

UMUSIC PIANO BAR PRESENTA:

UMUSIC PIANO BAR PRESENTS:

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% Iberian acorn-fed ham	29€
TABLA DE QUESOS AFINADOS Selection of matured cheeses	23€
ANCHOA "00" CON BRIOCHE Anchovy "00" with brioche	8€
CROQUETAS DE POLLO ASADO ESTILO PEKIN (5 UND) Peking-style roast chicken croquetas (5 units)	12,5€
BURRATA DE NATAS CASERAS, PESTO Y RÚCULA Burrata with homemade cream, pesto and arugula	21€
TOMATES CONFITADOS Y VENTRESCA Confit tomatoes with ventresca	23€
AGUACATE SOASADO CON PULPO Roasted avocado with octopus	20€
ENSALADA DE COGOLLOS ASADOS, AJOBLANCO Y ANISADOS Grilled lettuce salad, ajo blanco and aniseed	17€
PATATAS BRAVAS CON TOMATE PICANTE HECHO EN CASA Y ALIOLI DE AJO ASADO Patatas bravas with homemade spicy tomato sauce and roasted garlic alioli	11€
ENSALADILLA DE MEJILLONES EN ESCABECHE Y PAN SARDO Ensaladilla with marinated mussels and sardinian bread	19€
BRIOCHE DE TERNERA Y TRUFA Beef and truffle brioche	16€
STEAK TARTAR CON CREMA DE CERVEZA GUINNES Steak tartare with guinness beer cream	23€
ZANAHORIA CHURRUSCADA CON MANTEQUILLA PICANTE, YOGURT ALIÑADO Y DUKKAH Charred carrot with spicy butter, seasoned yogurt and dukkah	16€
CORVINA ASADA CON CURRY VERDE, CILANTRO Y SUS VERDURITAS Roasted corvina with green curry, cilantro and seasonal vegetables	27€
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE OPORTO Beef tenderloin with port wine sauce	32€
CARPACCIO DE GAMBAS CON HUEVAS AHUMADAS Y PISTACHO Shrimp carpaccio with smoked roe and crunchy pistachios	22€
TARTAR DE ATÚN ROJO ACOMPAÑADO DE GAZPACHO DE MANGO Y ENCURTIDOS CASEROS Bluefin tuna tartare Served with mango gazpacho and house pickles	26€
GILDAS CLÁSICAS (2 UNIDADES) Classic Gildas (2 units)	6€
PICANTÓN ASADO CON ENSALADA FRESCA DE NARANJA Y FRUTOS ROJOS Roast poussin with a fresh salad of oranges and red berries	18€



UMUSIC PIANO BAR

GUARNICIONES / SIDES

PATATAS FRITAS Frech fries	7€
ENSALADA VERDE Green salad	7€
VERDURAS ASADAS Roasted vegetables	9€

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO Cheesecake	10€
CHOCOLATE EN TEXTURAS Chocolate in textures	10€
HELADOS Ice creams	10€
FRUTA DE TEMPORADA Seasonal fruit	10€



ALÉRGENOS / ALLERGENS

TABLA DE QUESOS Assortment of cheeses | Lácteos.

ANCHOA "00" CON BRIOCHE Anchovy "00" With brioche | Gluten, lácteos, pescado, huevo.

CROQUETAS DE POLLO ASADO ESTILO PEKIN Peking-style roast chicken croquetas | Gluten, lácteos, soja.

ENSALADILLA DE MEJILLONES Mussel salad | Molusco, huevo, soja, lácteo, pescado, gluten.

ENSALADA DE COGOLLOS ASADOS, AJOBLANCO Y ANISADOS Grilled lettuce salad, ajo blanco and aniseed | Fruto de cáscara, lácteo.

TOMATES CONFITADOS Y VENTRESCA Confit tomatoes with ventresca | Pescado, fruto de cáscara, soja, mostaza.

AGUACATE SOASADO CON PULPO Roasted avocado with octopus | Pescado, soja,

BURRATA DE NATAS CASERAS, PESTO Y RÚCULA Burrata with homemade cream, pesto and arugula | Lácteo

PATATAS BRAVAS CON TOMATE PICANTE HECHO EN CASA Y ALIOLI DE AJO ASADO Patatas bravas with homemade spicy tomato sauce and roasted garlic alioli | Gluten, huevo, soja.

BRIOCHE DE TERNERA Y TRUFA Beef and truffle brioche | Gluten, huevo, soja.

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON ALIÑO DE MOSTAZA Y REGAÑAS

Tenderloin steak tartar with mustard dressing and crisp bread | Mostaza, huevo, soja, gluten.

ZANAHORIA CHURRUSCADA CON MANTEQUILLA PICANTE, YOGURT ALIÑADO Y DUKKAH Charred carrot with spicy butter, seasoned yogurt and dukkah | Mostaza, fruto de cáscara, mostaza.

CORVINA ASADA CON CURRY VERDE, CILANTRO Y SUS VERDURITAS Roasted corvina with green curry, cilantro and seasonal vegetables | Pescado, mostaza.

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE OPORTO Beef tenderloin with port wine sauce | Gluten.

MOUSSE DE CHOCOLATE Chocolate mousse | Lácteo, huevo, gluten.

TARTA DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO Smoked Idiazabal Cheesecake | Gluten, huevo, lácteo.

CARPACCIO DE GAMBAS CON HUEVAS AHUMADAS Y PISTACHO Shrimp carpaccio with smoked roe and crunchy pistachios | Crustáceos, sulfitos.

TARTAR DE ATÚN ROJO ACOMPAÑADO DE GAZPACHO DE MANGO Y ENCURTIDOS CASEROS Bluefin tuna tartare Served with mango gazpacho and house pickles | Pescado, soja, sulfitos.

GILDAS CLÁSICAS (2 UNIDADES) Classic Gildas (2 units) | Pescado, moluscos, crustáceos.

PICANTÓN ASADO CON ENSALADA FRESCA DE NARANJA Y FRUTOS ROJOS Roast poussin with a fresh salad of oranges and red berries | Soja, mostaza, frutos secos.

Según el Reglamento 853/2004, del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece la obligación de garantizar por parte de los titulares de los establecimientos que los productos de la pesca de consumo en crudo o prácticamente en crudo, hayan sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de -20°C durante un mínimo de veinticuatro horas o -35°C durante un mínimo de 5 días, con el fin de destruir posibles larvas de nematodos.

According to Regulation 853/2004 of the European Parliament and the Council, dated April 29, 2004, on food hygiene, food business operators must ensure that fishery products intended for raw or nearly raw consumption have been previously frozen. The required freezing conditions are a temperature of -20°C or lower for at least 24 hours or -35°C for a minimum of five days. This process is mandatory to eliminate potential nematode larvae.



UMUSIC PIANO BAR