SÍ QUE



Que gusto verte por aquí!!

¿Recuerdas la última vez que un plato te hizo cerrar los ojos y sonreír?
En un mundo donde los restaurantes se enconden detrás de temáticas extravagantes, luces perfectas para selfies y modas pasajeras, nosotras elegimos volver a lo esencial.
No tenemos puertas que llevan a habitaciones secretas, ni muros diseñados para likes. No te gritamos ni te insultamos para llamar la atención, ni buscamos sorprenderte con artificios. Aquí no fabricamos espectáculo.....**fabricamos comida.**
Sabores que reconfortan, aromas que despiertan recuerdos , recetas hechas con cariño y respeto por lo que de verdad importa, la importancia de que te miremos a la cara mientras te hablamos.
Creemos que la cocina sigue siendo **el alma** de un restaurante , aunque muchos lo hayan olvidado.
Por eso, cada plato que sale de nuestras manos busca algo sencillo y poderoso: hacerte sentir bien.
Buena comida. Buen trato. Nada más....y para nosotras, nada menos.

Queremos que tu próxima sonrisa empiece en nuestra mesa.

Comencemos....

Ensaladas / Salads

Ensalada burrata / Burrata salad. — **16**

Burrata abierta, con cherrys confitados al romero, higos secos y nueces con aceite de albahaca.
Open burrata with cherry tomatoes caramelized with rosemary, dried figs, and walnuts, drizzled with basil oil.

Ensalada César / Caesar salad. *(gluten free +2)* — **12'5**

Hoja de roble con salsa casera, bacon y pollo crujiente, parmesano, cherrys y grissini.
Oak leaf with homemade sauce, bacon and crispy chicken, parmesan, cherry tomatoes and breadsticks

Ensalada con queso de cabra 100% / Goat cheese salad — **15**

Ensalada templada, con setas shimeji, dados de calabaza y frutos secos con vinagreta de miso.
Warm Salad with Shimeji Mushrooms, Pumpkin Cubes, and Nuts, served with Miso Vinaigrette

Para comenzar / Starters

Pan con tomate y alioli / Bread with tomato and alioli. *(gluten free +1'5)* — **4,2**

Ensaladilla rusa / Russian salad. *(gluten free +1'5)* — **5'9**

Con huevas de tobiko naranja y tierra de aceituna negra.
With orange tobiko roe and black olive powder.

Tortillita de patatas, de 14cm / Potatoes omelette 14cm. *(gluten free +1'5) (con trufa +2'2)* — **7**

Hecha al momento, con huevos camperos de Mutxamel, elige con o sin cebolla y al punto que más te guste.
Made to order, with free range eggs from Mutxamel, choose with or without onion. (with truffle +2'2)

Croquetón de jamón / Ham croquette. — **3'5**

80gr de masa, más el rebozado crujiente de panko.
80gr of dough plus the crunchy panko breading.

Croqueta de calamar en su tinta / Squid and its own ink sauce croquette. — **2'6**

40gr de masa, rebozada en crujiente de panko.
40gr of dough, coated in panko.

Braviolis. — **6'5**

Patatas cortadas a mano, con salsa de tomate casera picantona y alioli.
Hand-cut potatoes with spicy tomato sauce and alioli.

Gyozas caseras de gambón al ajillo con un toque de kimchee. / Homemade garlic prawn gyozas with a touch oh kimchee. — **7'2**

4 unidades. Acompañadas de salsa sweet chilli. / 4 pieces. Accompanied with sweet chilli sauce.

Gyozas caseras de morcilla, manzana y mango. / Homemade blood sausage, apple and mango gyozas. — **4,5**

4 unidades. Acompañadas de mayo-kimuchi. / 4 pieces. Accompaniedwith kimuchi sauce.

Tenderete de gambones / Prawn "tenderete" *(Gluten free +1'5)* — **17**

Gambones rebozados en panko, acompañados de salsa sweet chilli.
Prawns in panko batter, served with sweet chilli sauce.

Tiras de pollo / chicken tenders *(Gluten free +1'5)* — **8'5**

Pollo marinado y rebozado en casa, con crujiente de panko y acompañado de mayonesa de kimuchi.
Homemade marinated and battered chicken with kimuchi sauce.

Nuestras cocas

	Media	Entera
Salmón ahumado / Smocked salmon. *Con queso crema, encurtidos, hoja de roble y mix de sésamo.* *With cream cheese, pickles, oak leaf and sesame min.*	10	19
Gran reserva. *Jamón serrano, chutney de tomate, parmesano y rúcula.* *Serrano ham. tomato chutney, parmesan and arugula.*	9'5	18
Escalivada. *Con trocitos de queso de cabra y puntos de romescu.* *Roasted eggplantand pepper salad with goat cheese and romescu.*	9	17
Burrata. *Con romescu (hecho en casa), bacon crujiente, cherrys y rúcula.* *Burrata cheese with homemade romescu, crispy bacon, cherrys and arugula.*	9'5	18
Guanciale. *Con burrata y queso de cabra.* *With burrata and goat cheese.*	10'5	20

Todas en opción SIN GLUTEN, con un suplemento de 2'5€
All in GLUTEN FREE option, with a supplement of 2,5€

Nuestros montaditos en pan bao / Bao bread *Por unidad*

Rabo de toro / Spanish bull tail stew *Cocinamos la carne durante 12 horas y la desmechamos. Con mayonesa de turrón.* *We cook the meat for 12 hours and then we pick it up. With nougat mayonnaise.*	5'6
Pollo crujiente / Crispy chicken *Pollo aderezado y rebozado en panko, con rúcula, tomate y mayonesa.* *Chicken in panko batter, with arugula, tomato and mayonnaise.*	4
Pulled pork. *Carne de aguja de cerdo, cocinada a baja temperatura y desmechada, con salsa barbacoa y cilantro.* *Pulled pork, cooked at low temperature and shredded, with barbecue sauce and coriander.*	4'5
Cazón en adobo / Pickled dogfish *Adobado en casa, con alioli de membrillo y ralladura de limón.* *House marinated, with quince alioli and lemon zest.*	3'7
Atún rojo / Red tuna *Salteado con soja y sésamo, edamame y cebolla crujiente, con mayonesa de kimuchi.* *Stir-fried with soya and sesame, edamame and crispy onion, with kimuchi mayonnaise.*	5'3

Para continuar / Mains

Tataki de atún rojo / Tataki of red tuna (Gluten free +1'5) **21**
Lingote soasado, con cobertura de mix de sésamo y salsa de soja, con perlas de yuzu.
Soya-browned tuna, topped with sesame mix and soya sauce, with yuzu pearls.

Tartar de atún rojo / Tartar of red tuna. (Gluten free +1'5) **18'9**
En cesta crujiente de papel de arroz, con aguacate y perlas de tomate.
In a crispy rice paper basket, with avocado and tomato pearls.

Nuestro ramen.
De gambón / Jumbo prawn **13'5** — *ternera / beef* **14'5** — *o vegetal / vegetarian* **12'5**

Hamburguesa de pollo / Chicken burguer **15**
Crujiente rebozado de panko, con mayonesa, lechuga y tomate, acompañada de patatas.
Crispy panko-breaded chicken, served with mayonnaise, tomato and lettuce, accompanied by fries.

Entrecot Black Angus de 350gr / Black Angus steak **32**
Trinchado con patatas a la mantequilla de hierbas y bastones de calabaza.
Carved and served with herb-butter potatoes and pumpkin batons

Gambón a la toscana / Tuscan-style tiger prawns **17'5**
Flambeadas, con albahaca, naranja y nata, con un toque de especias shichimi.
With basil, orange, and cream, finished with a hint of shichimi spices

Para acabar / Dessert

Coulant de turrón / Nougat coulant **6'9**
Hecho en casa, acompañado de crumble y helado de limón.
Homemade, served with crumble and lemon ice cream.

Brownie. **6'5**
De chocolate con nueces, acompañado de helado de vainilla.
Chocolat with walnuts, served with vanilla ice cream

Tiramisú de té matcha / Te matcha tiramisu (Gluten free +1'5) **5'8**
El de siempre, con un toque de té verde japonés.
Classical tiramisu with a touch of japanese green te.

Tarta de queso / Cheese cake (Gluten free +1'5) **6**
Hecha al horno, con coulis de frutos rojos y crumble .
Baked, with red fruit coulis and crumble .

Coulant de pistacho / Pistachio coulant **7'2**
100% pistacho y casero, con polvo de pistacho.
100% pistachio , homemade, topped with pistachio powder.

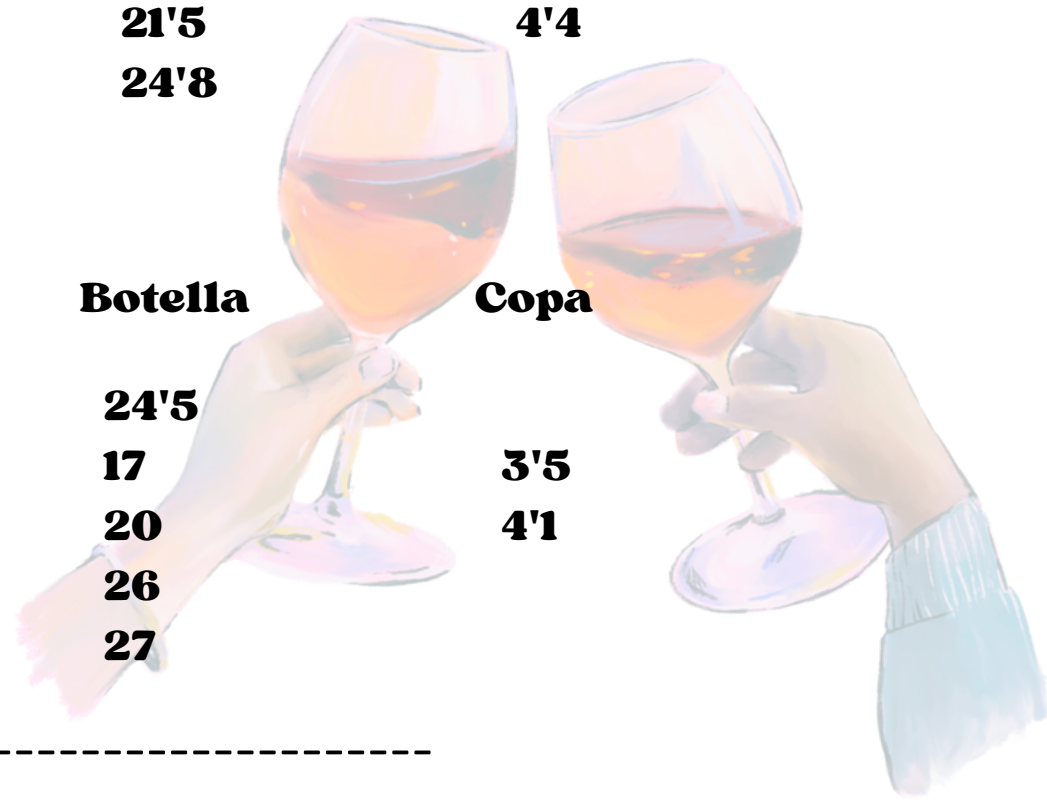
TABLA DE ALÉRGENOS / ALLERGENS

Lácteos Dairy · Pescado Fish · Huevos Eggs · Altramuces Lupins · Moluscos Mollusk · Sulfitos Sulfitos · Mostaza Mustard · Apio Celery · Frutos con cáscara · Crustáceos · Gluten · Cacahuetes Peanuts · Soja Soy · Sésamo Sesame

Nuestros vinos

• Tintos •

	Botella	Copa
Eguíluz D.O. Rioja crianza	23	4'8
Malasenda D.O. Ribera de Duero. Roble	21'5	4'4
7 parcelas Rioja crianza	24'8	



• Blancos •

	Botella	Copa
Ramón Bilbao 100% Verdejo	24'5	
Analivia D.O. Rueda Verdejo	17	3'5
Bespén. Chardonnay	20	4'1
A Telleira. Godello	26	
Morgadio. Albariño	27	

Tinto de verano casero	4'5
Vermut de la zona	4
Sangría 1 litro	12'5
Sangría de cava Brut Nature 1 litro	16

Cervezas

Cañita	1'8
Caña	2'6
Caña con limón	2'6
Tanque 500ml	4'6
1/3 Alhambra reserva	3'5
1/3 San Miguel tostada	3'5
1/3 Alhambra Especial	3
Magna 0,0 tostada	3'5
Alhambra sin	3'5
Ambar 0,0,0	3'8

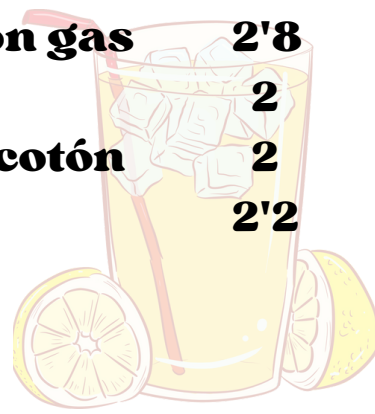


Artesanas:

. 1/3 Petricor(s.g.)	4'5
. 1/3 Naturepils(s.g)	4'1

Refrescos

Coca cola	2'8
Coca cola Zero	2'8
Coca cola Zero Zero	2'8
Fanta naranja	2'8
Fanta limón	2'8
Aquarius limón	2'9
Fuze tea	2'9
Tónica	2'2
Agua Solan de 500ml	2'5
Agua Solan con gas	2'8
Zumo de piña	2
Zumo de melocotón	2
Bitter kas	2'2



SÍ QUE