

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 **pan inc.*

Provolone al horno con base de tomate y pimiento asado **pan inc.*

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 9€ media / 17€ entera

Baked brie casserole with strawberries and lavender honey ** bread inc.*

Baked provolone with tomato's base and roast pepper ** bread inc.*

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

6,7€

4,5€

6,9€

2,9€ / ud.

2,5€ / ud.

2,5€ / ud.

6,9€

3,6€ / ud. (mín.2)

5,5€

12,9€ media (half)

23€ entera (whole)

13,9€

9€ media (half)

17€ entera (whole)

8,9€

10,9€

6,9€

9,9€

8,5€

9,9€

10,9€



LATAS DE GALICIA

Mejillones en escabeche

Berberechos

Navajas

GALICIAN CANS

Pickled mussels

Cockles

Razor clams

PRECIO / PRICE

9,7€

14,3€

13,7€



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

8,7€

12,9€

11,5€



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

8,9€

8,5€

8,5€



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

9,5€

8,5€

9,9€

10,9€



ENTRE MARES

Ceviche clásico de corvina

Tartar de atún al estilo oriental con base de turrón de Jijona

Gambas al ajillo con un toque de guindilla

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

Chipirones a la plancha con salsa verde de aguacate

Pulpo a la plancha con cama de puré de boniato

Fritura de pescado variado

FISH & SEAFOOD

Classic corvina ceviche

Oriental-style tuna tartare with Jijona nougat base

Garlic prawns with a touch of chilli pepper

Diced hake in tempura with spicy citrus sauce

Grilled squids with green avocado sauce

Grilled octopus with sweet potato puree

Traditional fish fry

PRECIO / PRICE

16,9€

15,9€

10,7€

10,9€

12,9€

16,9€

23,5€



ENTRE TIERRAS

Huevos rotos con jamón ibérico de bellota

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

Steak tartar

Daditos de solomillo de ternera macerada, con alcaparras y yema de huevo

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

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 secreto with pepper sauce and soufflé potatoes

Beef tenderloin in its sauce with potato garnish and padron

PRECIO / PRICE

14,9€

8,9€

16,9€

14,5€

24€

2€



* Servicio de pan

* Bread service

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.

5,9€

** 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	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
Trascanpanas - 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€

IVA incluido / VAT included

CARTA - MENU

CERVEZA

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

IVA incluido / VAT included

CARTA - MENU

Moscow Mule	9€
<i>Clásico de vodka, ginger beer y lima</i>	
Grasshopper	8,5€
<i>Cóctel dulce y cremoso de sabor mentolado</i>	

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€