

# COCKTAILS

LET'S START THE PARTY

|                                                 |                                                                                                                                                    |     |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| MOCKTAILS<br>No alcohol cocktails               | <b>Summer Tea</b><br><i>Black tea con limón y elderflower</i><br>Black tea with lemon and elderflower                                              | 7€  |
|                                                 | <b>Red Pineapple</b><br><i>Zumo de piña, lima, granadina y ginger ale</i><br>Pineapple juice, lime, grenadine and ginger ale                       | 7€  |
| WORLD CLASSICS<br><i>The mother of the lamb</i> | <b>Strawberry Daiquiri</b><br><i>Hortera? seguro... pero está buenísimo</i><br>Uncool? yes... but tastes great                                     | 12€ |
|                                                 | <b>Piña Colada</b><br><i>En coctelera por favor (no frozen)</i><br>In shaker please (not frozen)                                                   | 12€ |
|                                                 | <b>Pisco Sour on the rocks</b><br><i>Con el bitter amazónico peruano Chunchu!</i><br>With bitter Peruvian Amazonian Chunchu!                       | 12€ |
|                                                 | <b>Espresso Martini</b><br><i>Con licor de café Merlet / With Merlet coffee liqueur</i>                                                            | 13€ |
|                                                 | <b>Margarita on the Rocks</b><br><i>Tequila 100% ágave Espolón y lima recién exprimida</i><br>Espolón tequila 100% agave and freshly squeezed lime | 13€ |
|                                                 | <b>Mezcal Mule</b><br><i>¿Quién no conoce las Mug de cobre!?</i><br>Who doesn't know the copper Mug!?                                              | 13€ |

# FRUIT BAR

ENJOY FRUIT ANYTIME

|                                                                    |                                                                                                                                                                 |       |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| FRESH JUICES<br><i>Wake up baby!</i>                               | <b>1991</b><br><i>Naranja, fresa y plátano / Orange, strawberry and banana</i>                                                                                  | 6€    |
|                                                                    | <b>Sunset</b><br><i>Zanahoria, manzana y jengibre / Carrots, apple and ginger</i>                                                                               | 6€    |
|                                                                    | <b>Body heat</b><br><i>Sandía, limón y menta / Watermelon, lemon and mint</i>                                                                                   | 6€    |
|                                                                    | <b>Pimame</b><br><i>Piña, manzana y menta / Pineapple, apple and mint</i>                                                                                       | 6€    |
|                                                                    | <b>Agua de coco</b><br><i>Agua de coco verde orgánico / Organic coconut water</i>                                                                               | 8€    |
| DETOX<br><i>Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized</i> | <b>Flower Power</b><br><i>Espinacas, apio, jengibre, manzana y lima</i><br>Spinachs, celery, ginger, apple and lime                                             | 5€    |
|                                                                    | <b>Chia Nataraja</b><br><i>Semillas de chia, espinacas, pepino, menta, manzana, mango y lima</i><br>Chia seeds, spinachs, cucumber, mint, apple, mango and lime | 5€    |
|                                                                    | <b>Transilvania</b><br><i>Remolacha, granada, zanahoria, jengibre, limón y manzana</i><br>Beet, pomegranate, carrot, ginger, lemon and apple                    | 5€    |
| BOL<br><i>Real fruit</i>                                           | <b>Bol de fresa, plátano, piña, kiwi, arándanos, maracuya y frambuesa</b><br><i>Bol de fruta de temporada / Bowl of mixed fruit</i>                             | 9,50€ |

# POSTRES

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GELATO</b><br>3,50€ / 6€ | <b>Helado con nata y galleta (limón, frambuesa o turrón)</b><br><i>Ice cream with cream and biscuits (lemon, raspberry or nougat)</i><br>Eis mit Sahne und Waffel (Zitrone, Himbeer oder Turrón)<br>Crème glacée à la crème et biscuit (citron, framboise ou nougat)                                                                                                   |
| <b>YOGUR</b><br>6€          | <b>Yogur con frambuesa, arándanos, plátano y sirope de algarroba</b><br><i>Yoghurt with raspberries, cranberries, banana and carob syrup</i><br>Joghurt mit Himbeeren, Heidelbeeren, Banane und Johannisbrot-Sirup<br>Yaourt à la framboise, myrtilles, banane et sirop de caroube                                                                                     |
| <b>AFFOGATO</b><br>9€       | <b>Helado de vainilla, Baileys y espresso</b><br><i>Vanilla ice cream, Baileys and espresso coffee</i><br>Vanilleeis, Baileys und Espresso<br>Crème glacée à la vanille, Baileys et espresso                                                                                                                                                                           |
| <b>TATIN 12'</b><br>8€      | <b>Milhojas con mix de frutas caramelizadas y helado de turrón</b><br><i>Mille-feuille pastries with an assortment of caramelised fruit and nougat ice cream</i><br>/ Blättertaiggebäck mit gemischten karamellisierten Früchten und Turrón-Eis / Millefeuille aux fruits caramélisés et glace au nougat                                                               |
| <b>CRÊPES</b><br>8€         | <b>Nutella o dulce de leche con helado de vainilla y nata</b><br><i>Nutella or caramel with vanilla ice cream and cream</i><br>Nutella oder „Dulce de leche“ (Milchkonfitüre) mit Vanilleeis und Sahne<br>Nutella ou dulce de leche avec glace à la vanille et crème                                                                                                   |
| <b>FRUTA</b><br>9,50€       | <b>Bol de fresa, plátano, piña, kiwi, arándanos, maracuya y frambuesa</b><br><i>Scoop of strawberry, banana, pineapple, kiwi, cranberry, passion fruit and raspberry ice cream</i><br>/ Obstbecher mit Erdbeeren, Bananen, Ananas, Kiwi, Heidelbeeren, Maracuya und Himbeeren<br>Bol de fraises, bananes, ananas, kiwis, myrtilles, fruits de la passion et framboises |

# CAFÉ

100% ARABICA

|       |                                                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4,50€ | <b>Capuccino</b><br><i>Espresso, leche fresca y cacao en polvo</i><br>Espresso, fresh milk and cocoa powder                  |
| 5€    | <b>Shakerato</b><br><i>Espresso doble y sirope de azúcar de caña Clément</i><br>Double espresso and Clement cane sugar syrup |
| 6,50€ | <b>Frappé</b><br><i>Con topping de nata y canela</i><br>With cream and cinnamon topping                                      |

# TÉ

BY CAFÉ COUTURE

|       |                                                                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3,50€ | <b>Earl Grey</b><br><i>Té negro blend (aroma de bergamota natural y flores de malva)</i><br>Black blend tea (aroma of natural bergamot and mauve flowers)          |
| 3,50€ | <b>Green Tea Asian Sencha Bio / Asian Sencha Lemonade</b>                                                                                                          |
| 3,50€ | <b>Mint Menta piperita silvestre / Wild Peppermint</b>                                                                                                             |
| 3,50€ | <b>Spirulina Vitality</b><br><i>Alga espirulina con cítricos, manzana y zanahoria</i><br>Seawood spirulina with citrus, apple and carrot                           |
| 3,50€ | <b>Jockey Strawberry Flower</b><br><i>Manzanilla romana, flores, fresa, frambuesa, pera y manzana</i><br>Chamomile, flowers, strawberry, raspberry, pear and apple |
| 4,50€ | <b>Matcha Latte</b><br><i>Té matcha con leche entera / Matcha tea with whole milk</i>                                                                              |

JOJO C

K E Y

C L U B

SALINAS  
CHIRINGUITO N°3

#THISISTHEPLACE

OLE!

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GAZPACHO</b><br>15€  | <b>Sopa de verano con crunchy de jamón y pan de ajo</b><br><i>Summer soup with crunchy ham and garlic bread / Sommerliche Suppe mit knusprigem Schinken und Knoblauchbrot / Soupe d'été au jambon croquant et pain à l'ail</i>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PIMIENTOS</b><br>13€ | <b>Pimientos verdes de “Padrón” fritos</b>   <br><i>Fried “Padron” green peppers / Gebratene, kleine grüne Paprika der Sorte “Padrón” (scharf) / Poivrons verts frits “Padrón”</i>                                          |
| <b>CALAMARES</b><br>19€ | <b>Calamares fritos con mix harinas, pimientos del padrón y mayonesa de wasabi</b><br><i>Fried squid with a mixture of flour, Padron peppers and wasabi mayonnaise / Mit Mehlmischung panierte, frittierte Tintenfische, kleine grüne Paprika der Sorte “Padrón” und Wasabi-Mayonnaise / Calmars frits avec un mélange de farines, de poivrons du padrón et de mayonnaise au wasabi</i>                                                                                        |
| <b>ANCHOAS</b><br>22€   | <b>Anchoas de Cantabria ‘Doble cero’ (6 uds)</b> <br><i>‘Doble cero’ Cantabria anchovies (portion of 6) / Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer der Größe “Doppelnul” (6 Stück) / Anchois de Cantabrie ‘Double zéro’(6 unités)</i>                                                                                                                                                       |
| <b>GAMBAS</b><br>23€    | <b>Gambas al ajillo con lemon grass, lima kaffir, chili fresco y pan de aceite crujiente</b> <br><i>Garlic prawns in lemon grass, kaffir lime, fresh chili and crispy oily bread / Garnelen mit Knoblauch und Zitronengras, Kaffir-Limetten, frischem Chili und knusprigem Brot mit Öl / Crevettes à l’ail à la citronnelle, au kaffir, au piment frais et au pain à l’huile croustillant</i> |
| <b>JAMÓN</b><br>28€     | <b>Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 80 grs.</b> <br><i>Domecq Huelva acorn-fed Iberian shoulder of ham (80 g) / Ibérico-Eichelmastschinken vom Vorderlauf der Marke Domecq aus der Provinz Huelva 80 g / Palette ibérique de jambon nourri au gland Domecq Huelva 80 gr.</i>                                                                                                           |

PIZZA

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DON JULIO</b><br>18€    | <b>Bonito del norte El Velero y cebolla morada</b><br><i>El Velero bonito del norte tuna and red onions / Weißer Thun der Marke “El Velero” mit violetter Zwiebel / Thon du nord El Velero et oignon violet</i>                                                                                                                                                        |
| <b>4 ESTACIONES</b><br>19€ | <b>Funghi, corazón de alcachofas, guanciale stagionato y aceitunas</b><br><i>Mushrooms, artichoke hearts, guanciale stagionato and olives / Funghi, Artischockenherzen, Guanciale Stagionato und Oliven / Champignon, cœur d'artichauts, guanciale stagionato et olives</i>                                                                                            |
| <b>IBIZA</b><br>21€        | <b>Sobrasada, pollo payés y butifarra negra</b><br><i>Sobrassada sausage, free-range chicken and Botifarra sausage / Sobrasada (mallorquinische Paprikaweichwurst), Landhähnchen und Blutwurst / Sobrasada, poulet et saucisse noire</i>                                                                                                                               |
| <b>GAMBAS</b><br>21€       | <b>Gambas, calabacín, ajo y aceite</b><br><i>Prawns and courgettes in garlic and oil / Garnelen, Zucchini, Knoblauch und Öl / Crevettes, courgettes, ail et huile</i>                                                                                                                                                                                                  |
| <b>BIANCA</b><br>21€       | <b>Cabra, parmesano, gorgonzola dulce y ajo negro</b> <br><i>Goat, parmesan cheese, sweet gorgonzola cheese and black garlic / Ziegenkäse, Parmesan, milder Gorgonzola und schwarzer Knoblauch / Chèvre, parmesan, gorgonzola sucré et ail noir</i>                                 |
| <b>LA ROJA</b><br>24€      | <b>Paleta ibérica de bellota Domecq 40gr, Parmigiano Reggiano y rúcula</b><br><i>Domecq acorn-fed Iberian shoulder of ham (40 g), Parmigiano Reggiano and rocket / Ibérico-Eichelmastschinken vom Vorderlauf der Marke Domecq 40g, Parmigiano Reggiano und Rukola / Palette ibérique de jambon nourri au gland Domecq Huelva 40gr, Parmigiano Reggiano et roquette</i> |

KIDS

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PIZZA</b><br>14€     | <b>Pizza Margarita</b><br><i>Margarita pizza / Pizza Margarita / Pizza Margarita</i>                                                                                                                                                                                                       |
| <b>CALAMARES</b><br>14€ | <b>Calamares fritos con patatas fritas</b><br><i>Fried squid and chips / Frittierte Tintenfische mit Pommes frites / Calmars frits avec frites</i>                                                                                                                                         |
| <b>BURGER</b><br>14€    | <b>Con ternera Angus, pan tierno, queso havarti y patatas fritas</b><br><i>With Angus beef, fresh bread, havarti cheese and chips / Mit Kalbfleisch vom Angus-Rind, zartem Brot, Havarti-Käse und Pommes frites / Avec du veau Angus, du pain tendre, du fromage Havarti et des frites</i> |

MAINSTREAM

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PAN</b><br>5€           | <b>Pan de aceite crujiente con tomate restregado “Roseta”</b>  <br><i>Crispy garlic bread with “Roseta” peeled tomatoes / Knuspriges Brot mit Öl und Tomatenmus “Roseta” / Pain à l’huile croustillant et frotté à la tomate “Rosette”</i>                                                                             |
| <b>MR. POTATO</b><br>5,50€ | <b>Patatas fritas caseras con salsa picante del chef</b>   <br><i>Homemade chips with the chef’s spicy sauce / Hausgemachte Pommes frites mit pikanter Sauce nach Art des Küchenchefs / Frites maison avec sauce épicée du chef</i> |
| <b>MEDITERRÁNEO</b><br>13€ | <b>Hummus de remolacha, crudités y focaccia (cebolla/aceituna kalamata)</b>  <br><i>Beet hummus, crudités and focaccia (onions/kalamata olives) / Rote Bete-Hummus, Rohkost-Gemüse und Focaccia (Zwiebel/ Kalamata Oliven) / Houmous de betterave, crudités et focaccia (olives oignon/kalamata)</i>                   |

SALADS

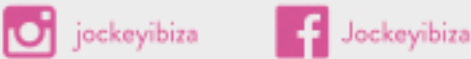
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>JOCKEY</b><br>19€   | <b>Mezclum, cebolla encurtida, huevos de codorniz, papaya y vinagreta de cacahuete</b> <br><i>Mixed leaf salad, pickled onions, quail eggs, papaya and peanut vinaigrette / Gemischter Blattsalat, Essigzwiebeln, Wachteleier, Papaya und Erdnuss-Vinaigrette / Mezclum, oignon mariné, œufs de caille, vinaigrette à la papaye et à l’arachide</i>                                                                                   |
| <b>CABRA</b><br>21€    | <b>Queso de cabra plancha, lentejas, chimichurri de piquillo y crema de aguacate</b>  <br><i>Grilled goat’s cheese, lentils, piquillo pepper chimichurri and creamy avocado / Gebratener Ziegenkäse, Linsen, Chimichurri-Sauce mit scharfem Paprika und Avocadocreme / Fromage de chèvre, lentilles, chimichurri au piquillo et crème d’avocat</i> |
| <b>TRICOLOR</b><br>22€ | <b>Ventresca con mix de tomates, costrones de pan y ajetes tiernos</b><br><i>Tuna belly with an assortment of tomatoes, bread croutons and tender garlic / Bauchfleisch vom Thunfisch mit gemischten Tomaten, Croûtons und grünem Knoblauch / Ventrèche avec mélange de tomates, croûtes de pain et ail tendre</i>                                                                                                                                                                                                       |
| <b>POLLO</b><br>23€    | <b>Pollo a baja temperatura con salsa Thai y huevos de codorniz</b><br><i>Slow-cooked chicken with Thai sauce and quail eggs / Bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen mit Thai-Sauce und Wachteleiern / Poulet basse température avec sauce thaïlandaise et œufs de caille</i>                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>BURRATA</b><br>23€  | <b>Artigiana según sugerencia</b> <br><i>Artigiana according to suggestions / Artigiana nach Wahl / Artigiana selon suggestion</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

LA MAMMA

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAVIOLI</b><br>27€   | <b>Ravioli rellenos de trufa, ricotta y frutos secos con salsa de parmesano</b> <br><i>Ravioli stuffed with truffles, ricotta and nuts with parmesan sauce / Ravioli gefüllt mit Trüffeln, Ricotta und Nüssen mit Parmesansauce / Ravioli farcis à la truffe, à la ricotta et aux noix avec sauce au parmesan</i> |
| <b>RISOTTO</b><br>29€   | <b>Arroz arboreo con vieiras, calamar, mejillones, plancton y toque de marinera</b><br><i>Arborio rice with scallops, squid, mussels, plankton a la Marinera / Reis der Sorte “Aborio” mit Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Miesmuscheln und Plankton nach Seemannsart / Riz arboricole avec pétoncles, calmars, moules, plancton et fruits de mer</i>                                                     |
| <b>BOGAVANTE</b><br>38€ | <b>Espaguetti “chitarra” con bogavante, mejillones, cherry y salsa marinera</b><br><i>“Chitarra” spaghetti with lobster, mussels, cherry and seafood sauce / Spaghetti „Chitarra” mit Hummer, Miesmuscheln, Cherry-Tomaten und Sauce nach Seemannsart / Spaghetti “chitarra” avec sauce au homard, moules, cerises et fruits de mer</i>                                                                |

#THISISTHEPLACE

COMPARTE TUS MOMENTOS CON NOSOTROS  
SHARE YOUR MOMENTS WITH US



|                                                                                                                                          |                                                                                                                                |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beach service + 10%                                                                                                                      |                                                                                                                                |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                     |
|  Apto para vegetarianos<br>Suitable for vegetarians |  Apto para veganos<br>Suitable for vegans |  Apto para celíacos<br>Suitable for celiac |  Disponemos de pan sin gluten (10 min.)<br>We have gluten-free bread (10 min.) |

CLÁSICOS

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>WOK</b><br>21€        | <b>Col kale, verduras, arroz jazmín y soja</b>  <br><i>Leaf cabbage, vegetables, jasmine rice and soybeans / Grünkohl, Gemüse, Jasminreis und Soja / Chou frisé, légumes, riz au jasmin et soja</i>                                                            |
| <b>PULPO</b><br>24€      | <b>Pulpo al grill con espuma de patata y pimentón de la Vera</b> <br><i>Grilled octopus with creamy potatoes and La Vera paprika / Krake vom Grill mit Kartoffelschaum und geräuchertem Paprikapulver der Marke “Vera” / Poulpe grillé avec mousse de pomme de terre et paprika de La Vera</i>                                                    |
| <b>CURRY</b><br>27€      | <b>Curry rojo con pollo y fideos Chukasoba en dos texturas</b><br><i>Red curry with chicken and Chukasoba noodles in two textures / Rotes Hähnchencurry mit Chuka Soba Nudeln in zwei Texturen / Curry rouge au poulet et nouilles Chukasoba en deux textures</i>                                                                                                                                                                    |
| <b>POKE</b><br>27€       | <b>Salmón, gamba eby, edamames, wakame y aguacate</b> <br><i>Salmon, eby prawns, edamames, wakame and avocado / Lachs, Ebi (Garnelen), Edamame Bohnen, Wakame Algen und Avocado / Saumon, crevettes roses, haricots branche edamames, wakamé et avocat</i>                                                                                        |
| <b>CEVICHE</b><br>27€    | <b>Ceviche de lubina y gambas con boniato asado, maíz tostado y algas</b> <br><i>Sea bass and prawn ceviche with roast bonito tuna, toasted corn and algae / Ceviche vom Wolfsbarsch mit Garnelen, gebratenen Süßkartoffeln, geröstetem Mais und Algen / Ceviche de bar et de crevettes à la patate douce rôtie, au maïs grillé et aux algues</i> |
| <b>TARTAR</b><br>32€     | <b>Tartar de atún con ensalada de algas, aguacate y salsa miso</b><br><i>Tuna tartare with algae and avocado salad and miso sauce / Tartar vom Thunfisch mit Algen-Avocado-Salat und Miso Sauce / Tartare de thon avec salade d’algues, avocat et sauce miso</i>                                                                                                                                                                     |
| <b>MEJILLONES</b><br>21€ | <b>Mejillones con salsa marinera</b> <br><i>Mussels with seafood sauce / Miesmuscheln mit Sauce nach Seemannsart / Moules à la sauce de fruits de mer</i>                                                                                                                                                                                        |
| <b>SALMÓN</b><br>26€     | <b>Tartar de salmón con queso crema, mango y cebolla frita</b><br><i>Salmon tartare with creamed cheese, mango and fried onions / Tartar vom Lachs mit Cremekäse, Mango und gebratenem Zwiebel / Tartare de saumon au fromage à la crème, mangue et oignons frits</i>                                                                                                                                                                |
| <b>ATÚN</b><br>32€       | <b>Lomo de atún (Poco hecho) con fideos chuka soba, verduras y salsa teriyaki</b><br><i>Tun a loin (cooked rare) with chuka soba noodles, vegetables and teriyaki sauce / Thunfischfilet (nicht ganz durchgebraten) mit Chuka Soba Nudeln, Gemüse und Teriyaki Sauce / Longe de thon (peu cuite) avec nouilles au chuka, légumes et sauce teriyaki</i>                                                                               |
| <b>KING CRAB</b><br>39€  | <b>King Crab con mayonesa magrebí gratinada, tartar de aguacate y tomate semiseco</b><br><i>King crab with browned maghrebi mayonnaise, avocado tartare and semi-dried tomatoes / Königskrabbe, gratiniert mit maghrebinischer Mayonnaise und Tartar aus Avocado und halbgetrockneten Tomaten / King Crab avec gratin de mayonnaise maghrébin, tartare d’avocat et tomates emi-sèches</i>                                            |

CARNES

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CARPACCIO</b><br>22€              | <b>Carpaccio de Black Angus con pomelo, rúcula, piñones y parmesano</b><br><i>Black Angus carpaccio with grapefruit, rocket, pine nuts and parmesan cheese / Carpaccio vom Black Angus Rind mit Grapefruit, Rukola, Pinienkernen und Parmesan / Carpaccio Black Angus avec pamplemousse, roquette, pignons de pin et parmesan</i>                                       |
| <b>BURGER</b><br>26€                 | <b>Angus U.S.A. (Poco hecho) con guacamole, picada de pimientos, ensalada y cilantro</b><br><i>USA Angus beef (cooked rare) with guacamole, chopped peppers, salad and coriander / Angus Rind aus den U.S.A. (Medium Rare) mit Guacamole, gehacktem Paprika, Salat und Koriander / Angus États-Unis (Peu cuit) avec guacamole, poivrons hachés, salade et coriandre</i> |
| <b>CORDERO</b><br>29€                | <b>Paletilla de cordero con tabbouleh y chalotas confitadas</b><br><i>Shoulder of lamb with tabbouleh and candied shallots / Lammschulter mit Tabouleh und langsam in Öl gegarten Schalotten / Épaule d’agneau au boublé et échalotes confites</i>                                                                                                                      |
| <b>BLACK ANGUS</b><br>36€ (250 grs.) | <b>Black Angus con pure de patata o patatas fritas</b> <br><i>Black Angus beef with mashed potatoes or chips / Black Angus Rind mit Kartoffelpüree oder Pommes frites / Black Angus avec purée de pommes de terre ou chips</i>                                                     |