



us open



Rest.

Comida






Food






Para empezar



Starters

Guacamole con totopos, pico de gallo y queso crema |   13,50€
Guacamole with tortilla chips, pico de gallo and cream cheese

Berenjena al carbón con yoghurt y granada |   12,50€
Charcoal Aubergine with yogurt and pomegranate

Churros de patata con salsa brava | Potato churros with spicy sauce 11,50€
    

Calamares a la andaluza con salsa marinara y allioli de raifort | 18,00€
Andalusian-style squid with marinara sauce and horseradish aioli
    

Huevos rotos con jamón (huevos, jamón ibérico y patatas |   12,50€
Spanish Huevos Rotos (eggs, iberian ham and potatoes)

Masa madre

Sourdough starters

Pan de la casa | House bread  **VEGAN** 3,00€

Pan, allioli y aceitunas | Bread, alioli and olives    3,50€

*Opción de pan sin gluten | **Gluten free bread option available**

El huerto

The orchard

ENSALADA CÉSAR DE GAMBAS | PRAWN CESAR SALAD 15,50€

Lechuga romana, queso parmesano, crostones, almendras, gambas y aderezo César.

Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons, almonds, prawns and Cesar dressing.



ENSALADA VAMOS | VAMOS SALAD   13,50€

Mix de lechugas, aguacate, zanahoria, maíz, atún y anchoas con aliño balsámico.

Lettuce mix, avocado, carrot, corn, tuna and anchovies with balsamic dressing.

ENSALADA US OPEN | US OPEN SALAD     14,50€

Mix de lechugas, tomate de temporada, queso brie, salmón ahumado, cebolla crujiente y aliño de mostaza y miel.

Mixed lettuce, seasonal tomato, brie cheese, smoked salmon, crispy onion and honey mustard dressing.








ENSALADA COBB | COBB SALAD     16,50€

Lechuga romana, huevo duro, aguacate, tomate cherry, pollo, queso azul, bacon crujiente y maíz.

Romaine lettuce, hard-boiled egg, avocado, cherry tomato, chicken, blue cheese, crispy bacon and corn.








Poke

**ELIGE TU BASE DE QUINOA O ARROZ DE SUSHI |
CHOOSE YOUR QUINOA OR SUSHI RICE BASE**

Garbanzos, remolacha, salmón, aguacate, maíz,        16,50€



edamame, wakame, tomate cherry, pepino y tofu frito.

Chickpea, beetroot, salmon, avocado, corn, edamame, wakame, cherry tomato, cucumber and fried tofu.

Atún rojo, mango, aguacate, maíz, edamame,        16,50€

wakame, tomate cherry, cebolla roja encurtida y tofu frito.

Red tuna, mango, avocado, corn, edamame, wakame, cherry tomato, pickled red onion and fried tofu.

Pollo, piña brasa, huevo duro, edamame, wakame,      15,50€

cebolla crujiente, aguacate, maíz, tomate cherry y pepino.

Chicken, grilled pineapple, hard-boiled egg, edamame, wakame, crispy onion, avocado, corn, cherry tomato and cucumber.

Tacos

3 unidades | 3 pieces

COCHINITA PIBIL   14,90€

Cochinita pibil, col lombarda y cebolla roja encurtida.

Cochinita pibil, pickled cabbage and red onion slaw.

LANGOSTINO | SHRIMP        17,50€

Langostino, guacamole, salsa ranchera, cebolla y cilantro.

Shrimp, guacamole, ranchero sauce, onion and coriander.

AL PASTOR   14,90€

Cerdo marinado, piña, cebolla blanca y cilantro.

Marinated pork, pineapple, white onion and coriander.

Pasta

ELIGE TU PASTA | CHOOSE YOUR PASTA:    14,50€



Garganelli

Spaguetti al Ou (Disponible opción sin gluten | Gluten free option available)

ELIGE TU SALSA | CHOOSE YOUR SAUCE:

Carbonara (huevo, guanciale, parmesano | egg, guanciale, parmesan)  

Bolognesa | Bolognese (salsa de tomate, ternera | tomato sauce, beef)

Frutti di mare (mejillones, gambas, calamar | mussels, shrimp, squid)     

Pesto Genovese | Genovese Pesto

(albahaca, piñones, ajo, parmesano, aceite de oliva |  

basil, pine nuts, garlic, parmesan, olive oil)

Pinsa

MARGARITA   	13,50€
Tomate, mozzarella y albahaca. Tomato, mozzarella and basil.	
JAMÓN Y FUNGHI HAM AND FUNGHI  	14,00€
Jamón york, mozzarella y champiñones. York ham, mozzarella and mushrooms.	
POLLO MASALA CHICKEN MASALA  	15,00€
Pollo masala, mozzarella y cilantro. Chicken masala, mozzarella and coriander.	
PULPO OCTOPUS     	16,50€
Pulpo, burrata y romesco. Octopus, burrata and romesco sauce.	
GORGONZOLA    	16,50€
Ricotta, nueces, gorgonzola, espinacas y aceite de trufa. Ricotta, walnuts, gorgonzola, spinach and truffle oil.	
ANCHOA ANCHOVIES    	15,50€
Anchoa, burrata y aceitunas negras. Anchovies, burrata and black olives.	
MALLORCA   	16,00€
Sobrasada, brossat, camaiot y tomate concasse. Sobrasada, cottage cheese, camaiot sausage and tomato confit.	

*Opción masa sin gluten | **Gluten free dough available**

Comfort food

Pechuga de pollo campera sobre cremoso de boniato y brocheta de verduras de temporada | 14,50€

Free-range chicken breast on creamy sweet potato and seasonal vegetable brochette

Truff Beef Burguer con patatas fritas caseras 16,50€

(pan brioche, beef burguer 200 gr, queso de cabra grill, rúcula, emulsión de trufa, confitura de cebolla al vino blanco, cebolla crujiente) |

Truff Beef Burger with home fries (brioche bun, beef burger 200 gr, grilled goat cheese, rocket, truffle mayonnaise, white wine onion jam, crispy onion)



Milanesa de ternera al estilo US Open con patatas fritas caseras | 16,50€

US Open-style veal milanese with home french fries



Doble smash burguer con queso con patatas fritas caseras | 16,50€

Doble smash cheese burger with home french fries



Corvina glaseada con alioli de naranja y almendra con brocheta de verduras de temporada | 17,00€

Croaker fish, orange and almond oil with seasonal vegetable brochette



Salmón al josper con aliño de cítricos, frutos secos y hierbas con brocheta de verduras de temporada | 17,00€

Josper-grilled salmon with citrus, nuts and herbs dressing with seasonal vegetable brochette



Guarnición de la casa | Side dish

Patatas fritas caseras al estilo de French Fries |


















Homemade French Fries



4,50€






























Menú infantil

Kids menu

Macarrones con salsa de tomate Penne with tomato sauce	   	6,50€
Spaghetti con salsa bolognesa (opción sin gluten) Spaghetti with bolognese sauce (gluten free option)	   	8,50€
Burger de queso con patatas Cheese burger with fries	  	10,50€
Nuggets de pollo con patatas Chicken nuggets with fries	 	7,50€
Crispy fried fish con patatas (calamar, gamba, corvina) Crispy fried fish with fries (squid, prawn, sea bass)	   	9,50€

Postres

Desserts

Tarta de queso US US cheese cake	      	6,50€
Nuestro flan casero Our traditional Crème Brûlée	  	6,50€
Brownie de chocolate blanco White chocolate brownie	      	6,50€
Piña a la brasa con coco e hidromiel Grilled pineapple with coconut and mead	 	6,50€
HELADOS ARTESANALES DE LA TIERRA ARTISANAL ICE CREAMS FROM OUR LAND:		6,50€
Cookie chocolate Chocolate cookie	    	
Fresa Strawberry VEGAN	Vainilla Vanilla  	
Limón Lemon VEGAN	Naranja Orange VEGAN	
Ensamada	  	

Bebidas

Beverages

Café & Té

Coffee & Tea

Espresso	1,50€
Cortado with a little milk	1,60€
Americano American	1,60€
Carajillo Coffee with cognac	2,60€
Descafeinado Decaffeinated espresso	1,50€
Espresso Macchiato	1,70€
Café con leche	1,90€
Capuccino	2,50€
Doble Espresso	2,70€
Laccao	2,30€
Té e infusiones	1,80€

Agua & Refrescos

Water & soft drinks

Agua sin gas 50cl Mineral water 50cl	2,30€
Agua con gas 50cl Sparkling water 50cl	2,50€
Agua San Pellegrino 50cl San Pellegrino water 50cl	3,00€
Refrescos 20cl Soft drinks 20cl	2,50€
Refrescos 35cl Soft drinks 35cl	3,00€
Zumos 20cl Juices 20 cl (melocotón, tomate, piña, naranja, manzana peach, tomato, pineapple, orange, apple)	2,50€
Kombucha	2,80€

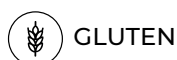
Cervezas

Beers

Caña de Amstel 30cl Amstel draft beer 30cl	2,30€
Caña de Amstel 50cl Amstel draft beer 50cl	3,30€
Amstel botella 100% Malta 33 cl Amstel bottled 100% Malta 33cl	2,60€
Amstel Oro 0'0 Tostada 33 cl Amstel Gold 0'0 Toasted 33cl	2,60€
Amstel Oro Tostada 33 cl Amstel Gold Toasted 33cl	2,80€
Amstel Radler 33 cl Amstel Radler 33cl	2,60€
Cruzcampo sin gluten 33cl Cruzcampo gluten free 33cl	2,60€
Heineken 33cl Heineken 33cl	2,80€

Alergias e intolerancias

Allergies & intolerances



GLUTEN



LACTOSA | LACTOSE



FRUTOS CÁSCARA | SHELL FRUITS



SULFITOS | SULPHITES



HUEVO | EGG



MOLUSCO | MOLLUSK



PESCADO | FISH



PLATO VEGETARIANO | VEGETARIAN PLATE



PLATO VEGANO | VEGAN PLATE



SOJA | SOY



SÉSAMO | SESAME



ALTRAMUCES | LUPINS



MOSTAZA | MUSTARD



CACAHUETE | PEANUT



CRUSTÁCEO | CRUSTACEAN



APIO | CELERY

Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, rogamos lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

If you suffer from any type of food allergy, please let us know.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 24 horas.

All of our raw fish has been previously frozen for 24 hours.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

In compliance with European Regulation 1169/2011 on food allergies, which entered into force on 13/12/2014, our customers are informed that they are welcome to see the list of food products contained in each of the dishes offered on our menu that may trigger some kind of allergy.

Precios con IVA incluido | Prices with VAT included