

ENTRANCE TO THE VIEWPOINT
1€ RESIDENTS · 3€ NON RESIDENTS
ENTRADA AL MIRADOR
1€ RESIDENTES · 3€ NO RESIDENTES

El precio de entrada se devolverá al consumir
 The entrance fee will be refunded with consumption

REFRESCOS, ZUMOS, TÓNICAS · SOFT DRINKS, JUICES, TONICS

Agua · Water 3,00€
Agua con gas · Carbonated water 4,00€
Refrescos · Soft drinks 4,00€
Zumos · Juices 4,00€
Zumos naturales · Natural juices 6,00€
Tónica · Tonic 4,00€
Bebidas energéticas · Energy drinks 5,00€

CAFÉS · COFFEE

Café solo · Black coffee 2,50€
Café con leche · Coffee with milk 2,50€
Cappuccino 5,00€
Irlandes · Irish Coffe 8,00€
Café especial · Speciality coffee 5,00€
Té americano · American tea 6,00€
Té · Tea 3,00€
Chocolates · Chocolate 4,00€
Leche · Milk:
Entera, Sin lactosa, Avena, Soja y Almendras.
Whole milk · Lactose-free · Oat milk · Soy milk · Almond milk

CERVEZAS · BEERS

Heineken · Copa/Glass 4,00€ · Pinta/Pint 6,00€
Guinness · Copa/Glass 7,00€ · Pinta/Pint 8,00€
Botellín · Bottle 5,00€
Heineken, Heineken 0.0, Cruzcampo Especial, Radler, Sin gluten, El Alcazar, El Águila, El Águila sin filtrar, Sol, Desperados. Paulaner 7,00€

VINOS Y COPAS · WINES AND MIXED DRINKS

Vino de la casa Copa · House wine glass 5,00€
Combinado / Mixed drink 12,00€
Combinado premium / Premium mixed drink 15,00€/18,00€

CELEBRATE YOUR PRIVATE EVENT WITH US
FROM €35 PER PERSON · MINIMUM 30 GUESTS

CELEBRA TU EVENTO PRIVADO CON NOSOTROS
DESDE 35€ P.P. MÍNIMO 30 PERSONAS

CIELO

Room

PARA COMPARTIR
 TO SHARE

Jamón de bellota 34€
Acorn-fed iberian ham

Jamón ibérico 23€
Iberian ham

Queso manchego con mermelada 14€
Manchego cheese with jam

Croquetas de boletus y trufa 14€
 con mahonesa ahumada
Boletus and truffle croquettes with smoked mayonnaise

Anchoas del Cantábrico 00 10€ 2 UDS
Cantabrian anchovies 00 (2 pcs)

Crema de aguacate 16€
 con langostino crujiente y ciboule
Avocado cream with crispy prawn and chives

Gazpacho de sandía 16€
 con queso de cabra y croutons
Watermelon gazpacho with goat cheese and croutons

Carpaccio de ternera 18€
 con mahonesa de trufa y alcaparras
Beef carpaccio with truffle mayonnaise and caper

Brandada de bacalao 18€
 con guindilla y salicornia
Salt cod brandade with chilli and salicornia

Tataki de txuleta 16€
 con verduras encurtidas
Txuleta tataki with pickled vegetables

Vieiras 22€
 con cous cous de coliflor y aire de parmesano
Scallops with cauliflower couscous and parmesan foam

DEL MAR
 FROM THE SEA

Lubina asada 28€
 con parmentier de apio nabo y tomates cherry
Roasted sea bass with celeriac parmentier and cherry tomatoes

Merluza con guisantes y patatas 26€
Hake with peas and potatoes

Bacalao con espárragos 26€
 y salsa champagne
Cod with asparagus and champagne sauce

Rodaballo asado 28€
 con pimientos del piquillo y verduras
Roasted turbot with piquillo peppers and vegetables

CARNES
 MEATS

Picaña de ternera con salsa de PX 32€
Beef picanha with Pedro Ximénez sauce

Pollo picantón con chorizo, lima y albahaca 26€
Poussin chicken with chorizo, lime and basil

Solomillo de ternera Wellington 38€
Beef Wellington fillet

Jarrete de cordero con salsa de ciruelas pasas 34€
Lamb shank with prune sauce

Rabo de toro con puré de boniato y su jugo 32€
Oxtail with sweet potato purée and its own jus

POSTRES
 DESSERTS

Molleux de chocolate belga con kumquat 9€
Belgian chocolate moelleux with kumquat

Crème brûlée de cardamomo 8€
Cardamom crème brûlée

Panna cotta de toffee 6€
Toffee panna cotta

Tarta de queso con frutos rojos 6€
Cheesecake with red berries

DISCOVER OUR TASTING MENUS
DESCUBRE NUESTROS MENÚS DEGUSTACIÓN
FROM 50€ P.P. · DESDE 50€ P.P.