

EMPEZAR + COMPARTIR STARTERS

ENSALADILLA RUSA 13€
con mayonesa de encurtidos y atún rojo
en ponzu de sésamo

*Russian potato salad with pickled mayonnaise
and bluefin tuna in sesame ponzu*

2 3 11 12

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN 15€
con salmorejo cordobés

*Creamy iberian croquettes with cordoban
salmorejo*

1 2 6 7

ALCACHOFAS CONFITADAS 12€
con sobrasada y huevos fritos camperos

*Confit artichokes with sobrasada and
free-range fried eggs*

2

LANGOSTINOS CRUJIENTES AL AJILLO 17€

Crispy garlic prawns

2 8 10 12

VEGGIE OPTIONS

BURRATA CON PIMIENTOS ASADOS 16€
vinagreta mediterránea y pan de ajo

*Burrata with roasted peppers, mediterranean
vinaigrette and garlic bread*

1 6 12

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA 14€
con crema de feta y aceitunas Kalamata



*Seasonal tomato salad with whipped feta cream
and kalamata olives*

6 7 11 12

HUMMUS Y RICOTTA ESPECIADA 12€
con curry rojo, pan de pita y crudités

*Hummus and spiced ricotta with red curry,
pita bread and crudités*

1 2 11

VERDURAS ASADAS 12€  
con cremoso de ají amarillo, tomate seco
y tapenade de aceitunas negras

*Roasted vegetables with ají amarillo cream,
sun-dried tomato and black olive tapenade*

1 2 6 10 12

PATATAS BRAVAS BOCA RATÓN 10€  
con alioli nikkei

Boca Ratón Patatas Bravas with Nikkei Aioli

1 2 11 12

PESCADOS

SEAFOOD

TARTAR DE ATÚN ROJO 20€ 
con crema agripicante y chanquetes fritos

Bluefin tuna tartar with sweet & spicy cream and fried whitebait

2 3 5 11 12

TATAKI DE ATÚN ROJO 25€
con ajo blanco, uvas y almendras fritas

Bluefin tuna tataki with ajo blanco, grapes and fried almonds

1 3 4 7 8

ATÚN ROJO SALTEADO 22€
con ajo jengibre, encebollado gaditano y parmentier de hondashi

Sautéed bluefin tuna with garlic ginger, gaditano-style onions and hondashi parmentier

2 3 6 7

HUEVOS FRITOS CON PULPO 18€
ajada gallega y pan cristal

Fried eggs with octopus, galician ajada and cristal bread

1 2 3 4

PESCA DEL DÍA 24€
en tempura de cerveza con picada cítrica y quinoa con verduras

Catch of the day in beer tempura with citrus dressing and quinoa with vegetables

1 3 4 7 11 12

CARNES

MEAT

ENTRECÔTE DE VACA MADURADA 32€
con guarnición a elegir: patatas asadas con chimichurri, verduras asadas o ensalada verde

Aged beef Entrecôte with a choice of side: roasted potatoes with chimichurri, roasted vegetables or green salad

ALBÓNDIGAS AL CURRY ROJO 15€ 
estilo indonesio con arroz basmati y coco

Indonesian-style red curry meatballs with basmati rice and coconut

2 3 5 6 10 11

TACOS DE POLLO FRITO 12€ 
con mayonesa coreana picante y cebolla morada

Fried chicken tacos with spicy korean mayonnaise and red onion

1 5 11 12

DOBLE SMASH CHEESEBURGER 15€ 
con mayo chipotle y mozzarella frita

Double smash cheeseburger with chipotle mayo and fried mozzarella

1 2 6

COSTILLAR DE CERDO ASADO 24€
con salsa de Oporto, shichimi togarashi y patatas fritas

Roasted pork ribs with Port wine sauce, shichimi togarashi and french fries

5

POSTRES

DESSERTS

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE 7€
con toque de sal y helado de vainilla

Creamy chocolate cake with a touch of sea salt and vanilla ice cream

1 2 6 7

TARTA DE QUESO 7€
con galletas Lotus y frutos rojos

Cheesecake with Lotus biscuits and red berries

1 2 6

CRUMBLE DE MANZANA ASADA 7€
con helado de nata

Roasted apple crumble with cream ice cream

1 2 6 11

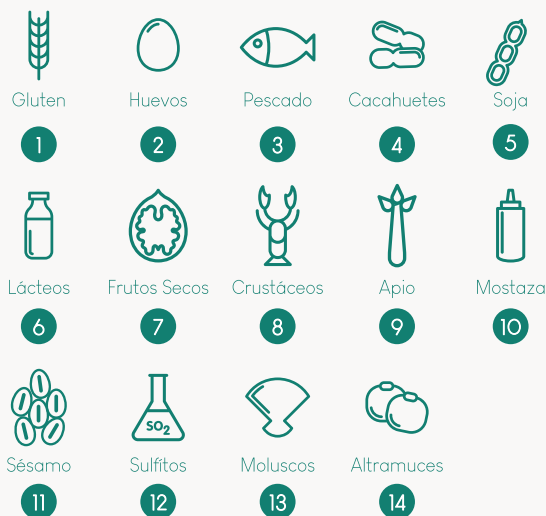
EXTRAS

Aceite de oliva virgen extra 1,5€
Extra virgin olive oil

Pan sin gluten 2€
Gluten free bread

Pan (por comensal) 1,5€
Bread per person.

ALÉRGENOS



Usa nuestro QR
para ver nuestra
**CARTA DE VINOS
Y BEBIDAS**

B **O** **C** **A**
R **A** **T** **O** **N**