















PARA COMENZAR / TO START WITH

- Ensalada de burrata, aguacate y cherrys con aliño de miel y mostaza **14.50€**
Burrata, avocado and cherry tomatoes salad with honey and mustard dressing 🍷 🍴 🍴 🍴
- Ensaladilla de cogollos y lomo de bonito con pimiento asado al carbón, olivas verdes, cebolla roja, huevo y piparras **11.50€**
Salad of lettuce hearts and bonito loin with charcoal roasted pepper, green olives, red onion, egg and piparra (Basque chilli) 🍴 🍴
- Guacamole casero con crudités de verduras y nachos de maíz para dippear **12.00€**
Homemade guacamole with vegetable crudités and corn nachos to dip in 🍷 🍴 🍴
- Mejillones de la ría en escabeche tradicional con chips de patata y hierbas aromáticas **10.50€**
Local mussels in traditional brine with potato chips and herbs 🍴 🍴
- "Las Bárbaras" **6.50€**
(Patatas asadas con piel, ligeramente picantes con salsa de bacon y pepinillos) 🍷 🍴 🍴 🍴
"Las Bárbaras"
(Slightly spicy jacket potatoes with bacon and gherkin sauce)
- Steak tartar de vaca sobre hueso con tuétano a la brasa y pan soplado **21.00€**
Beef steak tartare over grilled bone with marrow and blown bread 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴
- Croquetones muy cremosos de mogote ibérico, tetilla y kimchi (6 unid) **12.00€**
Very creamy large croquettes of Iberian pork Scotch fillet, tetilla (Galician cheese) and kimchi (6 pieces) 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴
- Sandwich Club de carrillera de cerdo estofada con cebolla encurtida y rúcula **9.50€**
Club sandwich stuffed with braised pork cheeks with pickled onion and rocket (arugula) 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

HORNO DE BRASAS / CHARCOAL OVEN

<p>"Poliño" confitado y braseado con mojo rojo y patatas asadas <i>Braised confited cockerel with red chilli sauce and roast potatoes</i></p>	<p>16.50€</p> <p>  </p>
<p>Costilla de Black Angus Baja Tª, glaseada con salsa agridulce y patata paja <i>Black Angus rib at low temperature glazed with sweet-sour sauce and straw potatoes</i></p>	<p>22.00€</p> <p>  </p>
<p>Tataki de ternera con aliño oriental y mayonesa de achiote <i>Veal Tataki with Asian dressing and achiote mayonnaise</i></p>	<p>17.00€</p> <p>   </p>
<p>Entraña de ternera a la brasa con salsa de Portobello y patatas fritas en dados <i>Grilled Veal Skirt steak with Portobello sauce and fried diced potatoes</i></p>	<p>16.00€</p> <p></p>
<p>Entrecot de vaca vieja madurada a la brasa (300gr) (con patatas fritas en dados y espárragos trigueros) <i>Entrecoté of matured old beef (300gr) (with fried diced potatoes and wild asparagus)</i></p>	<p>27.00€</p>
<p>T-Bone de vaca vieja madurada a la brasa (800gr) (con patatas fritas en dados y espárragos trigueros) <i>Grilled T-bone steak of matured old beef (800gr) (with fried diced potatoes and wild asparagus)</i></p>	<p>66.00€</p>

GUARNICIONES PARA COMPLETAR NUESTROS PLATOS DE BRASA GARNISH FOR OUR GRILLED DISHES

<p>Brocheta de piña a la brasa con sésamo garrapiñado al kimchi <i>Grilled pineapple brochette with kimchi candied pine nuts</i></p>	<p>3.60€</p> <p></p>
<p>Ensalada de brotes tiernos con cherrys y cebolla roja <i>Baby leaf salad with cherry tomatoes and red onion</i></p>	<p>3.80€</p> <p></p>
<p>Selección de verduras a la brasa <i>Assortment of grilled vegetables</i></p>	<p>4.00€</p>
<p>Aguacate tatemado a la brasa y aliñado <i>Grilled seasoned avocado</i></p>	<p>6.00€</p> <p></p>

ARROCES Y ALGO MÁS / RICE AND SOMETHING ELSE

- Arroz de calamar de costa braseado con ali-oli y terminado en el horno de carbón **22.00€**
Braised squid rice with aioli and finished in the charcoal oven
- Arroz de pluma ibérica sellada en la brasa con Portobello y terminado en el horno de carbón **20.50€**
Rice with grilled seared Iberian pork pluma with Portobello mushrooms and finished in the charcoal oven
- Kokotxas de merluza al pil-pil sobre mini tortilla vaga **25.00€**
Hake kokotchas al pil-pil over mini lazy omelette
- Escalope milanesa con huevo a Baja Tª, trufufo y patatas risoladas a la mantequilla **13.50€**
Veal Milanese with egg at low temperature, truffle and rissole potatoes with butter
- La Hamburguesa del "Bárbaro" **14.00€**
 (180gr de carne de vaca cachena a la brasa, mézclum de lechugas, cebolla roja encurtida y emulsión de bacon con pepinillos)
"Bárbaro" hamburger
 (180gr of grilled cachena beef, lettuce mesclun, pickled red onion with bacon and gherkin emulsion)

¿UN MOMENTO DULCE? / A SWEET MOMENT?

- Milhojas caramelizadas con crema de maracuyá y helado de coco **6.50€**
Caramel coated millefeuille with passion fruit cream and coconut ice-cream
- Espresso Affogato **4.60€**
 (Café espresso con helado de vainilla, soletilla bañada en amaretto y caramelo)
Espresso Affogato
 (Espresso coffee with vanilla ice cream and sponge finger soaked in amaretto and caramel)
- Piña flambeada al ron con helado de vainilla y virutas de lima **5.50€**
Pineapple rum flambé with vanilla ice cream and lime zest
- Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela **6.00€**
Caramel coated toast of brioche dough with cinnamon ice cream
- Espuma de chocolate con helado de nueces de macadamia **5.50€**
Chocolate foam with macadamia nut ice cream

ALÉRGENOS / ALLERGEN

Apio Celery | Crustáceos Crustaceans | Gluten Gluten | Huevos Eggs | Sésamo Sesame | Soja Soy | Sulfitos Sulfites | Lácteos Milk
 Pescado Fish | Moluscos Mollusks | Frutos secos Dried fruits | Mostaza Mustard | Cacahuètes Peanuts | Altramuz Lupine