

TheBar

Nuestros Enlatados

Tapas in a Can

Berberechos al natural con limón <i>Cockles in brine with lemon</i>	26
Mejillones con chips de patata y pimentón <i>Mussels with potato chips and paprika</i>	13
Navajas con granada, limón y naranja <i>Razor clams with pomegranate, lemon and orange</i>	15
Sardinas con pan con tomate <i>Sardines with tomato bread</i>	11
Anchoas con fruta de la pasión y mango <i>Anchovies with passion fruit and mango</i>	26

Snacks

Gildas de Santoña (anchoa/boquerón) <i>Gildas de Santoña (anchovies salt/vinegar)</i>	3	½ ración
Jamón ibérico con picos y regañás <i>Iberian ham with “regañás”</i>	17	29
Selección de quesos nacionales con contrastes dulces <i>Spanish cheese board selection with preserves</i>	22	
Solomillo de salmón ahumado marinado <i>Marinated smoke salmon sirloin</i>	26	
Terrina de foie gras mi cuit de pato 100 gr <i>Terrine of foie Grass mi cuit 100gr</i>	26	
Ensalada César con pollo, picatostes y Parmigiano Reggiano <i>Caesar salad with chicken, croutons and Parmigiano-Reggiano cheese</i>	15	
Ensalada de quinoa, queso feta, aceituna de Kalamata con vinagreta de hierbas <i>Salad of quinoa, feta cheese, Kalamata olives with herb vinaigrette</i>	15	

Pizza margarita <i>Margarita pizza</i>	14
Pizza de jamón cocido y rúcula <i>Cooked ham and arugula pizza</i>	14
Focaccia capresse: tomate, mozzarella y albahaca <i>Capresse focaccia: tomato, mozzarella and basil</i>	17
Sándwich ibérico trufado <i>Iberian ham adn truffle sandwich</i>	14
Pan brioche con pulled pork, guacamole, cebolla morada y chips de patata <i>Brioche bread with pulled pork, guacamole, red onion and potato chips</i>	27
Sopa de temporada (de cebolla en invierno; gazpacho en verano) <i>Seasonal soppu (In Winter: Onion soup, in Summer: Gazpacho</i>	10
Tortilla de patatas: con cebolla y pan con tomate <i>Spanish potato and onion omelette and bread with tomato</i>	16

Momento Dulce

The Sweets

Tarta del día <i>Cake of the day</i>	5,5
---	-----

Café | Coffee

Sólo, cortado <i>Black coffee, machiato</i>	5
Americano, con leche, Capuccino <i>American, with milk, Capuccino</i>	6

Tés & Infusiones | Infusions

6

Refrescos | Soft Drinks

Agua mineral 50 cl. / 1l. <i>Mineral water 50 cl. / 1l.</i>	5	9
Agua con gas ½ l. <i>Sparkling water ½ l.</i>	6	
Coca Cola, Light, Zero, Nestea, Schweppes, Sprite, Aquarius	7	
Tónica Fever Tree, Burn	7	
Zumo de naranja natural <i>Orange juice</i>	8	
Zumo de tomate <i>Tomato juice</i>	8	

Cerveza | Beer

Estrella Galicia 33 cl.	7	
Estrella Galicia 0,0 33 cl. <i>No alcohol</i>	7	
Estrella Galicia sin gluten 33 cl. <i>Gluten free</i>	7	
Estrella Galicia 1906 33 cl.	8	
Cerveza Artesana Craft Beer		
Rubia 33 cl.	8	
Viejo Madrid 33 cl.	10	
Imperial IPA 33 cl.	10	

Vinos españoles | Spanish wines

BLANCOS | WHITE

Finca Serena. <i>Vino de la Tierra de Mallorca</i> ★	7	27
José Pariente. <i>D.O. Rueda</i>	7	25
Mar del Norte. <i>D.O. Rías Baixas</i>	7	27
Godeval. <i>D.O. Valdeorras</i>	7	31
Luis Cañas. <i>D.O.C. Rioja</i>	8	34
Pazo Señorans. <i>D.O. Rías Baixas</i>	10	42
Hispania. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	15	64

ROSADOS | ROSÉ

Finca Serena rosado. ★	7	27
<i>Vino de la Tierra de Mallorca</i>		
Ferratus Rosado. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	7	28

★ *Elaboración propia en Finca Serena, Mallorca. Our own production at Finca Serena, Mallorca*

TINTO | RED

Comenge Biberius. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	7	22
Navaherreros. <i>D.O. Madrid</i>	7	24
Nita. <i>D.O.C. Priorato</i>	8	34
Amaren Crianza. <i>D.O.C. Rioja</i>	8	35
Lara O. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	8	36
Luis Cañas Reserva. <i>D.O.C. Rioja</i>	10	42

CAVA & CHAMPAGNE

Burbujas By Ramón Freixa. <i>D.O. Cava</i>	10	35
Perrier Jouet Grand Brut. <i>A.O.C. Champagne</i>	16	110
Perrier Jouet Blason Rosé. <i>A.O.C. Champagne</i>	18	135

La Selección del Sumiller de RFXM

RFXM Wine Selection

Jean León Vinya Le Havre. <i>D.O. Penedés</i>	15	48
Bideona Villabuena. <i>D.O.C. Rioja</i>	13	55

Tierras de Cair, Bodega Dominio de Cair. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	20	96
Pazo de Señorans Selección de Añadas. <i>D.O. Rías Baixas</i>	22	110