















































ENSALADAS

- Ensalada Verde con mix de lechugas, cebolla morada encurtida con vinagre, tomates cherrys, wakame y vinagreta cítrica. 13,50€
-     Ensaladilla de Mariscos con katsuobushi, gambas cristal crunch y pan negro. 15,50€
-   Ensalada Ranchera con Cochinita Pibill, queso feta, cebolla morada, cherrys, mix de lechugas, crocanti de pipas y salsa buttermilk. 16,50€
-   Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica. 16,50€
-    Ensalada Templada de pato con queso de cabra, pasas, cebolla caramelizada, mix de lechugas y concentrado de px. 18,50€

PARA DIPEAR Y COMPARTIR

-   Zamburiñas de Las Rias Baixas con ali-oli de ajo negro (4ud). 9,50€
-  Nachos con Pollo Pibill, guacamole y pico de gallo. 13,50€
-     Patatas Boracay Fries con pulled de cerdo asado, cheddar, barbacoa al whisky, mayonesa y mozzarella ahumada. 15,50€
-   Queso de Torta a la brasa con confitura de tomatillos verdes y tostas. 16,50€
-    Queso Provolone gratinado con Pulled de Cerdo, salsa casera de Tomate, Nachos y Pico de Gallo. 16,50€
-     Clásicos Nachos con Guacamole fresco, crema agria, pulled de cerdo, frijoles, cheddar, cebolla morada encurtida y pico de gallo. 17,50€













PARA PICAR ALGO

-     Croquetas de Quesos de Los Ibores, con dulce de tomate (4ud). 7,95€
-     Croquetas Clásicas de Jamón con Mayonesa de Bacon (4ud). 7,95€
-    Croquetas de Morcilla de Guadalupe con confitura (4ud). 8,50€
-   Bastones de Focaccia de tomate con aceite ahumado de sardinas y tomate (6ud). 9,50€
-   Tequeños venezolanos rellenos de Mozzarella con confitura de tomatillos verdes (4ud). 9,50€
-     Langostinos Tempurizados sobre cama de Arroz de Sushi con Spice de Tomate, Mayonesa de Trufa y Sésamo (6ud). 15,50€
















MÉXICO LINDO Y QUERIDO

TACOS Y HAMBURGUESA




















-   Tacos de pulled de cerdo asado lentamente, con mozzarella, spice de tomate y pico de gallo (3ud). 14,50€
-   Tacos de pollo pibill con salsa buttermilk, cebolla morada, mozzarella y pico de gallo (3ud). 15,50€
-    Tacos de Pato crujiente, con teriyaki, mozzarella, lechugas y buttermilk (3ud). 15,50€
-   Tacos de tartar de salmón, con crema agria, buttermilk, pico de gallo, mozzarella y cebolla morada (3ud). 17,50€
-    Hamburguesa de cerdo ibérico deshilachado con spicy de tomate, bouquet verde y patatas fritas caseras. 13,50€

QUESADILLAS FUNDENTES DE CARNE Y QUESO





















-    Quesadilla infantil, de jamón cocido y mozzarella. 4,50€
-    Pequeña quesadilla de cuatro quesos y carne molida con pico de gallo y tomate especiado. 6,50€
-     Quesadilla de pollo pibill con mozzarella, buttermilk y pico de gallo. 9,90€
-    Súper quesadilla XXL con carne molida, pico de gallo, mucha mozzarella y tomate especiado. 17,50€



BRASAS
























-   Parrillada de embutidos extremeños (chorizo, morcilla de lustres y longaniza) con pimiento italiano asado. 12,50€
-   Pollo Selecto marinado en Buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa de trufa (1/2 pollo). 15,50€
-    Salmón a la brasa con crema agria, alcachofa confitada y pan de gambas. 17,50€
-   Cabezada de cerdo ibérico a la brasa, marinada con achiote, lima y mayonesa de trufa. 17,50€
-       Costillar de cerdo asado a la brasa lentamente, con patatas y gratinado con barbacoa al whisky. 19,50€
-   Parrillada de cerdo ibérico (abanico y churrasco de bellota) con patatas fritas caseras y pimiento italiano. 25,50€
-   T-Bone de Vaca Angus hecho a la brasa con sal en escamas y pimiento verde italiano. 77,00€/kg

PIZZAS y FOCACCIAS A LA PIEDRA, *con masa de molino de fermentación lenta*






















-    Clásica de jamón cocido, mozzarella y pulpa de tomate. 14,50€
-   Formaggio y pomodoro, con salsa de tomate, 4 quesos, tomate seco y albahaca fresca. 15,50€
-    Caprina con salsa de tomate, rulo de cabra, cebolla caramelizada y rúcula fresca. 15,50€
-  Focaccia Vegetal con tomate seco, alcachofa confitada, albahaca y aceite de hierbas. 15,50€
-    Ibérica con salsa de tomate, queso de torta, tomate en rodajas y jamón ibérico. 17,00€
-   Barbacoa Nikkei con mozzarella, pulled de cerdo asado, cebolla frita, salsa barbacoa al Bourbon y toque de Teriyaki. 17,00€
-   Focaccia de Pato Asado con bouquet verde mojado en buttermilk y soja. 18,00€
-     Pizza Marinera con ahumados (salmón y sardinas), tomate seco marinado y alcaparras. 18,50€



ARROCES (1 tipo de arroz por mesa; sólo mediodías)

-   Arroz con pollo y verduras (pollo marinado con achiote y lima). 15,50€
-       Arroz negro con chipirones, alcachofas trufadas con toque de ali-oli. 15,50€
-     Arroz a banda con Katsuobushi, Calamar y Gambones. 15,50€
-     Arroz de pato sedoso y fino carpaccio de alcachofa confitada. 20,50€
-   Arroz de verduras frescas con cabezada de lomo ibérico marinado. 22,50€
-      La Paella especial de Boracay, con Calamar y Vieiras, con aceite de ajos. 25,50€

POSTRES

-     Natillas caseras de huevos camperos con toffee de galletas Lotus. 6,50€
-      Hojaldre con helado de turrón clásico y fondant de chocolate con brandy. 7,50€
-     Tarta de queso clásica con galleta de mantequilla y salsa de frutos rojos. 7,50€
-  Refrescante copa Boracay con helado de coco y malibú. 7,50€
-    Carrot cake con frosting de queso. 7,50€
-     Brownie casero con higos, pimienta de Sichuán y helado de chocolate. 7,50€



VINOS

BLANCOS

Melior de Matarromera, Verdejo	15,00€
Árabe	16,50€
Yllera 5.5 Verdejo, Frizzante	17,50€
Arrebujao, Frizzante	19,00€
Menade, Verdejo	24,00€
Valdemor, Albariño	24,00€
El Cuentista (100% tempranillo)	34,00€

TINTOS

De la Tierra:

Lengua Azul	17,00€
Palacio Quemado	17,20€
Nadir	17,50€
Habla de la Tierra	18,00€
Huno, Pago de los Balancines	21,50€

Ribera del Duero:

Prado Rey Roble	19,50€
La Planta de Arzuaga	19,50€
Finca Resalso de Emilio Moro	22,50€
Antídoto	30,50€
Arzuaga Crianza	32,50€

Ribeira Sacra:

Mencía 100%, Pizarras y Esquistos	25,50€
-----------------------------------	--------

Rioja:

Azpilicueta	20,50€
-------------	--------

Jumilla:

Juan Gil Etiqueta Plata	24,00€
-------------------------	--------

CAVAS Y CHAMPAGNES

Roger Goulant	20,50€
Moet & Chandon Brut	60,00€
Veuve Clicquot Brut Rose	78,00€

VINO POR COPAS

Blancos (Árabe, Melior de Matarromera, Yllera 5.0)	2,90€/copa
Tintos (Nadir, Palacio Quemado, Azpilicueta)	3,20€/copa

