

Para empezar

Anchoas de Santoña y pimientos asados	
Servido con pan de coca (3,5)	
Patatas bravas 	
Alioli vegano y brava de chile morita (3)(MP)	
Green hummus 	
Con ensalada verde de estación (3,12,13)(MP)	
Jamón ibérico	
De bellota acompañado de picos (3,14)	
Crudo de lubina	
Lubina curada, labneh, tomate y hierbas (2,5)	
Ensaladilla	
Con salsa de atún y encurtidos (1,3,5)(MP)	
Fatoush Gazpacho	
Ensalada mediterránea con queso feta servida en gazpacho andaluz (2,3,13)(MP)	

Burgers y Wraps

Smash burger	16
2 patties, queso, salsa especial, pepinillo, iceberg y cebolla crispy (1,2,3,9,14)(MP)	
The Special	18
Hamburguesa de ternera, queso de cabra, ketchup de Piquillo y rúcula (1,2,3,14)(MP)	
Chicken burger	16
Pollo frito estilo Kentucky, coleslaw y pepinillos (1,2,3,9)(MP)	
Wrap de falafel 	14.5
Con salsa tahini, zanahoria, lechuga, pepinillo, tomate y cebolla encurtida(3,9)(MP)	
Wrap de pollo	15
Pollo marinado, lechuga, tomate, zanahoria, cebolla morada, pepino, salsa de yogur y hummus (2,3,9)(MP)	

Platos principales

9.2	Arroz del Senyoret	18
	De pollo de corral (10)	
8	Fish & chips	16
	Bacalao crispy, patatas fritas y salsa de encurtidos (1,3,5)(MP)	
9	Coliflor Steak 	14
	Con toffee de coliflor y ras el hanout (11,12,13)	
24	Milanesa	28
	De solomillo de ternera en su punto, con dijonesa y patatas fritas (1,2,3,9)	
14	Escalope de pollo	18
	Ensalada de tomate, pepino, albahacay limón (1,2,3,9)(MP)	
9	Pulpo a la plancha	26
	Puré verde, bimis, hinojo y hierbas (4)	

De la huerta y guarniciones

Patatas fritas 	(3)(MP)	4.8
Boniato frito 	(3)(MP)	4.9
Parrillada de vegetales 		12
Mix de verduras a la parrilla con salsa provenzal (MP)		
Ventresca con tomate		14
Tomate de estación, cebolleta y piparras (5)		
Caesar salad		16
Mix de verdes, pollo, queso parmigiano, tomates y aderezo César casero (1,2,3,5,9)(MP)		
Alcachofas a la parrilla 		14
Servidas con romesco y almendras (3,12)		

Algo dulce

Cremoso de chocolate	8
Chocolate al 70% con AOVE y sal marina (1,2,3,12)	
Flan mixto	6.5
Flan casero con dulce de leche y chantilly (1,2)(MP)	
Torrija	8.5
Con salsa inglesa y helado de avellana (1,2,3,12)	
Macedonia de estación  (MP)	6
Helado	6
Artesanales - consultar selección del día (1,2,12)(MP)	

Restaurant Menu

To start

Santoña anchovies & roasted peppers Served with bread (3,5)	9.2
Patatas bravas  Vegan aioli and morita chili brava sauce (3)(MP)	8
Green hummus  With seasonal green salad (3,12,13)(MP)	9
Iberian ham Acorn-fed, served with breadsticks (3,14)	24
Sea bass crudo Thinly sliced with labneh, tomato and herbs (2,5)	14
Ensaladilla With tuna and pickles sauce (1,3,5)(MP)	12
Fatoush Gazpacho Mediterranean salad with feta & gazpacho (2,3,13)(MP)	9

Burgers y Wraps

Smash burger 2 patties, cheese, special sauce, pickles, iceberg lettuce and crispy onion (1,2,3,9,14)(MP)	16
The Special Beef burger, goat cheese, Piquillo peppers ketchup and arugula (1,2,3,14)(MP)	18
Chicken burger Kentucky-style fried chicken, coleslaw and pickles (1,2,3,9)(MP)	16
Wrap de falafel  Tahini, carrot, lettuce, pickles, tomato, pickled onion (3,9)(MP)	14.5
Wrap de pollo Marinated chicken, lettuce, tomato, carrot, red onion, cucumber, yogurt sauce, and hummus (3,13)(MP)	15

Main courses

Senyoret-style rice Classic spanish rice (3,10)	18
Fish & chips Crispy cod, fries and pickled sauce (1,3,5,9)(MP)	16
Cauliflower Steak  With cauliflower toffee and ras el hanout (11,12,13)	14
Milanesa Beef tenderloin with dijonnaise and fries (1,2,3,9)	28
Chicken escalope Tomato, cucumber, basil and lemon salad (1,2,3,9)(MP)	18
Grilled octopus Green purée bimi, fennel and herbs (4)	26

Garden & sides

French Fries  (3)(MP)	4.8
Sweet Potatoe Fries  (3)(MP)	4.9
Grilled vegetables  Grilled vegetables with provenzal sauce (MP)	12
Tuna belly with tomato Seasonal tomatoes, spring onions & piparras (5)	12
Caesar salad Mixed greens, chicken, Parmigiano, tomatoes & house Caesar dressing (1,2,3,5,9)(MP)	16
Grilled artichokes  Served with romesco and almonds (3,12)	14

Something sweet

Crèmeux au chocolat 70% dark chocolate, EVOO & sea salt (1,2,3,12)	8
Mixed flan Homemade flan with dulce de leche & Chantilly cream (1,2)(MP)	6.5
Torrija With custard sauce & hazelnut ice cream (1,2,3,12)	8.5
Fruit salad (MP) 	6
Ice cream Artisanal-ask for daily selection (1,2,12)(MP)	6

 Plant based dish

MP = Available as a Meal Plan option | 1= Egg | 2= Milk | 3= Gluten | 4= Crustaceans | 5= Fish | 6= Peanuts | 7= Molluscs | 8= Lupin | 9= Mustard | 10= Celery | 11= Soya | 12= Tree Nuts | 13= Sesame | 14= Sulphur dioxide and sulphites

Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have any food allergies, please inform your waiter before ordering.







Cafés y Tés

Espresso / doble	2	3.5
Cortado	2.5	-
Americano / doble	2.5	3.5
Cappuccino	3.5	4.5
Café con leche	3.5	4.5
Flat white	4	
Iced Latte	4	
Matcha ecológico	5	
Iced Matcha	5.5	
Matcha sunrise	7	
Zumo de naranja y matcha		
Chai tradicional orgánico	5.5	
Iced Chai tradicional	6	
Cold brew	6	
Espresso Tonic	7	

Añade a tu bebida leche vegetal

Licores

Licores

Jägermeister	6
Limoncello di Capri	6
Orujo hierbas	6
Orujo	6
Baileys	6
Anís La Castellana	6
Fernet Branca	6
Pacharán	6
Licor 43	6

Refrescos y Zumos

Refrescos y zumos

Ginger Ale Thomas Henry	5
Ginger beer Thomas Henry	5
Tónica Thomas Henry	5
Aquarius limón	4
Coca Cola / Coca Cola Zero	4
Fanta / Fanta limón	4
Sprite	4

Zumo de manzana 25cl	3.5
Zumo de naranja 25cl	3.5
Zumo de piña 25cl	3.5

Agua

Agua con gas- Solán de Cabras	2.5
Agua sin gas- Solán de Cabras	2.5

Cerveza y Sidra

Cerveza de barril

Brutus, Cerveza Lager	4	5
Brutus, 5%, 30/50 cl		

Mahou IPA	4.5	5.5
Mahou, 5%, 30/50 cl		

Cervezas y Sidras

Mahou, 5 estrellas	4.5
Mahou, 5.5%, 33 cl	

Mahou 5* Sin gluten, Pale Lager	4.5
Mahou sin gluten 5%, 33 cl	

Sidra de manzana	4.5
Galipette	

Brutus, Cerveza Lager	4.5
Brutus, 5%, 33 cl	

Sin Alcohol

Mahou 0.0 Tostada, Amber Lager	4.5
Mahou, 0%, 33 cl	

Sidra de manzana 0.0	4.5
Galipette	

Destilados

Ginebra	50ml
Seagrams	10
Hendricks	12

Tequila	50ml
Jose Cuervo Tradicional Blanco	10

Vodka	50ml
Absolut	10
Belvedere	14

Ron	50ml
Barceló	10
Havana 7	12

Whiskey & Whisky	50ml
Johnnie Walker Red Label	10
Jack Daniel's	12

Aguardiente de uva	50ml
Brandy “Lustau Solera Reserva”	10
Cognac “Hennessy”	12

Cócteles

Cócteles

Aperol Spritz

Aperol, cava y soda

12

Campari Spritz

Campari, cava y soda

12

Hugo Spritz

Sirope de flor de sauco, cava y soda

12

Americano

Campari, vermut Bocamanga y soda

12

Negroni

Campari, vermut Bocamanga y ginebra Seagrams

12

Moscow Mule

Vodka Absolut, ginger beer y lima

12

Mimosa

Cava, zumo de naranja

10

Cócteles sin alcohol

Paloma Florale

Martini Floreale, sirope de flor de saúco, soda de pomelo

10

La Mula

Tanqueray Gin 0.0, sirope Falernum, ginger beer

10

No & Low

BRITE

6

- Limón y Lime
- Frambuesa y Menta

MUN Kombucha

6.5

LIVING THINGS

6.5

- Limón y jengibre
- Sandía

No & Low

Aperitivos

Tinto de verano

Vino Tinto, limonada

6.5

Vermut tinto

Bocamanga



5

Vermut blanco

Bocamanga



5

Sangría de la casa

8

Espumosos

Juvé & Camps Xarel·lo Penedès Juvé & Camps Ecológico	6 28
Aire Rosat Brut Nature Pinot noir Sant Sadurní d'Anoia 2022	48
Champagne “Veuve Clicquot” Brut Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier Reims	85

Rosados

Alegre Valgañón Garnacha y Viura Rioja 2024	5.5 27
Fuentenebro Tempranillo Ribera del Duero 2022	35

Blancos

Miranda d’Espiells Chardonnay Penedès	5.5 27
Basa Verdejo y Viura Rueda 2025	5.5 25
Canicas Albariño Rías Baixas 2024	6 28
El Castro de Valtuille Godello Bierzo 2024	6.5 30

Camino de Navaherreros Albillo Real, Macabeo, Malvar y Moscatel Madrid 2022	32
Arraiano Treixadura, Albariño, Loureira y Godello Ribeiro 2023	35
4 Monos Albillo Real Madrid 2024	48

Tintos

822 Tempranillo Ribera del Duero	7 32
Artuke Tempranillo y Viura Rioja	5.5 25
Camino de Navaherreros Garnacha Madrid	6.5 30
Gazur Tempranillo, Garnacha, Bobal y Albillo Ribera del Duero	6 28
Dehesa Gago Tinta de Toro Toro 2024	30
Arrocal Viñedos de Gumiel de Mercado Tempranillo, Garnacha y Albillo Mayor Ribera del Duero 2024	30
Ultreia Saint Jacques Mencía Bierzo 2022	32
Buena Pinta Moravia Agria, Bobal y Albilla La Manchuela 2024	44



Coffees and Teas

Espresso / double	2	3.5
Cortado	2.5	-
Americano / double	2.5	3.5
Cappuccino	3.5	4.5
Café con leche	3.5	4.5
Flat white	4	
Iced Latte	4	
Organic Matcha	5	
Iced Matcha	5.5	
Matcha sunrise	7	
Orange Juice and Matcha		
Organic traditional Chai	5.5	
Iced Organic tradicional Chai	6	
Cold brew	6	
Espresso Tonic	7	
Add plant-based milk		

Liqueurs

Liqueurs

Jägermeister	6
Limoncello di Capri	6
Orujo hierbas	6
Orujo	6
Baileys	6
Anís La Castellana	6
Fernet Branca	6
Pacharán	6
Licor 43	6

Soda & Juice

Soda & Juice

Ginger Ale Thomas Henry	5
Ginger beer Thomas Henry	5
Tonic water Thomas Henry	5
Aquarius lemon	4
Coca Cola / Coca Cola Zero	4
Fanta / Fanta lemon	4
Sprite	4

Apple juice 25cl	3.5
Orange juice 25cl	3.5
Pineapple Juice 25cl	3.5

Water

Sparkling Water - Solán de Cabras	2.5
Still Water - Solán de Cabras	2.5

Beer & Cider

Draft beer

Brutus, Lager Beer

4 5

Brutus, 5%, 30/50 cl

Mahou IPA

4.5 5.5

Mahou, 5%, 30/50 cl

Bottled beer

Mahou, 5 estrellas

4.5

Mahou, 5.5%, 33 cl

Mahou 5* Gluten free, Pale Lager

4.5

Mahou gluten free, 5%, 33 cl

Spanish Cider, Apple

4.5

Galipette

Brutus, Lager beer

4.5

Brutus, 5%, 33 cl

Non-alcoholic beer

Mahou 0.0 Toasted, Amber Lager

4.5

Mahou, 0%, 33 cl

Spanish Cider, Apple 0.0

4.5

Galipette

Gin

50ml

Seagrams

10

Hendricks

12

Tequila

50ml

Jose Cuervo Tradicional Blanco

10

Vodka

50ml

Absolut

10

Belvedere

14

Rum

50ml

Barceló

10

Havana 7

12

Whiskey & Whisky

50ml

Johnnie Walker Red Label

10

Jack Daniel's

12

Grape Spirit

50ml

Brandy “Lustau Solera Reserva”

10

Cognac “Hennessy”

12

Spirits

Cocktails

Cocktails

Aperol Spritz Aperol, cava and soda	12
Campari Spritz Campari, cava and soda	12
Hugo Spritz Elderflower syrup, cava and soda	12
Americano Campari, Bocamanga vermouth and soda	12
Negroni Campari, Bocamanga vermouth and Seagram's Gin	12
Moscow Mule Absolut vodka, ginger beer and lime	12
Mimosa Cava and orange juice	10

Non-alcoholic cocktail

Paloma Florale Martini Floreale, elderflower syrup and grapefruit soda	10
La Mula Tanqueray Gin 0.0, falernum syrup and ginger beer	10

No & Low

BRITE - Lemon and Lime - Raspberry and Mint	6
MUN Kombucha	6.5
LIVING THINGS - Lemon and ginger - Watermelon	6.5

Aperitif

Tinto de verano Red wine and lemonade	6.5
Red vermouth Bocamanga	5
White vermouth Bocamanga	5
Homemade Sangría	8

No & Low

Sparkling

Juvé & Camps Xarel·lo Penedès Juvé & Camps Ecológico	6 28
Aire Rosat Brut Nature Pinot noir Sant Sadurní d'Anoia 2022	48
Champagne “Veuve Clicquot” Brut Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier Reims	85

Rosés

Alegre Valgañón Garnacha y Viura Rioja 2024	5.5 27
Fuentenebro Tempranillo Ribera del Duero 2022	35

White

Miranda d’Espiells Chardonnay Penedès	5.5 27
Basa Verdejo y Viura Rueda 2025	5.5 25
Canicas Albariño Rías Baixas 2024	6 28
El Castro de Valtuille Godello Bierzo 2024	6.5 30

Camino de Navaherreros Albillo Real, Macabeo, Malvar y Moscatel Madrid 2022	32
Arraiano Treixadura, Albariño, Loureira y Godello Ribeiro 2023	35
4 Monos Albillo Real Madrid 2024	48

Red

822 Tempranillo Ribera del Duero	7 32
Artuke Tempranillo y Viura Rioja	5.5 25
Camino de Navaherreros Garnacha Madrid	6.5 30
Gazur Tempranillo, Garnacha, Bobal y Albillo Ribera del Duero	6 28
Dehesa Gago Tinta de Toro Toro 2024	30
Arrocal Viñedos de Gumiel de Mercado Tempranillo, Garnacha y Albillo Mayor Ribera del Duero 2024	30
Ultreia Saint Jacques Mencía Bierzo 2022	32
Buena Pinta Moravia Agria, Bobal y Albilla La Manchuela 2024	44