

CARTA - MENU

ENTRANTES

Ensaladilla rusa

Matrimonio

Trio de hummus

De aceituna, tomate seco y clásico

Saquito de morcilla y membrillo

Croquetas de boletus

Croquetas de jamón

Patatas bravas con salsa casera

Zamburiñas con salsa Mery

Montadito de sobrasada de Mallorca con miel de azahar y piñones

Tabla de jamón ibérico de bellota

Carpaccio de buey con rúcula y parmesano

Tabla de quesos

Cazuelita de brie al horno con fresas y miel de lavanda

Provolone al horno con base de tomate y pimienta asado

Queso frito con mermelada casera de frutos rojos

Alcachofas con salsa romesco

Chips de berenjena en tempura con miel de caña

Verduras en tempura con salsa de soja

Parrillada de verduras

STARTERS

Russian salad

Anchovy and boqueron with Russian salad

Hummus trio

Olive, dry tomato and classic

Blood sausage and quince bag

Boletus croquette

Ham croquette

Potatoes with homemade brava sauce

Scallop with Mery sauce

Mallorcan sobrasada tapa with orange blossom honey and pine nuts

Acorn-fed Iberian ham plate

Beef carpaccio with rocket and parmesan

Cheese plate

Baked brie casserole with strawberries and lavender honey

Baked provolone with tomato's base and roast pepper

Fried cheese with homemade berry jam

Artichoke with romesco sauce

Eggplant chips in tempura with cane syrup

Vegetables in tempura with soy sauce

Grilled vegetables

PRECIO / PRICE

7,5€

5,9€

8,5€

3,5€ / ud.

2,9€ / ud.

2,9€ / ud.

8,5€

3,9€ / ud. (mín.2)

6,5€

26€ entera
(whole)

15,9€

19€ entera
(whole)

9,9€

11,5€

9,9€

12,5€

10,5€

12,5€

12,9€



LATAS DE GALICIA

Mejillones en escabeche

Berberechos

Navajas

GALICIAN CANS

Pickled mussels

Cockles

Razor clams

PRECIO / PRICE

10,5€

15,3€

14,7€



ENSALADAS

Ensalada de rúcula, tomates cherry, frutos secos, parmesano y vinagreta con aroma de café

Ensalada de burrata fresca con tomate y salsa pesto casera

Ensalada Bambalinas

Mézclum, salmón ahumado, queso de cabra, aguacate, tomates cherry, manzana, nueces y balsámico

SALADAS

Rocket salad with cherry tomatoes, Parmesan, nuts and smell of coffee vinaigrette

Burrata and tomato salad with homemade pesto sauce

Bambalina's salad

Lettuce mix, smoked salmon, goat cheese, avocado, cherry tomatoes, apple, walnuts and balsamic

PRECIO / PRICE

11,7€

15,9€

15,9€



TOSTAS

Tosta de ricotta, tomates cherry asados y pistachos

Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y mermelada casera de frutos rojos

Tosta de ventresca de atún y asadillo de verduras

GOURMET TOASTS

Ricotta toast with roasted cherry tomatoes and pistachios

Goat cheese and caramelized onion toast with homemade berry jam

Tunny belly toast and roast vegetables

PRECIO / PRICE

10,5€

10,5€

10,5€



IVA incluido / VAT included

CARTA - MENU

Tosta de secreto ibérico con base de pisto y reducción de Pedro Ximénez
Tosta de lacón, parmesano, pimiento asado, huevo de codorniz y pimentón de la Vera
Tosta de salmón ahumado y aguacate **opción Sin Gluten*
Tosta de burrata fresca con pera asada y jamón ibérico de bellota

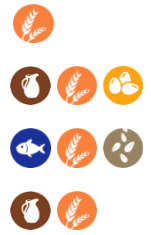
Iberian "secret" toast with ratatouille base and Pedro Ximenez reduction
Lacon and parmesan toast with red pepper, quail egg and paprika "de la Vera"
Smoked salmon toast with avocado * *Gluten Free option*
Fresh burrata toast with roasted pear and acorn-fed Iberian ham

11,5€

10,5€

11,9€

12,9€



ENTRE MARES

Gambas al ajillo con un toque de guindilla
Dados de merluza en tempura con salsa de cítricos y un toque picante
Sepia a la plancha con salsa verde de aguacate
Pulpo a la plancha con cama de puré de boniato
Tartar de atún al estilo oriental con base de turrón de Jijona
Ceviche clásico de corvina

FISH & SEAFOOD

Garlic prawns with a touch of chilli pepper
Diced hake in tempura with spicy citrus sauce
Grilled cuttlefish with green avocado sauce
Grilled octopus with sweet potato puree
Oriental-style tuna tartare with Jijona nougat base
Classic corvina ceviche

12,5€

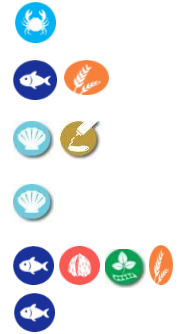
12,5€

16,9€

19,9€

17,9€

22,9€



ENTRE TIERRAS

Huevos rotos con jamón ibérico de bellota
Tiras de pollo teriyaki con salsa de sésamo y sweet-chili
Steak tartar
Solomillo de ternera macerada, con alcaparras y yema de huevo
Pluma ibérica con salsa chimichurri y patatas soufflé
Solomillo de ternera en su jugo con guarnición de patata y pimientos de padrón

MEAT DISHES

Fried egg and chips with acorn-fed Iberian ham
Teriyaki chicken strips with sesame and sweet-chili sauce
Steak tartar
Dices of marinated beef tenderloin, with capers and egg yolk
Iberian pork with chimichurri sauce and soufflé potatoes
Beef tenderloin in its sauce with potato garnish and padron

16,9€

10,9€

18,9€

17,9€

25€



* Servicio de pan

* Bread service

2,5€



POSTRES

Postres elaborados al día por nuestro Chef

Preguntar al camarero los postres del día.

DESSERTS

Desserts prepared daily by our Chef

Ask the waiter for the desserts of the day.

6,5€

* a preguntar

CRUSTACEOS
CRUSTACEANS

PESCADOS
FISH

MOLUSCOS
MOLLUSCS

LACTEO
DAIRY

GLUTEN
GLUTEN

FRUTOS
CASCARA
NUTS

MOSTAZA
MUSTARD

SOJA
SOY

HUEVO
EGGS

GRANOS
SESAMO
SESAME

IVA incluido / VAT included

CARTA - MENU

VINOS TINTOS NACIONALES

	copa botella
Tarima Selección - Monastrell / Alicante	4,5€ 22€
La Planta - Tempranillo / Ribera del Duero	4,5€ 22€
Domus Dei Crianza - Tempranillo / Rioja	4,5€ 22€
Izadi Crianza - Tempranillo / Rioja	24€
Cuatro pasos - Mencía / Bierzo	24€
Pruno 12 meses - Tempranillo/Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero	28€
Pinna Fidelis Crianza - Tinta del País / Ribera del Duero	31€
Lambuena Crianza - Tinta del País / Ribera del Duero	38€
Pinna Fidelis Reserva - Tinta del País / Ribera del Duero	40€

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

Norton Barrel Select - Malbec / Mendoza, Argentina	28€
Il Valentiano - Brunello / Rosso di Montalcino, Italia	43€
Laurent Perrachon Morgon Corcelette - Gamay / Beaujolais, Francia	49€
Laurent Perrachon Morgon Côte du Py - Gamay / Beaujolais, Francia	49€

VINOS BLANCOS

	copa botella
Campustauru Selección Martín Berasategui - Verdejo, Rueda	4€ 20€
Marieta - Albariño / Rias Baixas	4,5€ 22€
La Chalada - Verdejo semidulce / Rueda	20€

VINOS ROSADOS

Tarima Rosado - Monastrell / Alicante	20€
---------------------------------------	-----

CAVA

Grandin 200ml - Brut / Francia	9€
Cava Sofía Cañizares - Brut ecológico / Requena	24€
Cava la Vie en Rose - Brut Rosé / Valencia	28€

CERVEZA

	doble pinta
Ambar Lager	3€ 4,5€
Ambar 0,0% 330 ml / Radler 330 ml	3€
Variedad de cervezas especiales Ambar 330 ml	4€

VERMUT

Vermut Izaguirre de grifo	4€
Vermut Petroni Rojo / Blanco	5,2€
Martini Rojo / Blanco	4,5€
Tinto de verano	4€
Sangría	5,5€

CARTA - MENU

COMBINADOS

Combinado	7,5€
Combinado premium	9,5€
Combinado superior	11,5€

CÓCTELES

Mojito	9,5€
<i>Ron, lima y hierba buena</i>	
Mojito de fresa	9,5€
<i>El clásico de siempre con un toque de fresa</i>	
Caipirinha	9,5€
<i>Coctel brasileño de cachaça, lima y azúcar moreno</i>	
Piña Colada	9,5€
<i>Ron, leche de coco y piña</i>	
Daiquiri	9,5€
<i>Clásico cubano de ron blanco y lima</i>	
Aperol Spritz	9,5€
<i>Ideal para aperitivos con Aperol y espumoso</i>	
Negroni	9,5€
<i>El italiano de ginebra, Campari y vermut rojo</i>	
Bloody Mary	9,5€
<i>El clásico de vodka, zumo de tomate y lima</i>	
Margarita	9,5€
<i>Triple seco, tequila y lima</i>	
Espresso Martini	9,5€
<i>Ideal para la sobremesa a base de vodka y café</i>	
Moscow Mule	9,5€
<i>Clásico de vodka, ginger beer y lima</i>	

REFRESCOS

Agua	2€
Agua con gas	2,5€
Zumos / Refrescos	3€
Refrescos premium	4€

CAFÉS & TÉS

Café solo	1,6€
Café americano	1,7€
Café cortado	1,7€
Café con leche	1,8€
Bombón	2€
Capuccino	2,9€
Carajillo	3,5€
Té / Infusión	2,5€