

CARTA - MENU

ENTRANTES

Ensaladilla rusa
Matrimonio
Trio de hummus
<i>De aceituna, tomate seco y clásico</i>
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 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 de burrata fresca con tomate y salsa pesto casera
Ensalada Bambalinas <i>Mézclum, salmón ahumado, queso de cabra, aguacate, tomates cherry, manzana, nueces y balsámico</i>

PARA COMPARTIR

Cazuelita de brie al horno con fresas y miel de lavanda
Provolone al horno con base de tomate y pimiento asado
Queso frito con mermelada casera 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

STARTERS

Russian salad
Anchovy and boqueron with Russian salad
Hummus trio
<i>Olive, dry tomato and classic</i>
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

GALICIAN CANS

Pickled mussels
Cockles
Razor clams










SALADAS

Rocket salad with cherry tomatoes, Parmesan, nuts and smell of coffee vinaigrette
Burrata and tomato salad with homemade pesto sauce
Bambalina`s salad <i>Lettuce mix, smoked salmon, goat cheese, avocado, cherry tomatoes, apple, walnuts and balsamic</i>

TO SHARE

Baked brie casserole with strawberries and lavender honey
Baked provolone with tomato's base and roast pepper
Fried cheese with homemade berry 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

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€	

PRECIO / PRICE

9,7€	
14,3€	
13,7€	

PRECIO / PRICE



7,9€	
12,9€	
11,5€	

PRECIO / PRICE

6,9€	
8,9€	
6,9€	
7,5€	
6,9€	
9,9€	
10,9€	
9,9€	
10€	
10,9€	
8,9€	

IVA incluido / VAT included

CARTA - MENU

Chipirones a la plancha con salsa verde de aguacate	Grilled squids with green avocado sauce	12,9€	
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota	Fried egg and chips with acorn-fed Iberian ham	14,9€	

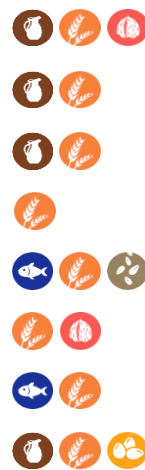
TOSTAS

Tosta de ricotta, tomates cherry asados y pistachos
Tosta de burrata fresca con pera asada y jamón ibérico de bellota
Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y mermelada casera de frutos rojos
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, pimienta asado, huevo de codorniz y pimentón de la Vera

GOURMET TOASTS

Ricotta toast with roasted cherry tomatoes and pistachios	7,9€
Fresh burrata toast with roasted pear and acorn-fed Iberian ham	8,9€
Goat cheese and caramelized onion toast with homemade berry jam	7,5€
Iberian "secret" toast with ratatouille base and Pedro Ximenez reduction	8,5€
Smoked salmon toast with avocado	8,9€
Mallorcan sobrasada toast with orange blossom honey and pine nuts	7,5€
Tunny belly toast and roast vegetables	7,5€
Lacon and parmesan toast with red pepper, quail egg and paprika "de la Vera"	7,5€

PRECIO / PRICE



PLATOS PRINCIALES

Tartar de atún al estilo oriental con base de turrón de Jijona
Steak tartar
<i>Daditos de solomillo de ternera macerada con alcaparras y yema de huevo</i>
Pulpo a la plancha con cama de puré de boniato
Sorrentinos rellenos de ricotta, nuez y parmesano con salsa rosa
Pechuga de pollo troceada con salsa de naranja y guarnición de patata
Secreto de cerdo ibérico con salsa de pimienta y patatas soufflé
Solomillo de ternera en su jugo con guarnición de patata y pimientos de padrón

MAIN COURSES

Oriental-style tuna tartare with Jijona nougat base	15,9€
Steak tartar	16,9€
<i>Dices of marinated beef tenderloin with capers and egg yolk</i>	
Grilled octopus with sweet potato puree	16,9€
Sorrentinos stuffed with ricotta, walnut and parmesan with pink sauce	12,9€
Chopped chicken breast with orange sauce and potato garnish	12,9€
Iberian pork secreto with pepper sauce and soufflé potatoes	14,5€
Beef tenderloin in its sauce with potato garnish and padron	23€

PRECIO / PRICE



* Servicio de pan

* Bread service

2€

POSTRES

Postres elaborados al día por nuestro Chef
<i>Preguntar al camarero los postres del día.</i>

DESSERTS

Desserts prepared daily by our Chef	5,9€	* a preguntar
<i>Ask the waiter for the desserts of the day.</i>		



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€