



CENA

ENTRANTES

ENSALADA DE POLLO: MÉZCLUM, POLLO CRUJIENTE, TOMATE CHERRY, NUECES,.....	15,00€
CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL (1,8,10,11,12)	
ENSALADA QUESO DE CABRA: MÉZCLUM, TOMATE CHERRY,.....	16,50€
QUESO CABRA, FRUTOS SECOS, CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA Y FRESA (1,7,8,11,12)	
ENSALADA MIXTA: MÉZCLUM, TOMATE CHERRY, HUEVO DURO,.....	14,00€
ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ (3,12)	
ENSALADA PAYESA: PATATAS, PESCADO SECO, PIMIENTO ASADO,.....	18,00€
BESCUIT, CEBOLLA Y TOMATE (1,4,8)	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN (1,3,7).....	12,00€
FINGERS DE POLLO (1,3,7).....	12,00€
CALAMARES A LA ANDALUZA (1,3,4,14).....	14,50€
CHIPIRONES (1,3,4,14).....	14,00€
BRANDADA DE BACALAO (1,4,7).....	12,00€
FRITO DE PULPO FORMENTERA (4,12,14).....	18,50€
MEJILLONES A LA MARINERA (4,12,14).....	14,50€
TEMPURA DE VERDURA (1,6,11).....	14,00€

NIÑOS / A S

SPAGUETTI: BOLOÑESA CASERA / AL POMODORO (1,12).....	9,00€
PATATAS CON HUEVO (1,3).....	10,00€
PEGHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS (1).....	11,00€
TORTILLA FRANCESA (3).....	8,50€
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN (1,3,7)	10,00€
FINGERS DE POLLO (1,3,7).....	10,00€



GRILL*

CARNES A LA BRASA

SOLOMILLO DE CERDO	22,00€
COSTILLAR DE CERDO (1,6,8,14).....	24,00€
CHULETITAS DE CORDERO.....	28,00€
CUARTO TRASERO DE POLLO PAGÉS (1,6,8,14).....	23,00€
CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA.....	36,00€
SURTIDO DE EMBUTIDOS (1,7,8).....	19,50€
CHORIZO CRIOLLO, CHORIZO PICANTE, SALCHICHAS CASERAS Y MORCILLA	

GUARNICIÓN A ELEGIR: PATATAS O ENSALADA

PESCADOS A LA BRASA

DORADA (4)	25,00€
LUBINA (4).....	25,00€
CALAMAR (14).....	24,50€
SALMÓN (4).....	26,00€
GAMBONES Y CIGALAS (2).....	24,00€

GUARNICIÓN A ELEGIR: PATATAS O ENSALADA

* **TAMBIÉN LOS DOMINGOS A MEDIODÍA**

1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETES
6. SOJA
7. LÁCTEOS
8. FRUTOS CON CÁSCARA
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. SULFITOS
13. ALTRAMUCES
14. MOLUSCOS

TODOS LOS PLATOS CONTIENEN ALÉRGENOS, POR LO QUE INVITAMOS A NUESTROS/AS

CLIENTES A SOLICITAR ACLARACIONES AL PERSONAL





VINOS

VINO BLANCO

VERDEJO: <i>BITÁCORA</i> (RUEDA).....	18,00€
CHARDONNAY: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	22,00€
SAUVIGNON: <i>LES FUMÉES BLANCHES</i> (GASCOGNE).....	21,00€
ALBARIÑO: <i>CAPTURA DE LUZ</i> (RÍAS BAIXAS).....	23,00€

VINO TINTO

MONASTRELL: <i>RIBERA DEL SEGURA</i> (JUMILLA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>TIERRA ARANDA</i> (RIBERA DEL DUERO).....	20,00€
GARNACHA Y TEMPRANILLO: <i>VIÑA SALCEDA</i> (RIOJA, CRIANZA).....	22,00€
TEMPRANILLO: <i>OPHIUSA</i> (FORMENTERA).....	27,00€
TEMPRANILLO: <i>CEPA 21</i> (RIBERA DEL DUERO).....	27,00€

VINO ROSADO

GARNACHA: <i>GRAN FEUDO</i> (NAVARRA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	21,00€

VINO ESPUMOSO

CAVA BRUT NATURE – BLANCO: <i>EMOCIÓN</i> (PENEDÈS).....	18,00€
CAVA BRUT NATURE RESERVA – BLANCO: <i>PRIVAT</i> (PENEDÈS).....	22,00€
PROSSECO BRUT – BLANCO: <i>BORGIO IMPERIALE</i> (VENETO).....	20,00€



CENA

ANTI PASTI

INSALATA DI POLLO: MISTICANZA, POLLO CROCCANTE, POMODORINI,..... 15,00€
NOCI CON VINAIGRETTE AL MIELE E SENAPE (1,8,10,11,12)

INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA: MISTICANZA, POMODORINI, FORMAGGIO DI..... 16,50€
CAPRA, FRUTTA SECCA, CREMA BALSAMICA DI MODENA E FRAGOLA (1,7,8,11,12)

INSALATA MISTA: MISTICANZA, POMODORINI, UOVO SODO,..... 14,00€
CAROTA GRATTUGIATA E MAIS (3,12)

INSALATA PAYESA: PATATE, PESCE ESSICCATO, PEPERONE ARROSTITO,..... 18,00€
BISCUIT, CIPOLLA E POMODORO (1,4,8)

CROCHETTE DI PROSCIUTTO FATTE IN CASA (1,3,7)..... 12,00€

FINGERS DI POLLO (1,3,7)..... 12,00€

CALAMARI FRITTI ALL'ANDALUSA (1,3,4,14)..... 14,50€

MOSCARDINI FRITTI (1,3,4,14)..... 14,00€

BRANDADA DI BACCALÀ (1,4,7)..... 12,00€

FRITTO DI POLPO DI FORMENTERA (4,12,14)..... 18,50€

COZZE ALLA MARINARA (4,12,14)..... 14,50€

TEMPURA DI VERDURE (1,6,11)..... 14,00€

BAMBINI

SPAGHETTI: BOLOGNESE FATTA IN CASA / AL POMODORO (1,12)..... 9,00€

PATATINE CON UOVO (1,3)..... 10,00€

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA CON PATATINE (1)..... 11,00€

FRITTATA (3)..... 8,50€

CROCHETTE DI PROSCIUTTO FATTE IN CASA (1,3,7)..... 10,00€

FINGERS DI POLLO (1,3,7)..... 10,00€

GRIGLIA *



CARNI ALLA GRIGLIA

LOMBO DI MAIALE	22,00€
COSTINE DI MAIALE (1,6,8,14)	24,00€
COSTOLETTE D'AGNELLO	28,00€
QUARTO POSTERIORE DI POLLO LOCALE PAGÉS (1,6,8,14)	23,00€
BISTECCA DI MANZO GALIZIANO	36,00€
ASSORTIMENTO DI SALUMI (1,7,8)	19,50€
SALSICCIA CRIOLLA, CHORIZO PICCANTE, SALSICCE FATTE IN CASA E SANGUINACCIO	

CONTORNO A SCELTA: PATATINE O INSALATA

PESCE ALLA GRIGLIA

ORATA (4)	25,00€
BRANZINO (4)	25,00€
CALAMARO (14)	24,50€
SALMONE (4)	26,00€
GAMBERONI E SCAMPI (2)	24,00€

CONTORNO A SCELTA: PATATINE O INSALATA

* ANCHE DOMENICA A PRANZO

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTICINI
8. FRUTTA SECCA CON BUCCIA
9. SEDANO
10. MOSTARDA
11. SESAMO
12. SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

TUTTI I PIATTI CONTENGONO ALLERGENI, QUINDI INVITIAMO I NOSTRI CLIENTI

A CHIEDERE CHIARIMENTI AL PERSONALE.





VINI

VINO BIANCO

VERDEJO: <i>BITÁCORA</i> (RUEDA).....	18,00€
CHARDONNAY: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	22,00€
SAUVIGNON: <i>LES FUMÉES BLANCHES</i> (GASCOGNE).....	21,00€
ALBARIÑO: <i>CAPTURA DE LUZ</i> (RÍAS BAIXAS).....	23,00€

VINO ROSSO

MONASTRELL: <i>RIBERA DEL SEGURA</i> (JUMILLA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>TIERRA ARANDA</i> (RIBERA DEL DUERO).....	20,00€
GARNACHA E TEMPRANILLO: <i>VIÑA SALCEDA</i> (RIOJA, CRIANZA).....	22,00€
TEMPRANILLO: <i>OPHIUSA</i> (FORMENTERA).....	27,00€
TEMPRANILLO: <i>CEPA 21</i> (RIBERA DEL DUERO).....	27,00€

VINO ROSATO

GARNACHA: <i>GRAN FEUDO</i> (NAVARRA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	21,00€

VINO SPUMANTE

CAVA BRUT NATURE – BIANCO: <i>EMOCIÓN</i> (PENEDÈS).....	18,00€
CAVA BRUT NATURE RESERVA – BIANCO: <i>PRIVAT</i> (PENEDÈS).....	22,00€
PROSSECO BRUT – BIANCO: <i>BORGIO IMPERIALE</i> (VENETO).....	20,00€



DINNER

STARTERS

CHICKEN SALAD: MIXED GREENS, CRISPY CHICKEN, CHERRY TOMATOES, WALNUTS WITH HONEY AND MUSTARD VINAIGRETTE (1,8,10,11,12)	15,00€
GOAT CHEESE SALAD: MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES,..... GOAT CHEESE, NUTS, MODENA AND STRAWBERRY BALSAMIC CREAM (1,7,8,11,12)	16,50€
MIXED SALAD: MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, HARD-BOILED EGG,..... GRATED CARROT AND CORN (3,12)	14,00€
TRADITIONAL FORMENTERA SALAD: POTATOES, DRIED FISH, ROASTED PEPPER,..... BISCUIT, ONION AND TOMATO (1,4,8)	18,00€
HOMEMADE HAM CROQUETTES (1,3,7).....	12,00€
CHICKEN FINGERS (1,3,7).....	12,00€
ANDALUSIAN-STYLE SQUID (1,3,4,14).....	14,50€
BABY SQUID (1,3,4,14).....	14,00€
BAKED COD FROM THE OVEN (1,4,7).....	12,00€
FORMENTERA OCTOPUS FRY (4,12,14).....	18,50€
SAILOR-STYLE MUSSELS (4,12,14).....	14,50€
VEGETABLE TEMPURA (1,6,11).....	14,00€

KIDS

SPAGHETTI: HOMEMADE BOLOGNESE / POMODORO SAUCE (1,12)	9,00€
FRIED EGGS EITH FRENCH FRIES (1,3)	10,00€
GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIES (1)	11,00€
OMELETTE (3)	8,50€
HOMEMADE HAM CROQUETTES (1,3,7)	10,00€
CHICKEN FINGERS (1,3,7)	10,00€



GRILL*

GRILLED MEATS

PORK TENDERLOIN	22,00€
PORK RIBS (1,6,8,14)	24,00€
LAMB CHOPS	28,00€
LOCAL FREE-RANGE CHICKEN LEG QUARTER (1,6,8,14)	23,00€
GALICIAN BEEF T-BONE STEAK	36,00€
LOCAL MIXED SAUSAGE (1,7,8)	19,50€
CRIOLLO SAUSAGE, SPICY CHORIZO, HOMEMADE SAUSAGES & BLACK PUDDING	

SIDE OF YOUR CHOICE: FRIES OR SALAD

GRILLED FISH

DORADA (4)	25,00€
SEA BASS (4)	25,00€
SQUID (14)	24,50€
SALMON (4)	26,00€
PRAWNS AND NORWAY LOBSTERS (2)	24,00€

SIDE OF YOUR CHOICE: FRIES OR SALAD

* **ALSO AVAILABLE ON SUNDAYS AT LUNCHTIME**

1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOYBEANS
7. DAIRY
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME
12. SULPHITES
13. LUPIN
14. MOLLUSCS

ALL DISHES CONTAIN ALLERGENS, SO WE INVITE

OUR CUSTOMERS TO ASK THE STAFF FOR FURTHER INFORMATION





W I N E S

W H I T E W I N E

VERDEJO: <i>BITÁCORA</i> (RUEDA).....	18,00€
CHARDONNAY: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	22,00€
SAUVIGNON: <i>LES FUMÉES BLANCHES</i> (GASCOGNE).....	21,00€
ALBARIÑO: <i>CAPTURA DE LUZ</i> (RÍAS BAIXAS).....	23,00€

R E D W I N E

MONASTRELL: <i>RIBERA DEL SEGURA</i> (JUMILLA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>TIERRA ARANDA</i> (RIBERA DEL DUERO).....	20,00€
GARNACHA AND TEMPRANILLO: <i>VIÑA SALCEDA</i> (RIOJA, CRIANZA)....	22,00€
TEMPRANILLO: <i>OPHIUSA</i> (FORMENTERA).....	27,00€
TEMPRANILLO: <i>CEPA 21</i> (RIBERA DEL DUERO).....	27,00€

R O S É W I N E

GARNACHA: <i>GRAN FEUDO</i> (NAVARRA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	21,00€

S P A R K L I N G W I N E

CAVA BRUT NATURE – WHITE: <i>EMOCIÓ</i> (PENEDÈS).....	18,00€
CAVA BRUT NATURE RESERVA – WHITE: <i>PRIVAT</i> (PENEDÈS).....	22,00€
PROSSECO BRUT – WHITE: <i>BORGIO IMPERIALE</i> (VENETO).....	20,00€