

LA HORA DEL APERITIVO

De 12:00 a 13:30Hrs.

Bendito

Síguenos en:



SELECCIÓN MARTINI

Martini selection

Martini rojo	4,5
Martini blanco	4,5
Martini sin alcohol	4
Martini Reserva Rubino	5
Martini fiero	4,5



Disponemos de más referencias en nuestra carta de bebidas.

Find more references in our drinks menu.

COCKTAILS DE AUTOR

Signature cocktails



Passion Fiero	5
<i>Martini fiero, fruta de la pasión, zumo de lima y Ginger Beer · Martini fiero, passion fruit, lime juice and Ginger beer</i>	
Sambucus	5
<i>Martini blanco, Beefeater, flor de sauco, zumo de lima y Ginger ale · Martini blanco, Beefeater, Elder Flower, lime juice and Ginger ale</i>	
Ginger Gin	5
<i>Martini fiero, Beefeater, sirope de jengibre, zumo de lima y tónica · Martini fiero, Beefeater, Ginger syrup, lime juice and tonic</i>	
Flower power	5
<i>Martini floreal, sirope de vainilla y tónica · Martini floreal, vanilla syrup and tonic</i>	
Fruity Martini	5
<i>Martini vibrante, zumo de pomelo y soda · Martini vibrante, grapefruit juice and soda</i>	

TABLAS Y MÁS / Boards and more

Tabla de quesos artesanos	9
<i>Artisan cheeses board</i>	
Tabla de productos Italianos	15
<i>Mortadella, Burrata, salame de hinojo, tomate seco, grissinis y aceitunas</i>	
<i>Italian charcuterie board: Mortadella, Burrata, Salami al finocchio, dry tomato, breadsticks and olives</i>	
Tabla mixta	12
Quesos y productos italianos a elección del Chef	
<i>Cheeses and Italian charcuterie at the chef's discretion</i>	
Salazones (unidad)	2,5
Anchoas 00, sardinas ahumadas, pan cristal y tomate rallado	
<i>Salted fish · Local anchovies, smoked sardines, luxury chapata bread and shredded tomato (1 piece)</i>	

TAPAS GLORIOSAS

Glorious Local tapas

Ensaladilla rusa con lomo de atún asado en conserva casera, edamame, polvo de olivas negras y mahonesa de AOVE	6
<i>Russian salad with home-canned roasted tuna loin, edamame beans, black olives powder and mayo with extra virgin olive oil</i>	
Croquetas de gallina en pepitoria y su mahonesa con lima, cilantro y ají amarillo (4.ud)	8
<i>Pepitoria style hen stew croquettes and its lime, coriander & yellow pepper mayo (4)</i>	
Pan cristal con papada ibérica crujiente en dos cocciones, mostaza y cebolla guisada al Jerez	5,5
<i>Crispy bread with crunchy Iberian pork jowl in two bakings, mustard and Sherry-stewed onion</i>	
Brioche de mantequilla tostado, ventresca de atún rojo glaseada y Andazul de ajo negro	5,5
<i>Toasted butter brioche, glazed red tuna belly and black garlic style Andazul local cheese</i>	