

# Picoteo

## Empezamos

Surtidos de aceitunas	4,00	Anchoas en vinagre (4 unidades)	8,00
Almendras saladas	4,00	Lata de berberechos con salsa Espinaler	13,70
Boquerones en vinagre (6 unidades)	8,00		

### Los inevitables

Montadito de steak tartar	7,90
Costillas de conejo con ajo y perejil	8,70
Tacos de solomillo con salsa entrecote	12,00
Tiras de pollo con salsa de miel y mostaza	9,50
Mini burger de Black Angus (€/unidad)	4,00
Ceviche de salmón, leche de coco, lima y cilantro	8,40
Setas de temporada en cazuelita, a la brasa	8,00
Berenjenas en tempura, queso de cabra y miel	9,50
Guacamole con burrata y nachos	13,20
Gambitas en tempura con salsa kimchi <b>NUEVO</b>	13,00

### Unos clásicos

Paletilla ibérica	18,00
Croqueta casera de pollo asado (€/unidad)	2,20
Croqueta casera de jamón ibérico (€/unidad)	2,40
Nuestras patatas bravas	5,80
Ensaladilla rusa	7,40
Ensaladilla de gambas	7,40
Huevos estrellados con patatas y chorizo	7,20
Alcachofas fritas con salsa tártara	8,40
Pimientos de Padrón con flor de sal	6,50
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil (o andaluza)	12,60

## Sugerencias

Huevos beneditine con jamón y salsa holandesa (con salmón +2,5)	11,70	Pâté de campaña con tostaditas crujiente	10,00
Sopa de cebolla con huevo poché y virutas de parmesano	10,00	Terrina de foie gras y pan tostado	15,80
Tortilla trufada <b>NUEVO</b>	10,00	Parillada de verduras con salsa romesco <b>NUEVO</b>	11,00

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

---

## Nuestros BOCADILLOS

---

Bikini de queso comté y jamón ibérico	5,80
Bikini trufado	9,50
Sandwich vegetal <i>atún, tomate, huevo, lechuga, mayonesa y mostaza</i>	10,50
Club sandwich con pollo	14,20
Hamburguesa Café Turo	15,40

---

## Pescados y mariscos

---

Salmón ahumado con blinis	14,40
Atún rojo crudo a la soja	12,90
Tartar de salmón con aguacate, soja y lima	16,00
Tartar de atún con aguacate	17,40
Ceviche de corvina con leche de tigre	13,70
Salmón con verduritas, al carbón	16,00
Bacalao con judías de Santa Pau y salsa virgen	17,50
Mejillones «poulette» con patatas fritas caseras	14,20
Tagliatelle con calamares y pesto	14,70
Pulpo a la brasa	13,70
Pulpo crujiente con hummus <b>NUEVO</b>	14,00

---

## Ensaladas

---

Tomate y burratina	11,60
Aguacate con pico de gallo	10,50
Ventresca de atún y cebolla tierna	11,20
Niçoise <i>judías, patatas, tomate cherry, atún</i>	11,60
Caesar <i>con pollo y parmesano</i>	10,50
Queso de cabra <i>canónigos, tomate cherry, manzana y nueces</i>	12,60

---

## Todo carne

---

Roast beef con salsa tártara	13,50
Carpaccio de buey al estilo Harry's Bar	10,50
Tartar de buey al cuchillo	19,00
Pollo en «piccata» a la mozzarella	16,30
Escalope a la milanesa con patatas fritas y salsa tártara	12,40
Secreto ibérico al Jospet con verduritas	18,00
Entrecôte café de Paris	19,50
Solomillo «châteaubriand» bearnesa	28,00
Confit de pato al Pedro Ximénez <b>NUEVO</b>	14,00

---

Pan con mantequilla	1,30
Pan con tomate	3,30

---

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

## Los Dulces

Flan «que te inclinas»  
5,50

Tarta del día  
(precio por porción)  
7,50

Cheesecake Salvador Dalí  
y frutos rojos  
8,70

Crème brûlée al estilo parisino  
7,50

Lemon pie crazy  
8,70

Helados  
*Mango, vainilla, mandarina, limón  
o choco italiano*  
5,80



## Cocktails

precio: 12,60

### Clásicos

#### NEGRONI

*Ginebra, vermouth rojo, campari*

#### OLD FASHIONED

*Bourbon, angostura, azúcar*

#### MANHATTAN

*Rye whisky, vermouth rojo, angostura*

#### BLOODY MARY

*Vodka, zumo de tomate, especias, tabasco*

#### DRY MARTINI FRAPPÉ

*Ginebra, vermouth seco*

#### MOJITO clásico o frutos rojos

*Ron, menta, limón, azúcar*

### Afrutados

#### MARGARITA frambuesa y pimienta

*Tequila, triple seco, azúcar, limón,  
frambuesa y pimienta*

#### CAIPIRINHA jengibre y maracuyá

*Lima, cachaça, azúcar, jengibre y  
maracuyá*

#### NUESTROS MARTINIS

*Ginebra, limón, sirope de fruta, azúcar*

· Mandarina y kumquat ·

· Maracuyá ·

· Coco ·

· Fresa ·

## Sin alcohol precio: 11,20

#### ROUGE

*Fresa, manzana, zumo de lima,  
sirope de fresa, albahaca*

#### TROPICAL

*Maracuyá, piña, lima*

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

## Vinos a copa



### Cava & Champagne

Penedés, Cava Terra de Marca, Brut Nature	5,40	24,00
Champagne MUMM	9,00	60,00
Champagne, Gremillet Brut Sélection	11,00	70,00

### Vinos Blancos

Rias baixas, Lagar de Cachada, <i>ALBARIÑO</i>	5,80	25,00
Faugères, Château Grézan, <i>CHARDONNAY</i>	5,30	21,00
The Freaky Wines, Tierra de Castilla, <i>VERDEJO</i>	4,80	19,00

### Vinos Tintos

Rioja, Finca San Martin Crianza 2018, <i>TEMPRANILLO</i>	5,00	25,00
Ribera del Duero, Áster Crianza 2016, <i>TINTA DEL PAÍS</i>	6,50	30,00
Ribera del Duero, Luz Millar Roble, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	27,00
Faugères, Château Grézan, <i>GARNACHA, SYRAH</i>	5,50	29,00

### Vinos Rosados

Faugères, Château Grézan, <i>GARNACHA, SYRAH</i>	4,80	21,00
--	------	-------

### Vinos Blancos

Chablis, Chablisienne, La Sereine <i>CHARDONNAY</i>	51,00
Faugères, Château Grézan (magnum) <i>CHARDONNAY</i>	40,00
Rueda, Marqués de Riscal Limousin, <i>VERDEJO</i>	40,00

### Vinos Rosados

Faugères, Château Grézan (magnum)	44,00
Provence, M de Minuty	37,00

### Vinos Tintos

Acusp, Castell d'Encus, <i>Costers del Segre</i>	69,00
Montsant, Capcanes, La Nit de les Garnatxes Calissa, <i>GARNACHA</i>	25,00
Priorat, Les Cousins, L'Inconscient, <i>MERLOT, SYRAH</i>	29,00
Ribera del Duero, Lleiroso Reserva, <i>TEMPRANILLO</i>	60,00
Ribera del Duero, Pago de los Capellanes crianza, <i>TINTO FINO</i>	58,00
Rioja, Marqués del Riscal Reserva <i>TEMPRANILLO</i>	45,00
Côtes-du-Rhône, Jaboulet	40,00
Crozes-Hermitage Les Jalets, <i>SYRAH</i>	

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%