

ENTRANTES...

Patatas Bravas con "Alegría Riojana" (6 unidades - 12 unidades)	6,00€ - 10,00€
Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún confitada	10,00€
Croquetas Caseras de Hongos, Boletus y Trufa	10,00€
Croquetas Mixtas	11,00€
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico	12,00€
Ensalada de Tomate x 4 con Vinagreta de Naranja	12,00€
Tartar de Salchichón de Málaga con Pepinillos, Cebolla encurtida y Regañás	13,00€
Ensalada de Langostino Crujiente con Tomate y Vinagreta de Mango	14,00€
Atún Marinado con Guacamole y Tosta de Maíz	15,00€
Gambas al Pil-Pil con Espuma de Valentina	16,00€
Milhojas de Foie con Queso y Compota de Manzana	17,00€
Tartar de Salmón con Piña salteada, Hierbabuena, Teriyaki y Mostaza	18,00€
Gofre de Pulpo a la Parrilla con Pimentón de la Vera	20,00€
Surtido de Quesos Regionales	20,00€
Jamón de Bellota 100% Ibérico con Tostas y Tomate Triturado al natural	22,00€

VEGETARIANOS...

Tartar de Tomate y Aguacate con Plátano Macho	13,00€
Risotto de Boletus, Trufa y Queso Parmesano	15,00€
Berenjena Asada con Pico de Gallo	17,00€

PESCADOS...

Suprema de Salmón con Wakame y Verduritas Teriyaki	16,00€
Dorada en Tempura de Cerveza Victoria con Crema de Coco y Chutney de Mango	18,00€
Chipirones salteados con Huevo Frito y Pimientos del Padrón	20,00€
Bacalao con Jamón y Crema de Champagne	22,00€
Rodaballo a la Parrilla con Puré de Azafrán y su Vinagreta	24,00€

CARNES...

Carrillera Ibérica al Vino Tinto con Parmentier de Patata	16,00€
Chuletillas de Cordero a la Parrilla con Salsa de Piña y Hierbabuena	18,00€
Abanico Ibérico a la Parrilla con Puré de Patata y Salsa Barbacoa al estilo Martirio	20,00€
Lomo de Vaca con Pimientos de la Tierra ahumados	22,00€
Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patata Panadera y Salsa de Mostaza	24,00€

GOLOSOS...

Sorbete de Limón, Vodka 9550 y Curaçao	6,00€
Helados Variados (Fresa, Vainilla, Chocolate)	6,00€
Tarta de Queso al Horno Caramelizada con Frutos Rojos	6,50€
Brownie de Chocolate con Palomitas y Helado de Caramelo Salado	6,50€
Tarta de Manzana Asada con Melocotón, Crema de Cacahuete y Helado de Vainilla	7,00€
Pan de Ángel con Dulce de Leche, Queso Miel y Helado de Violeta	7,50€

VARIOS...

Pan Extra	0,90€
Salsa Extra	1,50€
Guarnición Extra	3,50€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO



STARTERS...

Patatas Bravas with "Alegría Riojana" (6 pieces - 12 pieces)	6,00€ - 10,00€
Russian Salad with Confit Tuna Belly	10,00€
Homemade Mushroom, Boletus, and Truffle Croquettes	10,00€
Mixed Croquettes	11,00€
Homemade Iberian Ham Croquettes	12,00€
Tomato Salad x 4 with Orange Vinaigrette	12,00€
Málaga Salchichón Tartare with Pickles, Pickled Onion, and Regañás	13,00€
Crispy Prawn Salad with Tomato and Mango Vinaigrette	14,00€
Marinated Tuna with Guacamole and Corn Toast	15,00€
Pil-Pil Prawns with Valentina Foam	16,00€
Foie Mille-Feuille with Cheese and Apple Compote	17,00€
Salmon Tartare with Sautéed Pineapple, Mint, Teriyaki, and Mustard	18,00€
Grilled Octopus Waffle with Pimentón de la Vera	20,00€
Regional Cheese Selection	20,00€
100% Acorn-Fed Iberian Ham with Toast and Natural Crushed Tomato	22,00€

VEGETARIANS...

Tomato & Avocado Tartare with Plantain	13,00€
Boletus, Truffle & Parmesan Cheese Risotto	15,00€
Roasted Eggplant with Pico de Gallo	17,00€

FISH...

Salmon Supreme with Wakame and Teriyaki Vegetables	16,00€
Beer-Battered Sea Bream (Victoria Beer Tempura) with Coconut Cream & Mango	18,00€
Sautéed Baby Squid with Fried Egg & Padrón Peppers	20,00€
Cod with Iberian Ham & Champagne Cream	22,00€
Grilled Turbot with Saffron Purée & House Vinaigrette	24,00€

MEAT LOVERS...

Iberian Pork Cheek in Red Wine Sauce with Creamy Mashed Potatoes	16,00€
Grilled Lamb Chops with Pineapple & Mint Sauce	18,00€
Grilled Iberian Pork "Abanico" with Mashed Potatoes & House-Style BBQ Sauce	20,00€
Beef Loin with Smoked Peppers from the Region	22,00€
Grilled Veal Tenderloin with Sliced Roasted Potatoes and Mustard Sauce	24,00€

DESSERTS...

Lemon Sorbet with 9550 Vodka & Curaçao	6,00€
Assorted Ice Creams (Strawberry, Vanilla, Chocolate)	6,00€
Caramelized Baked Cheesecake with Red Berries	6,50€
Chocolate Brownie with Popcorn & Salted Caramel Ice Cream	6,50€
Baked Apple Tart with Peach, Peanut Cream, and Vanilla Ice Cream	7,00€
Angel Cake with Dulce de Leche, Honey Cheese, and Violet Ice Cream	7,50€

EXTRAS...

Bread	0,90€
Sauce	1,50€
Side Dish	3,50€

PRICES INCLUDES VAT



BEBIDAS / DRINKS

Agua sin Gas (50cl.)	2,10€	Agua con Gas (50cl.)	2,40€
Coca Cola / Coca Cola Zero	2,50€	Fanta Naranja / Limón	2,50€
Sprite	2,50€	Aquarius Limón / Naranja	2,70€
Nestea - Nestea Maracuyá	2,70€	Zumos Variados	2,70€
Copa de Victoria	2,70€	Pinta de Victoria	5,00€
Copa de Turia / Carlsberg	3,00€	Pinta de Turia / Carlsberg	5,50€

CAFÉS Y TÉS / COFFEES & TEAS

Café Solo	1,50€	Té Negro / Verde / Rojo	2,00€
Café Cortado	1,80€	Poleo Menta	2,00€
Café Americano	1,80€	Manzanilla / Tila	2,00€
Café con Leche	2,00€	Té Americano	2,50€
Capuccino / Café Latte	2,50€	Nesquik	2,50€
Carajillo	3,60€	Cola Cao	2,70€
Café Irlandés	6,00€	Batido de Chocolate	3,00€

APERITIVOS/APPETIZERS

Tinto de Verano / Sidra	3,00€
Copa de Cava	3,60€
Martini Rosso	4,20€
Martini Blanco	4,20€
Disaronno	4,80€
Spritzer	4,80€
Vermouth Preparado	4,80€
Copa de Mimosa	5,50€
Jarra de Sangría (variadas)	18,00€

LICORES / LIQUORS

Carlos III	4,20€
Magno	4,20€
Limoncello	4,20€
Pacharán	4,20€
Baileys	4,80€
Tía María	4,80€
Fray Angélico	4,80€
Copa de Sangría (variadas)	6,00€
Carlos I	6,00€

SMOOTHIES

Aguacate Plus	(Aguacate, Mango, Coco y Zumo de Limón)	
	(Avocado, Mango, Coconut, and Lemon Juice)	4,80€
Coco Vital	(Coco, Mango, Plátano y Piña)	
	(Coconut, Mango, Banana, and Pineapple)	4,80€
Ginger Flow	(Remolacha, Piña, Arándano y Jengibre)	
	(Beetroot, Pineapple, Blueberry, and Ginger)	4,80€
Kiwi Revive	(Mango, Piña, Melón y Kiwi)	
	(Mango, Pineapple, Melon, and Kiwi)	4,80€
Orange Veggie	(Zanahoria, Mandarina y Calabaza)	
	(Carrot, Tangerine, and Pumpkin)	4,80€
Plátano Energy	(Fresa y Plátano)	
	(Strawberry and Banana)	4,80€

