella fior di latte, bacon y salsa barbacoa    	
NAPOLI	19€
salsa de tomate, mozzarella bufalina, anchoas, alcaparras y aceite de albahaca    	
ESPAÑOLA	19€
salsa de tomate, mozzarella fior di latte, aceite de ajo, queso payoyo y jamón ibérico  	
PARMIGIANA	19€
salsa de tomate, mozzarella fior di latte, berenjena, parmigiano, mozzarella bufalina y albahaca    	
QUATTRO FORMAGGI	19€
crema, queso payoyo, mozzarella bufalina, gorgonzola, queso de cabra, rúcula y almendras laminadas     	
CARBONARA	19€
mozzarella fior di latte, cebolla, champiñones, guanciale y salsa carbonara   	
VEGETARIANA	19€
salsa de tomate, mozzarella fior di latte, berenjena, calabacín, pimientos, champiñones, aceitunas y orégano   	
 SAN ROQUE CLUB	20€
salsa de tomate, mozzarella fior di latte, guanciale, tomate cherry confitado, pecorino y rúcula  	
TARTUFATA	20€
salsa de trufa, guanciale, champiñones laminados, huevo fresco y mozzarella fior di latte   	
BRESAOLA	20€
salsa de tomate, mozzarella for di latte, bresaola, parmigiano, tomate cherry y rúcula   	

POSTRES & VINOS DULCES




TARTA DE MANZANA	7€
con natillas    	
COULANT DE CHOCOLATE	8€
con helado de vainilla   	
CREMA CATALANA	8€
con naranja y cardamomo   	
POSTRE DE MÚSICO	10€
vino moscatel y surtido de frutos secos 	
QUESOS & PEDRO XIMÉNEZ	15€
queso español con crackers y una copa de vino Pedro Ximénez o Par de naranja   	

“En nuestra carta de vinos podrá encontrar toda nuestra selección de vinos dulces.”

ALÉRGENOS

Crustáceo 

Apio 

Altramuces 

Huevos 

Sulfitos 

Pescado 

Mostaza 

Lactosa 

Sésamo 

Cacahuetes 

Frutos de Cáscara 

Gluten 

Soja 

Moluscos 

 Especialidad del Chef

 Vegetariano

100%  Vegano

Cumpliendo con el Real Decreto 1420/2006, el pescado crudo o semicrudo servido ha sido sometido al tratamiento de congelación exigido. Por favor, informe siempre al camarero si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria.

