

Menu

Español

Tablas y Tapas

Tablas Para Compartir...

Dip de Berenjenas a la Brasa 15.50

Melitzanosalata, cremosa de berenjena a la brasa con perejil, limón y un toque de ajo, servido con aceitunas, pan tostado y nachos caseros.

Camembert al Horno 19.50

Aderezado con ajo y romero, acompañado con rodajas de manzana, pan tostado y una salsa de arándanos rojos.

Tapas - De la Tierra...

Ensalada Griega 9.95

Queso feta, aceitunas, tomates cherry, pepino, cebolla roja y orégano.

Ensalada de Remolacha 9.95

Ensalada de remolacha en escabeche y manzana con tomates cherry, pepino, cebolla roja y semillas de calabaza tostadas, terminado con aderezo de agave y mostaza.

Olivia 8.25

Espinacas cocinadas con nata, queso Parmesano, y pimienta negra.

Pimientos de Padrón 9.50

Unos pican y otros no. Freídos y terminados con un toque de sal Maldon.

Champiñones Salteados 9.50

Con tomates secos al sol, vino tinto, ajo y un toque de salsa de soja.

Verduras Mediterráneas 9.95

Verduras mixtas de temporada acompañados con una refrescante salsa verde.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego 24.95

Servido con salsa de tomate, melón laminado, picatostes de parmesano casero y acompañado de pan tostado.

Curry de Garbanzos 10.95

Pak Choi, judías verdes y garbanzos cocidos en una fragante salsa de curry amarillo, boniato frito, tomates cherry y cilantro.

Habas Blancas Salteados 9.95

Habas Blancas salteados en salsa de chile ancho, vino blanco. Con tomates secos y berenjena. Terminado con una salsa verde de jalapeño, cebolla en escabeche y cilantro. Servido a temperatura ambiente.

Queso Brie Frito 9.75

Brie rebozado en panko con mermelada de cebolla roja casera.

Patatas Bravas 9.50

Patatas crujientes con una salsa casera de tomate picante y alioli.

Patatas de Paprika 9.50

Patatas crujientes con una salsa casera cremosa y dulzón de paprika.

Información Dietética

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

Pidamos que tengan en cuenta que algunos de nuestros ingredientes provienen de fabricas donde se producen alimentos con alérgenos comunes. Por favor, consulte con su camarero para más información.

Menu

Español

Tapas y Extras

Tapas - Del Mar...

Boquerones 8.95

Marinadas en vinagre y aceite, servidas con hojas de remolacha.

Calamares a la Romana 11.95

Servidos con nuestra delicada mayonesa de albahaca

Guiso de Pulpo 16.50

Pulpo marinado a la brasa servido sobre una cama de pico de gallo.

Frutos del Mar 18.50

Gallo San Pedro, mejillones y gambas al vapor en una salsa cremosa de brandy.

Gambas al Ajillo 14.95

Gambas salteadas con ajo, guindilla seca y pimentón dulce.

Atún 17.95

Atún a la plancha cubierto de sésamo con puré de aguacate y lima. Y una salsa de miel y soja, adornado con wakame.

Tapas - De la Granja...

Popeye 9.50

Espinacas cocinadas con carne picada de ternera, nata, queso Parmesano y pimienta negra. Creado en 2002.

Choricitos 9.50

Sabrosos choricitos fritos.

Pollo Peruana 10.50

Tiras de pechuga de pollo salteadas en una suave pasta de chile amarillo con una mezcla de pimientos y cilantro.

Alitas de Pollo 10.25

Jugosas alitas de pollo al horno sazonadas, terminadas con salsa teriyaki y aceite de sésamo.

Albondigas 10.50

Albondigas de ternera servidas en salsa de tomate fresco, cubierto con hojas de papas fritas caseras.

Panceta Crujiente 11.25

Panceta horneada lentamente, acompañado de nuestra salsa de manzana, rábano picante y tomillo.

Cordero Estufado 15.95

Tierna paletilla de cordero con pasta de orzo sazonada, Queso Mahón de Menorca y salsa chimichurri a la menta.

Entrecot 17.50

Entrecot adobado con chile ancho, cacao y espresso, servido con nuestra salsa de pimienta y trufa.

Extras

	Pequeno	Grande
Pan y Alioli 	2.50	5.00
Pan Sin Gluten y Alioli  	3.50	7.00
Pan y Alioli Vegano  	2.75	5.50

Aceitunas Marinados   	3.75
Patatas Fritas   	4.75

Menu

Español

Postres y Helados

Postres Caseros

Delicia de Limón 9.25

Refrescante crema de limón horneada, terminada con salsa de caramelo, mascarpone y chocolate rallado.

Tarta de Chocolate, Coco y Naranja 9.95

Torta rica de chocolate y coco con ralladura de naranja fresca, servida con una salsa cremosa de chocolate y naranja.

Brownie de Tres Chocolates 9.95

Delicioso brownie casero con pipas de chocolate mixto, servido con helado de vainilla.

Cheesecake 10.25

Nuestro famoso e irresistible cheesecake de frambuesa y chocolate blanco con base de galleta.

Tabla de Postres 25.00

La tabla para compartir definitiva. Un cheesecake de chocolate blanco y frambuesas, un brownie de triple chocolate con helado de vainilla y una delicia de limón.

Helados & Sorbetes

Helados 5.50

Chocolate, vainilla o fresa.

Sorbete 7.25

Sorbete de frambuesa.

Información Dietética

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

Pidamos que tengan en cuenta que algunos de nuestros ingredientes provienen de fabricas donde se producen alimentos con alérgenos comunes. Por favor, consulte con su camarero para más información.

Menu

English

Sharing Boards & Tapas

Boards to Share...

Chargrilled Aubergine Dip **15.50**

Melitzanosalata, creamy chargrilled aubergine dip with parsley & lemon and a hint of garlic, served with toasted bread, homemade tortilla chips and olives.

Whole Baked Camembert **19.50**

Infused with garlic & rosemary, served with sliced apple, toasted bread & cranberry sauce.

Tapas - From the Earth...

Greek Salad **9.95**

Tangy marinated feta cheese, black olives, cherry tomatoes, cucumber, red onion and oregano.

Beetroot & Apple Salad **9.95**

Zesty pickled beetroot and apple salad with cherry tomatoes, cucumber, red onion & toasted pumpkin seeds, finished with an agave & mustard dressing.

Olivia **8.25**

Tapas signature dish. Pan fried spinach with a unique blend of parmesan, cream & black pepper.

Pimientos de Padrón **9.50**

Some of them are hot, some of them are not. Little green peppers, deep fried, finished with Maldon sea salt.

Pan Fried Mushrooms **9.50**

Pan fried mushrooms with sun-dried tomatoes, red wine, garlic and a touch of soya sauce.

Mediterranean Vegetables **9.95**

Mixed seasonal vegetables topped with a refreshing salsa verde.

Íberico Ham & Manchego Cheese Board **24.95**

Served with tomato salsa, fresh strips of melon, homemade parmesan crackers and toasted bread. A classic taste of Spain.

Chickpea Coconut Curry **10.95**

Pak Choi, green beans and chickpeas cooked in a fragrant yellow curry sauce, topped with fried sweet potato chips, cherry tomatoes and coriander.

Pan Fried Butter Beans **9.95**

Pan fried butter beans in an ancho chilli sauce with white wine, sun-dried tomatoes and aubergine. Topped with a jalapeño salsa verde, pickled onion & coriander. Served room temperature.

Deep Fried Brie **9.75**

Brie coated in panko breadcrumbs, served with our signature red onion marmalade.

Patatas Bravas **9.50**

Bite sized crispy potatoes served with our house rich & spicy tomato sauce, and alioli.

Paprika Potatoes **9.50**

Bite sized crispy potatoes topped with our sweet and creamy paprika sauce.

Dietary Information

 Vegetarian  Vegan  Gluten Free  Lactose Free

Please note some of our ingredients are made in factories where they also produce items with common allergens.

Please consult your waiter for more information.

Menu

Tapas & Extras

Tapas – From the Sea...

Boquerones 8.95

Anchovies marinated in vinegar & oil, served with beetroot leaves.

Calamari 11.95

Served with our delicate basil mayonnaise.

Balsamic & Chilli Glazed Octopus 16.50

Tapas signature dish. Braised marinated octopus served on a bed of pico de gallo.

Seafood Medley 18.50

A delicious medley of mussels, john dory & king prawns steamed in our house brandy cream sauce.

Garlic Prawns 14.95

Succulent king prawns, pan fried with garlic, dried chilli & sweet paprika.

Tuna 17.95

Sesame coated pan seared Tuna with an avocado & lime puree, honey & soya sauce and topped with wakame.

Tapas – From the Land...

Popeye 9.50

Created in 2002. Pan fried minced beef & spinach with cream, parmesan & black pepper. Our most sought after recipe!

Choricitos 9.50

Small spicy Spanish sausages, pan fried.

Peruvian Chicken 10.50

Tender strips of chicken breast stir fried in a medium yellow chilli paste with mixed peppers, finished with fresh coriander.

Teriyaki Chicken Wings 10.25

Juicy seasoned oven baked chicken wings, finished with teriyaki sauce and sesame oil.

Meatballs 10.50

Beef meatballs, served in a fresh tomato sauce and topped with homemade potato crisps.

Belly of Pork 11.25

Slow roasted with crispy crackling, served with our apple, horseradish and thyme sauce. A real customer favourite!






Braised Lamb 15.95

Tender lamb shoulder with seasoned orzo pasta, topped with Mahon Menorca Cheese shavings & mint chimichurri sauce.

Steak 17.50

Pan seared steak with an ancho chilli, cocoa & espresso rub, served with our truffle and peppercorn sauce.

Extras

	Small	Large
Bread & Alioli 	2.50	5.00
Gluten Free Bread & Alioli  	3.50	7.00
Bread & Vegan Alioli  	2.75	5.50

Marinated Olives    3.75

Chips    4.75

Menu

Homemade Desserts & Ice creams

Homemade Desserts

Lemon Delight V GF 9.25

Refreshing & zesty baked lemon cream, finished with caramel sauce, mascarpone and grated chocolate.

Chocolate, Coconut & Orange Torte VG GF DF 9.95

Rich chocolate coconut torte with fresh orange zest, served with a velvety chocolate & orange sauce.

Triple Chocolate Brownie V 9.95

Luxurious homemade brownie laced with mixed chocolate chips, served with vanilla ice cream.

Cheesecake V 10.25

Our famously irresistible raspberry & white chocolate cheesecake with a biscuit base.

Indulgence Dessert Platter V 25.00

The ultimate sharing board. A white chocolate and raspberry cheesecake, a triple chocolate brownie with vanilla ice cream & a refreshing lemon delight.

Ice Cream & Sorbet

Ice Creams V GF 5.50

Chocolate, vanilla, strawberry.

Sorbet VG GF DF 7.25

Cool down with a fruity raspberry sorbet.

Dietary Information

V Vegetarian VG Vegan GF Gluten Free DF Lactose Free

Please note some of our ingredients are made in factories where they also produce items with common allergens.

Please consult your waiter for more information.

Menu

Tablas & Tapas

Taglieri da Condividere...

Dip de Berenjenas a la Brasa   **15.50**

Melitzanosalata, crema di melanzane grigliate con prezzemolo, limone e un tocco di aglio, servita con olive, pane tostato e nachos fatti in casa.

Camembert al Forno  **19.50**

Camembert al forno condito con aglio e rosmarino, servito con fette di mela, pane tostato e salsa di mirtillo.

Tapas - dalla Terra...

Ensalada Griega   **9.95**

Feta, olive, pomodorini, cetriolo, cipolla rossa e origano.

Ensalada de Remolacha    **9.95**

Insalata di barbabietole e mele in salamoia con pomodorini, cetriolo, cipolla rossa e semi di zucca tostati, rifinita con salsa di senape e d'agave.

Olivia  **8.25**

Piatto Della casa, Spinaci soffritti in padella con parmigiano, panna e pepe nero.

Pimientos de Padrón    **9.50**

Piccoli peperoni verdi, alcuni sono piccanti e altri no. Fritti e conditi con un pizzico di sale Marino Maldon.

Champiñones Salteados    **9.50**

Funghi fritti in padella con pomodori secchi, vino rosso, aglio e una piccola aggiunta di salsa di soia.

Verduras Mediterráneas    **9.95**

Verdure miste di stagione ricoperte da una rinfrescante salsa verde.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego **24.95**

Servido con salsa di pomodoro, melone laminato, picatostes de parmesano casero e accompagnato da pan tostato.

Curry de Garbanzos    **10.95**

Curry di ceci con Pak Choi, fagiolini, ceci cotti in una profumata salsa al curry giallo, patate dolci fritte, pomodorini e coriandolo.

Habas Blancas Salteados    **9.95**

Fagioli bianchi saltati in salsa ancho chili, vino bianco. Con pomodori secchi e melanzane. Finito con una salsa jalapeño verde, cipolla sott'aceto e coriandolo. Servire a temperatura ambiente.

Queso Brie Frito  **9.75**

Brie impanato con marmellata di cipolle rosse fatta in casa.

Patatas Bravas   **9.50**

Patate croccanti con salsa di pomodoro piccante fatta in casa e aioli.

Patatas de Paprika    **9.50**

Patate croccanti con salsa alla paprika fatta in casa.

Informazioni Dietetiche

 Vegetariano  Vegano  Senza Glutine  Senza Latticini

Si prega di notare che alcuni dei nostri ingredienti sono realizzati in fabbriche in cui vengono prodotti anche articoli con allergeni comuni. Chiedi maggiori informazioni al tuo cameriere.

Menu

Tapas & Contorni

Tapas - dal Mare...

Boquerones GF DF 8.95

Acciughe marinate in aceto e olio, servite con foglie di barbabietola.

Calamares a la Romana 11.95

Calamaro serviti con la nostra delicata maionese al basilico.

Guiso de Pulpo GF DF 16.50

Polpo in umido servito su letto di pico de gallo.

Frutos del Mar GF 18.50

Un misto di pesce San Pietro, cozze e gamberoni cotti al vapore con salsa cremosa di brandy.

Gambas al Ajillo GF DF 14.95

Gamberi saltati con aglio, peperoncino secco e paprika dolce.

Atún GF DF 17.95

Tonno grigliato ricoperto di sesamo con purea di avocado e lime, miele e salsa di soia e wakame.

Tapas - dalla Fattoria...

Popeye GF 9.50

Spinaci fritti in padella con carne macinata, panna, parmigiano e pepe nero. Creata nel 2002.

Choricitos 9.50

Piccole salsicce fritte piccanti.

Pollo Peruana DF 10.50

Teneri stracotti di pollo saltati in padella con una leggera salsa piccante di peperoncino giallo, un mix di peperoni e rifinito con coriandolo.

Alitas de Pollo DF 10.25

Succose ali di pollo al forno condite, rifinite con salsa teriyaki e olio di sesamo.

Albondigas DF 10.50

Polpette servite con salsa di pomodoro fresco, servito con patatine fritte della casa.

Panceta Crujiente GF DF 11.25

Pancetta al forno lento con la nostra salsa di mele, rafano e timo.

Cordero Estufado 15.95

Tenera spalla di agnello con pasta all'orzo condita con formaggio Mahón Menorca e salsa chimichurri alla menta.

Entrecote GF 17.50

Entrecote con peperoncino ancho, cacao ed espresso, servita con la nostra salsa al tartufo e pepe.

Contorni

	Piccolo	Grande
Pane & Alioli V	2.50	5.00
Pane Senza Glutine & Alioli V GF	3.50	7.00
Pane & Alioli Vegana VG DF	2.75	5.50

Olive Marinatee VG GF DF	3.75
Patate Fritte VG GF DF	4.75

Menu

Dolci & Gelati

Dolci Fatti in Casa

Delight de Limón V GF 9.25

Rinfrescante crema al limone al forno, rifinita con salsa al caramello, mascarpone e cioccolato grattugiato.

Tarta de Chocolate, Coco y Naranja VG GF DF 9.95

Ricca torta al cioccolato e cocco con scorza d'arancia fresca, servita con una cremosa salsa al cioccolato e arancia.

Brownie de Tres Chocolates V 9.95

Delizioso brownie con gocce di cioccolato misto fatto in casa servito con gelato alla vaniglia.

Cheesecake V 10.25

La nostra famosa e irresistibile cheesecake al cioccolato bianco e lamponi con base biscotto.

Tabla de Postres V 25.00

La migliore scelta per condividere. Una cheesecake al cioccolato bianco e lamponi, un brownie al triplo cioccolato con gelato alla vaniglia e una 'delight de limón'.

Gelati y Sorbetti

Helados V GF 5.50

Gelato al cioccolato, vaniglia o alla fragola.

Sorbete VG GF DF 7.25

Sorbetto al lampone.

Informazioni Dietetiche

V Vegetariano VG Vegano GF Senza Glutine DF Senza Latticini

Si prega di notare che alcuni dei nostri ingredienti sono realizzati in fabbriche in cui vengono prodotti anche articoli con allergeni comuni.
Chiedi maggiori informazioni al tuo cameriere.

Menu

Deutsche

Platten & Tapas

Platten zum Teilen...

Chargrilled Aubergine Dip **15.50**

Melitzanosalat, cremiger gegrillter Auberginen-Dip mit Petersilie & Zitrone und einem Hauch Knoblauch, serviert mit getoastetes Brot und hausgemachten Tortilla-Chips.

Whole Baked Camembert **19.50**

Camembert mit Knoblauch und Rosmarin, serviert mit Apfelscheiben, getoastetes Brot und Preiselbeersauce.

Tapas – Aus der Erde...

Greek Salad **9.95**

Pikant mariniertes Feta-Käse, schwarze Oliven, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebel und Oregano.

Beetroot & Apple Salad **9.95**

Pikant eingelegter Rote-Bete-Apfel-Salat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln und gerösteten Kürbiskernen, abgerundet mit einem Agaven-Senf-Dressing.

Olivia **8.25**

Tapas-typisches Gericht. Gebratener Spinat mit einer einzigartigen Mischung aus Parmesan, Sahne und schwarzem Pfeffer.

Pimientos de Padrón **9.50**

Einige von ihnen sind scharf, andere nicht. Kleine grüne Paprika, frittiert, verfeinert mit Maldon-Meersalz.

Pan Fried Mushrooms **9.50**

Gebratene Champignons mit sonnengetrockneten Tomaten, Rotwein, Knoblauch und einem Hauch Sojasauce.

Mediterranean Vegetables **9.95**

Gemischtes Gemüse der Saison, garniert mit einer erfrischenden grünen Sauce.

Íberico Ham & Manchego Cheese Board **24.95**

Serviert mit Tomatensalsa, frischen Melonenstreifen, hausgemachten Parmesan Crackern und geröstetem Brot.

Chickpea Coconut Curry **10.95**

Pak Choi, grüne Bohnen, Kichererbsen und gekocht in einer duftenden gelben Currysauce, garniert mit frittierten Süßkartoffeln, Kirschtomaten und Koriander.

Pan Fried Butter Beans **9.95**

Gebratene Butterbohnen in einer Ancho-Chili-Sauce mit Weißwein, sonnengetrockneten Tomaten und Auberginen. Garniert mit einer Jalapeño-Salsa Verde, eingelegten Zwiebeln und Koriander. Bei Zimmertemperatur serviert.

Deep Fried Brie **9.75**

Mit Panko-Semmelbröseln überzogener Brie, serviert mit unserer charakteristischen roten Zwiebelmarmelade.

Patatas Bravas **9.50**

Knusprige Kartoffeln in mundgerechter Größe, serviert mit unserer reichhaltigen und würzigen Tomatensauce und Aioli.

Paprika Potatoes **9.50**

Knusprige Kartoffeln in mundgerechter Größe, garniert mit unserer süß-cremigen Paprikasauce.

Ernährungsinformationen

 Vegetarisch  Vegan  Glutinefrei  Milchfrei

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Zutaten in Fabriken hergestellt werden, in denen auch Artikel mit häufigen Allergenen hergestellt werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner.

Menu

Tapas & Beilagen

Tapas – Aus dem Meer...

Boquerones 8.95

In Essig und Öl marinierte Sardellen, serviert mit Rote-Bete-Blättern.

Calamari 11.95

Calamare serviert mit unserer delikaten Basilikum-Mayonnaise.

Balsamic & Chilli Glazed Octopus 16.50

Tapas-typisches Gericht. Geschmorter mariniertes Tintenfisch, serviert auf einem Bett aus Pico de Gallo.

Tapas – Aus der Farm...

Popeye 9.50

Erstellt im Jahr 2002. Gebratenes Hackfleisch und Spinat mit Sahne, Parmesan und schwarzem Pfeffer.

Choricitos 9.50

Kleine würzige spanische Würstchen, gebraten.

Peruvian Chicken 10.50

Zarte Hähnchenbruststreifen gebraten in einer milden gelben Chilipaste mit gemischten Paprikaschoten, verfeinert mit frischem Koriander.

Teriyaki Chicken Wings 10.25

Saftig gewürzte, im Ofen gebackene Hähnchenflügel, abgerundet mit Teriyaki-Sauce und Sesamöl.

Seafood Medley 18.50

Eine Auswahl an Muscheln, Petersfisch und Riesengarnelen, gedünstet in unserer hauseigenen Brandy-Sahnesauce.

Garlic Prawns 14.95

Saftige Riesengarnelen, gebraten mit Knoblauch, getrocknetem Chili und süßem Paprika.

Tuna 17.95

Mit Sesam überzogenes Brot, angebratener Thunfisch mit Avocado-Limetten-Püree, Honig und Sojasauce und garniert mit Wakame.

Meatballs 10.50

Rinderfleischbällchen serviert in frischer Tomatensauce und garniert mit hausgemachten Kartoffelchips

Belly of Pork 11.25

Langsam gebratener Schweinebauch mit knuspriger Kruste, serviert mit unserer Apfel-, Meerrettich- und Thymiansauce.

Braised Lamb 15.95

Zarte Lammshulter mit gewürzten Orzo-Nudeln, garniert mit Mahon-Menorca-Käsespänen und Minz-Chimichurri-Sauce.

Steak 17.50

In der Pfanne gebratenes Steak mit einer Ancho-Chili-, Kakao- und Espresso-Einreibung, serviert mit unserer Trüffel-

Beilagen

	Kleines	largo
Brot & Alioli 	2.50	5.00
Glutenfreies Brot & Alioli  	3.50	7.00
Brot & Alioli Vegan  	2.75	5.50

Marinierte Oliven   	3.75
Chips   	4.75

Menu

Dessert & Eis

Hausgemachte Desserts

Lemon Delight V GF **9.25**

Erfrischende gebackene Zitronencreme, verfeinert mit Karamellsauce, Mascarpone und geriebener Schokolade.

Chocolate, Coconut & Orange Torte VG GF DF **9.95**

Reichhaltige Schokoladen-Kokos-Torte mit frischer Orangenschale, serviert mit einer samtigen Schokoladen-Orangen-Sauce.

Triple Chocolate Brownie V **9.95**

Reichhaltiger hausgemachter Brownie mit Schokoladenstückchen, serviert mit Vanilleeis.

Cheesecake V **10.25**

Unser bekannte unwiderstehliche Himbeer-Käsekuchen mit weißer Schokolade und Keksboden.

Indulgence Dessert Platter V **25.00**

Das ultimative Sharing-Board. Ein weißer Schokoladen-Himbeer-Käsekuchen, ein dreifacher Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis und einem erfrischenden Zitronengenuss.

Eis und Sorbet

Ice creams V GF **5.50**

Eis, Schokolade, Vanille, Erdbeere.

Sorbet VG GF DF **7.25**

Himbeersorbet.

Ernährungsinformationen

V Vegetarisch VG Vegan GF Glutinefrei DF MilCHFrei

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Zutaten in Fabriken hergestellt werden, in denen auch Artikel mit häufigen Allergenen hergestellt werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner.

Menu

Française

Plateaux & Tapas

Plateaux à Partager...

Dip de Berenjenas a la Brasa 15.50

Melitzanosalata, aubergines grillées crémeuses avec du persil, du citron et une pointe d'ail, servies avec des olives, du pain grillé et des nachos maison.

Camembert al Horno 19.50

Infusionné avec de l'ail et du thym, servi avec des tranches de pomme, du pain grillé et une compote de groseille.

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego 24.95

Servi avec salsa de tomate, melon laminé, picatostes de parmesano casero et accompagné de pan tostado.

Tapas - de la Terre...

Ensalada Griega 9.95

Fromage feta, olives, tomates cerises, concombre, oignon rouge et origan.

Ensalada de Remolacha 9.95

Salade de betteraves marinées et de pommes avec tomates cerises, concombre, oignon rouge et graines de courge grillées, avec vinaigrette à la moutarde d'agave.

Olivia 8.25

Épinards cuits avec de la crème, du parmesan et du poivre noir.

Pimientos de Padrón 9.50

Certains plus pimentés que d'autre, avec une touche de sel de Maldon.

Champiñones Salteados 9.50

Champignons avec tomates séchées, vin rouge, ail et une touche de sauce soja.

Verduras Mediterráneas 9.95

Mélange de légumes de saison recouvert d'une sauce verte rafraîchissante.

Curry de Garbanzos 10.95

Pak Choi, haricots verts et pois chiches cuits dans une sauce parfumée au curry jaune, patates douces frites, tomates cerises et coriandre.

Habas Blancas Salteados 9.95

Haricots blancs sautés à la sauce chili ancho, vin blanc. Aux tomates séchées et aubergines. Fini avec une sauce jalapeño verte, des oignons marinés et de la coriandre. Servi à température ambiante.

Queso Brie Frito 9.75

Brie en panko avec confiture d'oignons rouges maison.

Patatas Bravas 9.50

Pommes de terre croustillantes avec sauce tomate épicée maison et aioli.

Patatas de Paprika 9.50

Pommes de terre croustillantes avec une sauce au paprika maison.

Information Diététique

 Végétarien  Végétalien  Sans Gluten  Sans Produits Laitiers

Veuillez noter que certains de nos ingrédients sont fabriqués dans des usines où sont également produits des articles contenant des allergènes courants. Veuillez demander plus d'informations à votre serveur.

Menu

Française

Tapas & Extras

Tapas – de la Mer...

Boquerones GF DF 8.95

Anchois marinés au vinaigre et à l'huile, servis avec des feuilles de betterave.

Calamares a la Romana 11.95

Calamars servis avec notre délicate mayonnaise au basilic.

Guiso de Pulpo GF DF 16.50

Mijoté de poulpe servi sur lit de pico de gallo.

Frutos del Mar GF 18.50

Gallo San Pedro, moules et crevettes dans une sauce crémeuse au cognac.

Gambas al Ajillo GF DF 14.95

Crevettes sautées à l'ail, piment séché et paprika doux.

Atún GF DF 17.95

Thon grillé recouvert de sésame avec purée d'avocat et citron vert, sauce miel et soja et wakame.

Tapas – de la Ferme...

Popeye GF 9.50

Épinards cuits avec du bœuf haché, de la crème, du parmesan et du poivre noir. Créé en 2002.

Choricitos 9.50

Saucisses frites savoureuses.

Pollo Peruana DF 10.50

Lanières de poitrine de poulet sautées dans une pâte de piment jaune onctueuse avec un mélange de poivrons et de coriandre.

Alitas de Pollo DF 10.25

Ailes de poulet juteuses assaisonnées, garnies de sauce teriyaki et d'huile de sésame.

Albondigas DF 10.50

Boulettes de viande servi dans une sauce tomate fraîche, garni de chips maison.

Panceta Crujiente GF DF 11.25

Panceta croquante cuite lentement avec notre sauce manzana, picante rábano et tomillo.

Cordero Estufado 15.95

Epaule d'agneau tendre avec pâtes d'orge assaisonnées, avec Queso Mahón Menorca et sauce chimichurri à la menthe.

Entrecote GF 17.50

Entrecôte au piment ancho, cacao et expresso, servie avec notre sauce truffe et poivre.

Extras

	Petit	Grand
Pain & Aioli V	2.50	5.00
Pain Sans Gluten & Aioli V GF	3.50	7.00
Pain & Végétalien Aioli VG DF	2.75	5.50

Olives Marinées VG GF DF	3.75
Frites VG GF DF	4.75

Menu

Dessert & Glaces

Dessert de la Maison

Delicia de Limón V GF 9.25

Crème de citron cuite au four rafraîchissante, finie avec une sauce au caramel, du mascarpone et du chocolat râpé.

Tarta de Chocolate, Coco y Naranja VG GF DF 9.95

Gâteau riche au chocolat et à la noix de coco avec zeste d'orange frais, servi avec une sauce crémeuse au chocolat et à l'orange.

Brownie de Tres Chocolates V 9.95

Délicieux brownie aux pépites de chocolat mélangé maison servi avec crème glacée à la vanille.

Cheesecake V 10.25

Notre célèbre et irrésistible cheesecake au chocolat blanc et aux framboises avec une base de biscuits.

Tabla de Postres V 25.00

La table de partage ultime. Un cheesecake chocolat blanc et framboise, un brownie triple chocolat avec glace vanille et un délice au citron.

Glaces et Sorbets

Helados V GF 5.50

Glace chocolat, vanille ou fraise.

Sorbete VG GF DF 7.25

Sorbet à la framboise.

Information Diététique

V Végétarien VG Végétalien GF Sans Gluten DF Sans Produits Laitiers

Veuillez noter que certains de nos ingrédients sont fabriqués dans des usines où sont également produits des articles contenant des allergènes courants. Veuillez demander plus d'informations à votre serveur.