

# CARTA - MENU

## ENTRANTES

Ensaladilla rusa

Matrimonio

Trio de hummus

*De aceituna, remolacha y clásico*

Saquitos de morcilla y membrillo

Croquetas de boletus

Croquetas de jamón

Zamburiñas con salsa Mery

Tabla de quesos

Tabla de jamón ibérico de bellota

Carpaccio de buey con base de rúcula y parmesano

## LATAS DE GALICIA

Mejillones en escabeche

Berberechos

Navajas

## ENSALADAS

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

Ensalada caprese con salsa pesto

Ensalada Bambalinas

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

## PARA COMPARTIR

Brie al horno con fresas y miel de lavanda

Cazuelita de provolone con base de tomate y pimiento caramelizado

Queso frito con mermelada de frutos rojos

Chips de berenjena en tempura con miel de caña

Patatas bravas con salsa casera

Gambas al ajillo con un toque de guindilla

Verduras en tempura con salsa de soja

Parrillada de verduras

Alcachofas con salsa romesco

Dados de merluza en tempura con salsa de cítricos y un toque picante

Tiras de pollo teriyaki con salsa de sésamo y sweet-chili

Huevos rotos con jamón ibérico de bellota

## STARTERS

Russian salad

Anchovy and boqueron with Russian salad

Hummus trio

*Olive, beetroot and classic*

Blood sausage and quince bags 2,3€ / ud.

Boletus croquette

Ham croquette

Scallop with Mery sauce

Cheese plate 9€ media / 17€ entera

Acorn-fed Iberian ham plate

Beef carpaccio with rocket and parmesan

## GALICIAN CANS

Pickled mussels

Cockles

Razor clams

## SALADAS

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

Caprese salad with pesto sauce

Bambalina`s salad

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

## TO SHARE

Baked brie with strawberries and lavender honey

Provolone casserole with tomato`s base and caramelized pepper

Fried cheese with red fruit jam

Eggplant chips in tempura with cane syrup

Potatoes with homemade brava sauce

Garlic prawns with a touch of chilli pepper

Vegetables in tempura with soy sauce

Grilled vegetables

Artichoke with romesco sauce

Diced hake in tempura with spicy citrus sauce

Teriyaki chicken strips with sesame and sweet-chili sauce

Fried egg and chips with acorn-fed Iberian ham

## PRECIO / PRICE

5,2€

3,9€

6,9€

2,3€ / ud.

2,4€ / ud.

2,4€ / ud.

3,6€ / ud.

9€ media (half)  
17€ entera (whole)

10€ media (half)  
19€ entera (whole)

13,5€

## PRECIO / PRICE

8,6€

13,2€

12,4€

## PRECIO / PRICE

7,9€

8,9€

9,9€

## PRECIO / PRICE

6,9€

8,3€

6,8€

7,3€

6,3€

8,4€

8,3€

8,9€

8,9€

9,7€

8,7€

12,5€



# CARTA - MENU

## TOSTAS

Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada  
Tosta de secreto ibérico con base de pisto y reducción de Pedro Ximénez

Tosta de salmón ahumado y aguacate  
Tosta de sobrasada de Mallorca con miel de azahar y piñones

Tosta de ventresca de atún y asadillo de verduras  
Tosta de lacón, parmesano, pimiento asado, huevo de codorniz y pimentón de la Vera

## GOURMET TOASTS

Goat cheese and caramelized onion toast  
Iberian "secret" toast with ratatouille base and Pedro Ximenez reduction

Smoked salmon toast with avocado  
Mallorcan sobrassada toast with orange blossom honey and pine nuts

Tunny belly toast and roast vegetables  
Lacon and parmesan toast with red pepper, quail egg and paprika "de la Vera"

## PRECIO / PRICE

7,1€

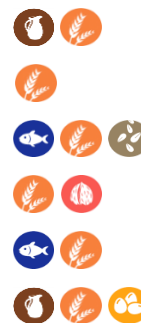
7,4€

7,9€

7,2€

7,3€

7,1€



## PLATOS PRINCIPALES

Pulpo a la plancha con cama de puré de boniato  
Tartar de atún al estilo oriental con base de turrón de Jijona  
Steak tartar  
*Daditos de solomillo de ternera macerada con alcaparras y yema de huevo*  
Solomillo de ternera en su jugo con guarnición de patata y pimientos de padrón  
Secreto de cerdo ibérico con salsa de pimienta y patatas soufflé

## MAIN COURSES

Grilled octopus with sweet potato puree  
Oriental-style tuna tartare with Jijona nougat base  
Steak tartar  
*Dices of marinated beef tenderloin with capers and egg yolk*  
Beef tenderloin in its sauce with potato garnish and padron  
Iberian pork secreto with pepper sauce and soufflé potatoes

## PRECIO / PRICE

16,9€

15,8€

16,7€

21,9€

13,7€

12,9€

\* Servicio de pan

\* Bread service

2€



## POSTRES

Variado de postres caseros  
*Disponemos de postres caseros, elaborados al día por nuestros cocineros.*  
*Preguntar al camarero los postres del día.*

## DESSERTS

Homemade desserts  
*We have homemade desserts, prepared daily by our chefs.*  
*Ask the waiter for the desserts of the day.*

5,9€

\* a preguntar



# CARTA - MENU

## VINOS TINTOS

	copa   botella
Tarima Selección (Monastrell / Alicante)	3,5€   20€
Izadi Crianza (Tempranillo / Rioja)	4€   23€
Acontia 9 (Tempranillo / Ribera del Duero)	4€   23€
Acontia Flor y Nata Crianza (Tempranillo / Ribera del Duero)	28€
Acontia Toro 12 meses (Tinta de toro, Garnacha / Toro)	26€
Cuatro pasos (Mencia / Bierzo)	23€
Acontia 365 (Garnacha / Toro)	20€
Pruno (Tempranillo/Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero)	28€
8 copas Crianza (Tempranillo / Rioja)	22€

## VINOS BLANCOS

	copa   botella
Acontia Mar de Seda (Verdejo / Toro)	3€   17€
Finca La Estacada (Chardonnay-Sauvignon Blanc / Uclés)	3€   17€
Marieta (Albariño / Rias Baixas)	3,6€   20€
La Chalada (Verdejo semidulce / Rueda)	19€

## VINOS ROSADOS

	botella
Tarima Rosado (Monastrell / Alicante)	17€

## CAVA

	copa   botella
Cava Sofía Cañizares (Brut ecológico / Requena)	20€
Cava la Vie en Rose (Brut Rosé / Valencia)	25€
Grandin 200ml (Brut / Francia)	8€
Cava Robert J.Mur (Brut nature, Barcelona)	20€
Cava Robert J.Mur Reserva (Brut nature, Barcelona)	25€

## CERVEZA

	doble   pinta
La Sagra Lager	3€   4,5€
Staropramen sin filtrar	3,7€   5,5€
Blue Moon	3,7€   5,5€
La Sagra 0,0% 330 ml	3€
Radler (cerveza con limón) 330 ml	3€
Variedad de cervezas especiales La Sagra 330 ml	4€

## VERMUT

Vermut Izaguirre	3,5€
Vermut Petroni Red / White	4€
Martini Red / White	3,5€
Tinto de verano	3,5€
Sangría	5€

## COMBINADOS Y LICORES

Combinado	7€
Combinado premium	9€
Combinado superior	11€
Licor	5€
Licor premium	6€
Chupito	2,5€
Chupito premium	3,5€

IVA incluido / VAT included

# CARTA - MENU

## COCTELES

Mojito	8,5€
<i>Ron, lima y hierba buena</i>	
Mojito de fresa	8,5€
<i>El clásico de siempre con un toque de fresa</i>	
Caipirinha	8,5€
<i>Coctel brasileño de cachaça, lima y azúcar moreno</i>	
Piña Colada	8,5€
<i>Ron, leche de coco y piña</i>	
Daiquiri	8,5€
<i>Clásico cubano de ron blanco y lima</i>	
Aperol Spritz	8,5€
<i>Ideal para aperitivos con Aperol y espumoso</i>	
Negroni	9€
<i>El italiano de ginebra, Campari y vermut rojo</i>	
Bloody Mary	8,5€
<i>El clásico de vodka, zumo de tomate y lima</i>	
Margarita	8,5€
<b>Triple seco, tequila y lima</b>	
Spicy Mango	9,5€
<i>Ron, mango, piña, maracuyá, lima y un toque de picante</i>	
Espresso Martini	8,5€
<i>Ideal para la sobremesa a base de vodka y café</i>	
Moscow Mule	9€
<i>Clásico de vodka, ginger beer y lima</i>	

## REFRESCOS

Agua	1,5€
Agua con gas	2€
Zumos	2,5€
Refrescos	2,5€

## CAFÉS & TÉS

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