

## Picoteo

Surtidos de aceitunas	4,00	Anchoas en vinagre (4 unidades)	8,50
Almendras saladas	4,20	Lata de berberechos con salsa Espinaler	15,00
Boquerones en vinagre (6 unidades)	8,00		

Montadito de steak tartar	7,90	Paletilla ibérica	22,00
Costillas de conejo con ajo y perejil	12,50	Croqueta casera (€/unidad):	
Tacos de solomillo con salsa entrecote	14,50	· Pollo asado	2,20
Tiras de pollo con salsa de miel y mostaza	9,70	· Jamón ibérico	2,40
Fingers de queso con chutney de mango	8,00	· Gambas	3,00
Mini burger de Black Angus (€/unidad)	4,00	Ostras Fines de Claires nº4 (pr/ud)	2,90
Ceviche de salmón, leche de coco, lima y cilantro	9,00	Nuestras patatas bravas	6,00
Setas de temporada en cazuelita, a la brasa	8,00	Ensaladilla de atún	7,70
Berenjenas en tempura, queso de cabra y miel	9,70	Ensaladilla de gambas	9,00
Guacamole con burrata y nachos	15,70	Huevos estrellados con patatas y chorizo	7,20
Gambitas en tempura con salsa kimchi	16,00	Alcachofas fritas con salsa tártara	9,90
Berenjena a la brasa con miso y yogur	10,00	Pimientos de Padrón con flor de sal	6,50
		Tortilla trufada	10,00
		Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil (o andaluza)	14,00

## Sugerencias

Gambas al ajillo	18,50	Sopa de cebolla con huevo poché y virutas de parmesano	11,00
Crema de calabacín con queso de cabra	9,50	Huevos benedictine con jamón y salsa holandesa (con salmón +2,5)	11,70
Mejillones en salsa «Poulette»	15,00		

*Media ración 9,00*

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

---

## Nuestros BOCADILLOS

---

Bikini trufado	10,00
Sandwich de atún	10,50
<i>atún, tomate, huevo, lechuga, mayonesa y mostaza</i>	
Club sandwich con pollo	14,20
Hamburguesa de pollo crujiente	13,50
Hamburguesa Café Turo	15,40
Mollete de buey cortado al cuchillo	16,50

---

## Pescados y mariscos

---

Salmón ahumado con blinis	15,00
Carpaccio de dorada con almendras	14,00
Atún rojo crudo a la soja	14,20
Tartar de salmón con aguacate, soja y lima	16,90
Tartar de atún con aguacate, soja y jengibre	17,90
Ceviche de corvina con leche de tigre	13,70
Salmón con verduritas, al carbón	17,50
Bacalao a la brasa con salsa miso y verduras al vapor	17,50
Pulpo a la brasa	14,90

---

Pan con mantequilla	2,00
Pan con tomate	3,50

---

Precio en (€)

---

## Ensaladas

---

Tomate y burratina	11,60
Ventresca de atún y cebolla tierna	13,20
Vegetariana	12,60
<i>espinaca, aguacate, feta, piñones, tomate cherry</i>	
Niçoise	11,60
<i>judías, patatas, tomate cherry, atún</i>	
Caesar	10,50
<i>con pollo y parmesano</i>	
Queso de cabra	12,60
<i>canónigos, tomate cherry, manzana y nueces</i>	

---

## 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
Costillitas de cabrito	16,00
Wok de pasta, solomillo de buey y verduras	14,00
Pasta Alfredo con virutas de jamón	13,00
Muslo de pollo relleno de jamón serrano y setas con puré de patata	16,50
Escalope a la milanesa con patatas fritas y salsa tártara	14,00
Secreto ibérico con piña caramelizada y salsa demi-glace	19,00
Entrecôte café de Paris	27,00

Suplemento terraza 10%

## Los Postres

Flan «que te inclina»  
5,50

Cheesecake Salvador Dalí  
9,40

Babá al ron  
11,00

Expresso Martini  
9,00

Coulant de chocolate  
9,00

Pastel del día  
8,00/ *porción*

Chocolate y avellana de «Reus»  
9,00

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



## Cocktails

precio: 13,00



### 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 fruta de la pasión

*Ron, menta, limón, azúcar*

### Afrutados



CAIPIRINHA jengibre y maracuyá

*Lima, cachaça, azúcar, jengibre y  
maracuyá*

#### COSMOPOLITAN DELUXE

*Vodka, triple sec, zumo arándanos y lima*

#### TOMMY'S MARGARITA

*Patrón Silver, sirope de agave,  
zumo de lima*

#### MAI THAI

*Bacardi Carta Blanca, Bacardí 8, triple  
sec, orgeat, zumo de limón*

#### IPANEMA

*Vodka, maracuyá, piña y lima*

## Sin alcohol precio: 11,20

### ROUGE

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

### TROPICAL

*Maracuyá, piña, lima*

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

# Carta de Vinos

## Cava & Champagne



Penedès, Cava Terra de Marca, Brut Nature	5,40	24,00
Juvé & Camps Reserva Familia, <i>XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA</i>		39,00
Torelló Brut Reserva		30,00
Champagne, Forget Brimont, Brut		74,00

## Vinos Blancos



Rias baixas, Lagar de Cachada, <i>ALBARIÑO</i>	5,80	25,00
Rueda, Montespina, <i>VERDEJO SOBRE LIAS</i>	5,00	18,00
Côtes du Rhône, Terres de Panery, <i>CHARDONNAY</i>	5,50	25,00
Penedès, Honeymoon, <i>PARELLADA</i>		22,00
Priorat, Más Doix, Murmuri, <i>GARNACHA BLANCA</i>		25,00
Rueda, El Perro Verde, <i>VERDEJO</i>		42,00

## Vinos Tintos



Montsant, Moments de Montsant, <i>GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH, MERLOT</i>	5,50	25,00
Rioja, La Viuda Negra Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	25,00
Rioja, Muga Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	8,00	40,00
Ribera del Duero, Fuentespina Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	27,00
Montsant, la universal, Dido, <i>GARNACHA, SYRAH, CARIÑENA</i>		35,00
Priorat, Más Doix, Les Crestes, <i>GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH</i>		39,00
Ribera del Duero, Pago de los Capellanes crianza, <i>TINTO FINO</i>		58,00
Rioja, Marqués del Riscal Reserva <i>TEMPRANILLO</i>		45,00

## Vinos Rosados



Côtes du Rhône, Château Panery, La Garuste 2022 <i>GARNACHE, SYRAH</i>	6,00	27,00
Côtes de Provence, M de Minuty		37,00
Côtes de Provence, Studio Miraval, <i>CINSAULT, GRENACHE, SYRAH</i>		35,00

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%