

Picoteo

Surtidos de aceitunas	4,10	Anchoas en vinagre (4 unidades)	9,00
Almendras saladas	4,20	Lata de berberechos con salsa Espinaler	15,50
Boquerones en vinagre (6 unidades)	8,50		
Montadito de steak tartar	8,00	Paletilla ibérica	23,00
Costillas de conejo con ajo y perejil	14,00	Croqueta casera (€/unidad):	
Tacos de solomillo con salsa entrecote	14,50	· Setas y trufa	2,50
Tiras de pollo <i>con salsa de miel y mostaza</i>	10,00	· Jamón ibérico	2,50
Fingers de queso con chutney de mango	8,50	· Gambas	3,00
Mini burger de Black Angus (€/unidad)	4,20	Ostras Fines de Claires nº4 (pr/ud)	3,20
Ceviche de salmón, leche de coco, lima y cilantro	9,50	Nuestras patatas bravas	6,50
Setas de temporada en cazuelita, a la brasa	8,50	Ensaladilla de atún	8,00
Berenjenas en tempura, queso de cabra y miel	10,20	Huevos estrellados con patatas y chorizo	7,50
Guacamole con burrata y nachos	16,50	Alcachofas fritas con salsa tártara	11,00
Gambitas en tempura con salsa kimchi	17,00	Pimientos de Padrón con flor de sal	6,70
Berenjena a la brasa con miso y yogur	10,50	Tortilla trufada	10,50
		Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil (o andaluza)	14,70

Sugerencias

Gambas al ajillo	19,00	Sopa de cebolla con huevo poché y virutas de parmesano	11,50
Crema de calabacín con queso de cabra	10,00	Huevos benédicte con jamón y salsa holandesa (<i>con salmón +2,5</i>)	12,00
Mejillones en salsa «Poulette»	16,00		
<i>Media ración 9,50</i>			

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

Nuestros BOCADILLOS

Bikini trufado	10,50
Sandwich de atún	11,00
<i>atún, tomate, huevo, lechuga, mayonesa y mostaza</i>	
Club sandwich con pollo	15,00
Hamburguesa de pollo crujiente	14,00
Hamburguesa Café Turo	16,00
Mollete de bucy cortado al cuchillo	16,00

Pescados y mariscos

Salmón ahumado con blinis	15,50
Carpaccio de dorada con almendras	14,50
Atún rojo crudo a la soja	15,00
Tartar de salmón con aguacate, soja y lima	17,50
Tartar de atún con aguacate, soja y jengibre	18,50
Ceviche de corvina con leche de tigre	14,50
Salmón con verduritas, al carbón	18,50
Bacalao a la brasa con salsa miso y verduras al vapor	18,50
Pulpo a la brasa	15,50

Pan con mantequilla	2,20
Pan con tomate	3,70

Precio en (€)

Ensaladas

Tomate y burratina	12,00
Ventresca de atún y cebolla tierna	14,000
Vegetariana	13,00
<i>espinaca, aguacate, feta, piñones, tomate cherry</i>	
Niçoise	12,50
<i>judías, patatas, tomate cherry, atún</i>	
Caesar	12,00
<i>con pollo y parmesano</i>	
Queso de cabra	13,00
<i>canónigos, tomate cherry, manzana y nueces</i>	

Todo carne

Roast beef con salsa tártara	14,20
Carpaccio de bucy al estilo Harry's Bar	11,00
Tartar de bucy al cuchillo	20,00
Costillitas de cabrito	17,50
Wok de pasta, solomillo de bucy y verduras	14,50
Pasta Alfredo con virutas de jamón	13,50
Muslo de pollo relleno de jamón serrano y setas con puré de patata	17,00
Escalope a la milanesa con patatas fritas y salsa tártara	14,50
Secreto ibérico con piña caramelizada y salsa demi-glacé	20,00
Entrecôte café de Paris	28,00
Solomillo «châteaubriand» con salsa bearnesa	29,50

Suplemento terraza 10%

Los Postres

Flan «que te inclina»
5,50

Cheesecake Salvador Dalí
9,40

Babá al ron
11,00

Expresso Martini
9,00

Coulant de chocolate
9,00

Pastel del día
8,00/ *porción*

Chocolate y avellana de «Reus»
9,00

Helados. 5,80
*Mango, vainilla, mandarina, limón
o choco italiano*



Cocktails

precio: 13,00



Clásicos

NEGRONI
Ginebra, vermouth rojo, campari

OLD FASHIONED
Bourbon, angostura, azúcar

MANHATTAN
Rye whisky, vermouth rojo, angostura

BLOODY MARY
Vodka, zumo de tomate, especias, tabasco

DRY MARTINI FRAPPÉ
Ginebra, vermouth seco

MOJITO clásico o fruta de la pasión
Ron, menta, limón, azúcar

Afrutados



CAIPIRINHA jengibre y maracuyá
*Lima, cachaça, azúcar, jengibre y
maracuyá*

COSMOPOLITAN DELUXE
Vodka, triple sec, zumo arándanos y lima

TOMMY'S MARGARITA
*Patrón Silver, sirope de agave,
zumo de lima*

MAI THAI
*Bacardi Carta Blanca, Bacardi 8, triple
sec, orgeat, zumo de limón*

IPANEMA
Vodka, maracuyá, piña y lima

Sin alcohol precio: 11,20

ROUGE
*Fresa, manzana, zumo de lima,
sirope de fresa, albahaca*

TROPICAL
Maracuyá, piña, lima

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%

Carta de Vinos

Cava & Champagne



Penedès, Cava Terra de Marca, Brut Nature	5,40	24,00
Juvé & Camps Reserva Familia, <i>XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA</i>		39,00
Torelló Brut Reserva		30,00
Champagne, Forget Brimont, Brut		74,00

Vinos Blancos



Rias baixas, Lagar de Cachada, <i>ALBARIÑO</i>	5,80	25,00
Rueda, Montespina, <i>VERDEJO SOBRE LIAS</i>	5,00	18,00
Côtes du Rhône, Terres de Panery, <i>CHARDONNAY</i>	5,50	25,00
Penedès, Honeymoon, <i>PARELLADA</i>		22,00
Priorat, Más Doix, Murmuri, <i>GARNACHA BLANCA</i>		25,00
Rueda, El Perro Verde, <i>VERDEJO</i>		42,00

Vinos Tintos



Montsant, Moments de Montsant, <i>GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH, MERLOT</i>	5,50	25,00
Rioja, La Viuda Negra Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	25,00
Rioja, Muga Crianza, <i>TEMPRANILLO</i>	8,00	40,00
Ribera del Duero, Fuentespina Crianza , <i>TEMPRANILLO</i>	5,50	27,00
Montsant, la universal, Dido, <i>GARNACHA, SYRAH, CARIÑENA</i>		35,00
Priorat, Más Doix, Les Crestes, <i>GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH</i>		39,00
Ribera del Duero, Pago de los Capellanes crianza, <i>TINTO FINO</i>		58,00
Rioja, Marqués del Riscal Reserva <i>TEMPRANILLO</i>		45,00

Vinos Rosados



Côtes du Rhône, Château Panery, La Garuste 2022 <i>GARNACHE, SYRAH</i>	6,00	27,00
Côtes de Provence, M de Minuty		37,00
Côtes de Provence, Studio Miraval, <i>CINSAULT, GRENACHE, SYRAH</i>		35,00

Precio en (€)

Suplemento terraza 10%