

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

Zamburiñas con salsa Mery

Tabla de quesos

Tabla de jamón ibérico de bellota

Carpaccio de buey con base de rúcula y parmesano

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

Scallop with Mery sauce

Cheese plate 9€ media / 17€ entera

Acorn-fed Iberian ham plate

Beef carpaccio with rocket and parmesan

PRECIO / PRICE

5,9€

4,5€

6,9€

2,9€ / ud.

2,5€ / ud.

2,5€ / ud.

3,6€ / ud.

9€ media (half)
17€ entera (whole)

12,9€ media (half)
23€ entera (whole)

13,9€



LATAS DE GALICIA

Mejillones en escabeche

Berberechos

Navajas

GALICIAN CANS

Pickled mussels

Cockles

Razor clams

PRECIO / PRICE

8,6€

13,2€

12,4€



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, 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, cheese, avocado, cherry tomatoes, apple, walnuts and balsamic

PRECIO / PRICE

7,9€

12,9€

11,5€



PARA COMPARTIR

Brie al horno con fresas y miel de lavanda

Cazuelita de provolone con base de tomate y pimienta caramelizado

Queso frito con mermelada de frutos rojos

Chips de berenjena en tempura con miel de caña

Patatas bravas con salsa casera

Verduras en tempura con salsa de soja

Parrillada de verduras

Alcachofas con salsa romesco

Gambas al ajillo con un toque de guindilla

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

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

Vegetables in tempura with soy sauce

Grilled vegetables

Artichoke with romesco sauce

Garlic prawns with a touch of chilli pepper

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

6,9€

8,9€

6,9€

7,5€

6,9€

9,9€

10,9€

9,9€

10€

10,9€

8,9€

14,9€



IVA incluido / VAT included

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

7,5€



8,5€



8,9€



7,5€



7,5€



7,5€



PLATOS PRINCIPALES

- 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*
- Pulpo a la plancha con cama de puré de boniato
- 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
- Pollo a la naranja y patatas noisette

MAIN COURSES

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

PRECIO / PRICE

15,9€



16,9€



16,9€



23€

14,5€



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



IVA incluido / VAT included

CARTA - MENU

VINOS TINTOS NACIONALES

| | copa botella |
|---|-----------------------|
| Tarima Selección - Monastrell / Alicante | 3,5€ 20€ |
| Pinna Fidelis Roble - Tinta del País / Ribera del Duero | 4€ 22€ |
| 8 copas Crianza - Tempranillo / Rioja | 4€ 22€ |
| Faustino Rivero Ulecia Crianza - Tempranillo, Garnacha / Rioja | 18€ |
| Marques del Atrio Crianza - Tempranillo, Graciano / Rioja | 19€ |
| Izadi Crianza - Tempranillo / Rioja | 23€ |
| Acontia 365 - Garnacha / Toro | 20€ |
| Acontia Toro 12 meses - Tinta de toro, Garnacha / Toro | 26€ |
| Cuatro pasos - Mencía / Bierzo | 23€ |
| Finca La Estacada Varietales Reserva - Tempranillo, Cabernet, Merlot, Syrah / Uclés | 27€ |
| Lambuena Roble - Tinta del País / Ribera del Duero | 18€ |
| Acontia 9 - Tempranillo / Ribera del Duero | 23€ |
| Acontia Flor y Nata Crianza - Tempranillo / Ribera del Duero | 28€ |
| 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 | 54€ |

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

| | |
|---|-----|
| Cycles Gladiator - Zinfandel / California, USA | 34€ |
| Chento - Malbec, Tannat / Mendoza, Argentina | 38€ |
| Il Valentiano - Brunello / Rosso di Montalcino, Italia | 53€ |
| Château la Peyruche - Merlot / Bordeaux, Francia | 34€ |
| Laurent Perrachon Morgon Corcelette - Gamay / Beaujolais, Francia | 59€ |
| Laurent Perrachon Morgon Côte du Py - Gamay / Beaujolais, Francia | 59€ |

VINOS BLANCOS

| | copa botella |
|--|-----------------------|
| Trascampanas - Verdejo, Rueda | 3€ 17€ |
| Finca La Estacada - Chardonnay-Sauvignon Blanc / Uclés | 3€ 17€ |
| Marieta - Albariño / Rias Baixas | 3,6€ 20€ |
| Tomillar - Airén, Ciudad Real | 17€ |
| Acontia Mar de Seda - Verdejo / Toro | 18€ |
| La Chalada - Verdejo semidulce / Rueda | 19€ |
| Marieta - Ribeiro / Rias Baixas | 20€ |
| Brisa Marina - Albariño / Rias Baixas | 40€ |
| Triga - Chardonnay / Alicante | 45€ |

VINOS ROSADOS

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Tarima Rosado - Monastrell / Alicante | 17€ |
|---------------------------------------|-----|

CAVA

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

CARTA - MENU

CERVEZA

| | doble pinta |
|---|---------------|
| La Sagra Lager | 3€ 4,5€ |
| Staropramen sin filtrar | 3,7€ 5,5€ |
| Blue Moon trigo | 3,7€ 5,5€ |
| La Sagra 0,0% 330 ml / Radler 330 ml | 3€ |
| Variedad de cervezas especiales La Sagra 330 ml | 4€ |

VERMUT

| | |
|------------------------------|------|
| Vermut Izaguirre | 3,5€ |
| Vermut Petroni Rojo / Blanco | 4,9€ |
| Martini Rojo / Blanco | 3,9€ |
| Tinto de verano | 3,5€ |
| Sangría | 5€ |

COMBINADOS

| | |
|--------------------|-----|
| Combinado | 7€ |
| Combinado premium | 9€ |
| Combinado superior | 11€ |

CÓCTELES

| | |
|---|------|
| 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€ |
| <i>Triple seco, tequila y lima</i> | |
| 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> | |
| Grasshopper | 8,5€ |
| <i>Cóctel dulce y cremoso de sabor mentolado</i> | |

IVA incluido / VAT included

CARTA - MENU

REFRESCOS

| | |
|-------------------|------|
| Agua | 1,5€ |
| Agua con gas | 2€ |
| Zumos / Refrescos | 2,5€ |
| Refrescos premium | 3€ |

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€ |
| Café irlandés | 5€ |
| Té / Infusión | 2€ |