



## **ENTRANTES - STARTERS**

Jamón ibérico con tomate rallado y aceite de oliva 26€  
Iberian ham with tomato and olive oil

Queso curado Payoyo con chutney de mango 16€  
Cured payoyo cheese with mango chutney

Medallón de foie con frutos rojos y pan dulce tostado 18€  
Foie medallions with red fruits mermelade and sweet toast bread

Carpaccio de ternera con crujiente de parmesano ,  
aguacate y mahonesa de trufa 18€  
Beef carpaccio with crispy parmesan , avocado and truffle mayo

Berenjenas en tempura con tierra de queso de cabra y miel de caña 16€  
Aubergine in tempura with goat cheese and black honey glaze

Gyozas de pollo con salsa agridulce 16€  
Chicken gyozas with sweet and sour sauce

Gambones al pil-pil con jengibre y pimentón ahumado 18€  
Pil pil prawn with ginger and paprika smoke

Vieiras a la parrilla con mantequilla de tequila 19€  
Scallops grilled with tequila butter

Queso brie frito en tempura con mermelada 16€  
Brie cheese fried in Tempura butter with mermelade

Tartar de atún con crema de aguacate, ensalada de tomate y sésamo tostado 20€  
Tuna tartar with smashed avocado, tomato salad and toasted sesame

Tataki de salmón con sopa de ajo blanco con ajo amarillo 18€  
Salmon tataki with yellow ajoblanco

Croquetas de pollo con salsa kimuchi 14€  
Chicken croquet with kimuchi mayo

---

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal  
If you have any allergies or intolerances, please speak to a staff member



## ENSALADAS - SALADS

Ensalada mixta con ventresca de atún 14€

Mix salad with tunna

Ensalada cesar con pollo o gambones crujiente y escamas de parmesano 16€

Cesar salad with chicken or prawns with parmesan flakes

Ensalada de tomate y mozzarella con pesto y aguacate 18€

Caprese salad with tomato avocado and pesto dressing

Ensalada de queso de cabra caramelizado , frutos secos 16€

Caramelized Goat cheese salad with dry nuts

Ensalada de tomate y cebolla con anchoas del Cantábrico 18€

Tomato and onion salad with anchoives

Ensalada con ternera crujiente al estilo Plata beach 18€

Crispy beef salad Plata beach style

## SOPAS - SOUPS

Gazpacho andaluz con pico de gallo y tartar de gambones 18€

Cold tomato soup with vegetables and prawn tartar

Crema de verduras del día con costrones de pan 16€

Vegetable soup of the day with crispy bread

---

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal  
If you have any allergies or intolerances, please speak to a staff member



## PASTAS

Pasta con gambones y tomate seco con salsa de marisco 23€  
Seafood with sundry tomato and seafood cream

Pasta carbonara con panceta y crujiente de parmesano 21€  
Pasta carbonara with crispy parmesan

Pasta a la boloñesa parmesano crujiente 21€  
Pasta bolognesa with crispy parmesan

Espaguetti de verduras (Calabacin y Zanahoria) pesto rojo de tomate seco y parmesano crujiente 19€  
Vegetarian spaguetti (carrot and courgete with sundried tomato pesto and parmesan cheese).

## PESCADOS - FON DE SEA

Calamar a la plancha con arroz basmati y ajos fritos al aroma de jerez 27€  
Grilled Squid with basmati rice and garlic and jerez vinagrer

Lubina a la parrilla con verduras asadas y patatas baby 27€  
Grilled Sea bass with baby potatoes and grill vegetables

Salmón a la plancha con ensalada, cítricos y brotes tiernos 25€  
Grill Salmon with fresh salad and Citrus fruits

Atún al grill con verduras salteadas 30€  
Charcoal grill tunna with vegetables

Bacalao frito en tempura, gambones crujientes, vieira parrilla y pure de guisantes 29€  
Batered Fried in Tempura, crispy prawns and scalop with mashed peas

Pata de pulpo asada con pure de boniato y verduras 26€  
Grill Octopus leg with sweet potato pure and vegetables

---

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal  
If you have any allergies or intolerances, please speak to a staff member



## CARNES - FON DE LAND

Rulada de Pollo con setas provoleta y trufa a baja temperatura  
con dauphinoise de patata 26€

Chicken roulade with mushrooms truffle served with dauphinoise potatoes

Confit de pato con salsa te blanco con papaya y naranja  
con pure de chirivía 28€

Confit Duck Leg with parsnip Pure and White tea, Papaya and Orange Sauce

Jarrete de cordero asado con pure de patatas y verduras salteadas 30€

Lamb shank with mashed potatoes and grilled vegetables

Solomillo de ternera al grill con patatas al romero 32€

Charcoal Grill sirloin steak with baby potatoes with rosemary

Entrecote madurado 30 días al grill con patatas fritas 28€

30 days dry aged entrecote charcoal grilled with home made fries

Chuletón de ternera al grill con patata asada y verduras salteadas 75€

"Chuletón" with roasted potatoes and vegetables

Panceta de cerdo asada a baja temperatura

con cremoso de patatas y salsa hoising 22€

Iberian crispy pork belly with mashed potatoes and Gravy sauce

Hamburguesa de ternera con queso de cabra, bacon

y huevo plancha con patatas 22€

Beef búrguer with goat cheese, bacon and grilled egg with hand cut fries

---

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal  
If you have any allergies or intolerances, please speak to a staff member



## CARTA DE VINOS - WINE LIST

VINO TINTO - RED WINE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Tamaral 26€

Legaris 29€

Rivendel 29€

Emilio Moro 36€

Paramos 38€

Carmelo Rodero 39€

Matarromera 39€

Pago de Capellanes 41€

Admiración 44€

47 Selección 47€

Tomás Postigo 49€

Francisco Barona 52€

Pago de Carraovejas 58€

Tresmanos 60€

Malleoulus 60€

PSI DE Pingus 60€

Aalto 64€

PS de Aalto 120€

Valbuena 5º año 180€

Vega Sicilia único 390€



VINO TINTO - RED WINE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

Ramón Bilbao 28€

Paco García 29€

Ramón Bilbao 34€

Muga 36€

La Vicalanda Viñas Viejas 37€

Marqués de Riscal 37€

Sierra Cantabria 37€

Viña Ardanza 47€

200 Monges 64€

Macan 66€

Roda I 72€

OTRAS DENOMINACIONES

Almiréz Toro 29€

Petalos del Bierzo 29€

Mauro Castilla y León 58€

Vastago by Tito Luis Castilla y León 59€

Victorino Toro 69€



VINO BLANCO - WHITE WINE

El Gorrión Verdejo 24€

Pluma Blanca Verdejo ecológico 26€

Legaris Verdejo 26€

Finca la Melandra Verdejo 28€

José Pariente Verdejo 28€

Ramón Bilbao Verdejo 28€

Sommos Chardonnay 28€

Marqués de Vizhoja 29€

Marqués de Riscal Sauvignon 29€

Quinta Luna Verdejo Ecológico 30€

Muga Fermentado en barrica 30€

La duda de Monterreo Godello 32€

Noelia Bebelia medalla de oro 2021 Albariño 32€

Pazo San Mauro Albariño 34€

Torre de la Moreira Albariño 35€

Mar de Frades Albariño 35€

Tomas Postigo Verdejo 39€



VINO ROSADO - ROSE WINE

Marqués de Riscal 28€

Ramón Bilbao 28€

Muga 30€

Whispering Angel 40€

Las fincas Chivite 32€

Minuty Rose 38€

Maison Sainte Marguerite 39€

CAVA

Anna Blanc de Blanc 40€

Anna Rose 40€

Anna Ice 40€

Art Collecta blanc de noirs 60€

CHAMPAGNE

Moet Garden 60€

Moet Imperial 90€

Laurent Perrier La Cuvee 90€

Veuve Clicquot 90€

Moet Rose 95€

Laurent Perriet Rose 150€

Don Perignon 240€