

BEBIDAS MENÚ



COCKTAILS 8€

Mojito Bacardi Superior Ron con Menta refrescante, lima y azúcar.

Mojito de Fresa Bacardi Superior Ron con Menta refrescante, lima y azúcar y fresa

Daiquiri de Fresa Bacardi Superior Ron con fresas, menta y lima

Piña Colada Ron Blanco, Jugo de Piña fresca y Malibú



PREMIUM GIN TONICS 9€

Gin Puerto de Indias Fresas con tónica, Berry sensación y pimienta rosa

Martin Miller dry gin Albahaca con tónica, ironía limón

Mombasa Club London Dry Gin Lima fresca y tónica creativa

Hendrick's Gin Finas lonchas de pepino y tónica creativa



POSTRES



Helado de Bailey's con Almendras 4€ / Incl.

¡Lujoso helado suave de vainilla cubierto de Bailey's! Crema irlandesa rematado con almendras trituradas. Simplemente el cielo

Crep de chocolate y plátano 5,90€ / 2,90€ Supl.

Crepe caliente relleno de Plátano Fresco y Nutella cubierto con helado.

Fabuloso pastel de chocolate caliente 5,90€ / 2,90€ Supl.

Tarta caliente servida con helado y nata casera. Simplemente delicioso

Helado de Vainilla Suave 3€ / Incl.

Con una variedad de salsa de chocolate, fresa o caramelo

Tarta de Manzana Caliente 5,90€ / 2,90€ Supl.

Servido con helado de vainilla y salsa de caramelo.

Eton Mess 5,90€ / 2,90€ Supl.

Fresas, merengue triturado, nata montada y helado

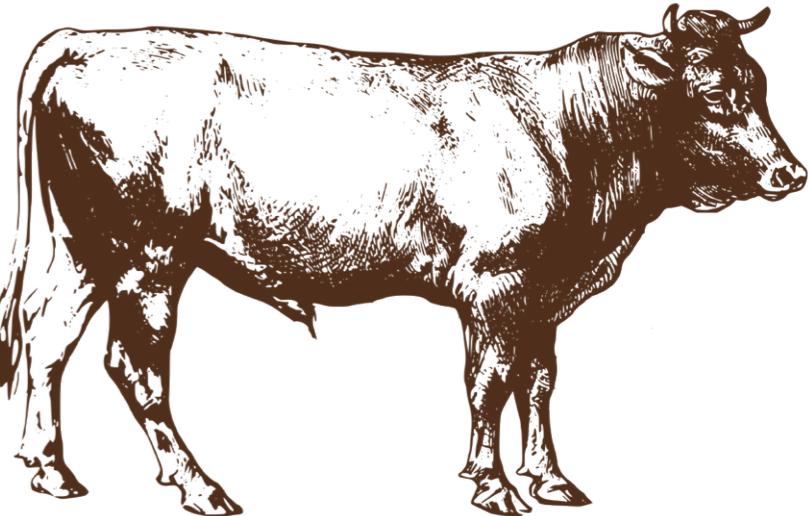
Tarta de Queso 5,90€ / 2,90€ Supl.

Suave y Cremosa

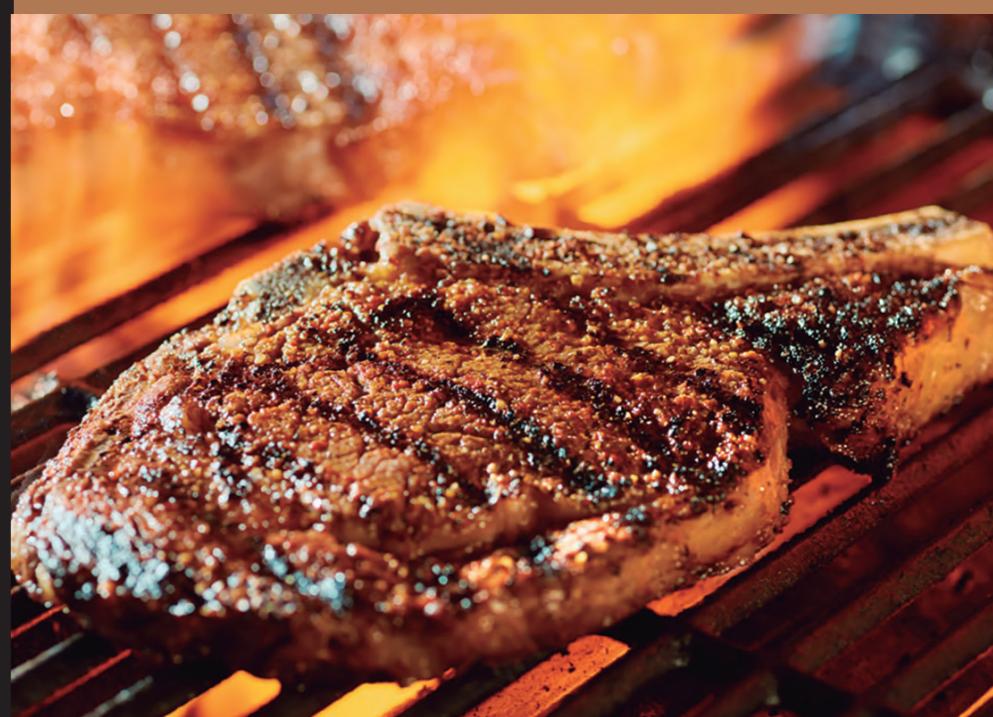
MENU



Come, Bebe y Disfruta



**MENU
17,50€**



Si usted tiene alguna alergia, por favor consulte antes a nuestro personal



SET MENU 17,50€

ENTRADAS

PLATO PRINCIPAL

CAFÉ O
HELADO DE BAILEY'S CON ALMENDRAS

ENTRADAS

NUEVO Salmón ahumado con nata agria, puré de patata wakame 6€ / 2,5€

NUEVO Setas Portobello con salsa romesco de queso de cabra y ensalada 5€ / 2€

NUEVO Aguacate a la plancha con pico de gallo y queso feta 5€ / 1,50€ sup.

Carpaccio de Ternera 7,50€ / 4€ sup.

Queso Brie Crujiente 5€ / 2€ sup.

PLATO PRINCIPAL

GRILL HOUSE FAVORITOS

ESPECIAL MANZO 13€ / Incl.

Guiso de ternera cocinado en pasta de tomate seco al sol, vino tinto, cebolla, champiñones, servidas con puré de patatas y vegetales

CERDO COCIDO LENTAMENTE 13€ /

1€ Suppl. Con verduras y puré de patatas con salsa



ESPECIALIDAD 28 DÍAS MADURADO 24€

500 gr. CHULETÓN DE TERNERA DE GALICIA 8,50€ Supplement

Calidad de carne española con patatas caseras, verduras y salsa de Martini

Hamburguesa Original 11€ / Incl. Hamburguesa 100% ternera con queso parmesano, mayonesa de trufa, huevo frito y hojitas baby



Hamburguesa de Costillar de ternera 11€ / Incl. Costillas de res cocinadas a fuego lento y recién salidas del horno con queso parmesano, mayonesa de trufa servido con papas fritas

Hamburguesa Tennessee 11€ / Incl. hamburguesa 100% ternera con queso cheddar irlandés lechuga cebolla deliciosa salsa Tennessee con patatas fritas.

Hamburguesa Grill House 11€ / Incl. hamburguesa 100% ternera, tocino ahumado con queso cheddar, aguacate, mayonesa, ketchup con patatas fritas

Steak House Burger 11€ / Incl.

Hamburguesa 100% de ternera con queso cheddar irlandés, tocino, tomate, lechuga, cebolla y salsa de pimienta con patatas fritas. Debe probar.

Hamburguesa de Pollo Picante 11€ / Incl.

Pechuga de pollo, Pico de Gallo, Guacamole, Ali-Oli y Patatas Fritas.

MENU 17,50€

PLATO PRINCIPAL

ENSALADAS

Ensalada de Salmón Ahumado 13€ / Inc.

con aguacate, verduras, mango y picatostes cubierto con queso feta y hierbas frescas

Ensalada de Queso De Cabra 12€ / Inc

Lechuga, tomates cherry, manzanas caramelizadas, peras, cebollas, queso de cabra a la parrilla, nueces y crema de vinagre de modena.

COSTILLAS DE CERDO 14€ / Included

ahumadas a fuego lento hasta la perfección y cubiertas con una salsa BBQ dulce y ácida. Servido con patatas fritas caseras y ensalada de col.

FISH & CHIPS

PESCADO Y PATATAS 13 € / Incl.

Filete de Bacalao en tempura con patatas fritas caseras y salsa tártara

Langostinos a la Parrilla 13€ / Incl.

1€ Sup. Servido con ensalada y patatas

Espaguetis con mariscos a la marinera

Recomendado 14€ / 1,50 Sup.

Nuestros spaghetti en salsa de tomate y mariscos con Langostinos y Mejillones y queso parmesano

Lubina al Vapor 15€ / 2€ supplement

con verduras y patatas

PARRILLA

Bistec de Ternera 16€ / 1€ Incl.

En la parrilla al punto y salsa de pimienta, patatas caseras y verduras.

Filete Rodeo 16€ / 1€ supp.

Bistec jugoso marinado con especias picantes, servidas con patatas fritas y verduras.

Entrecot 18,50€ / 4,50 Suppl.

Entrecot a la parrilla, servido con patatas, verduras y salsa de pimienta verde. Perfecto para los amantes de la carne.

Mar y Tierra 16,50€ / 4 Suppl.

Un corte excepcionalmente jugoso de la carne de vaca servido con gambas, salsa holandesa, patatas y verduras.

Solomillo 23€ / 7€ Suppl.

Filete de solomillo a la parrilla tierna a la llama con salsa martini, acompañado de verduras y patatas nuevas. Perfecto para los amantes del bistec

POSTRES

Helado de Bailey's con almendras

iLujoso helado suave de vainilla cubierto de Bailey's! Crema irlandesa rematado con almendras trituradas. Simplemente el cielo

○ Café

CAMBIA TU POSTRE

Elija cualquier postre del menú por solo 2,90€

VINOS Y CAVAS

VINO BLANCO

Allure Pinot Grigio 16 €

Edición Diamante Vino blanco de Italia.

Un vino blanco delicado y de cuerpo ligero que es un maridaje natural para platos ligeros como aperitivos, ensaladas o pescado



Rioja Blanco Faustino VII 13€

Un fresco y animado Rioja blanco con aromas y sabores frescos y afrutados, Bueno para pollo, pescado, ensaladas

White Medium Sweet 9€

El acompañamiento perfecto para arroz, pescado y marisco. El paladar es dulce, grande, muy fresco y con un post gusto largo y agradable que vuelven a parecer estos aromas con notas de fruta.



Sauvignon Blanc 17€

100% Sauvignon Blanc. Denominación de Origen Rueda.

Vino blanco joven

Clasificación mundial de vinos 2016 del mundo asociación de escritores de vinos y periodistas.

VINO ROSADO

Allure Merlot Rosado

Edición Diamante 16 €

Fresa, frambuesas silvestres, hierbas verdes, pomelo. Color rosa claro.

Acidez de la fruta bien incorporada..



VINO TINTO

Protos 18€

D.O. Ribera del Duero

Nunca se habría imaginado que al fermentar una uva roja seleccionada, 100% Tempranillo y controlar su temperatura, se podría obtener un vino como este.



VINEDOS menos de 25 años

ENVEJECIMIENTO 6 meses en barricas de roble americano y francés y 6 meses en botella.

COLOR Color cereza brillante con borde púrpura, brillante y limpio.

OLOR Fruta muy expresiva, potente, compleja, fresca, especias dulces, roble cremoso, notas de bayas rojas.

SABOR Sabroso, afrutado, tostado con taninos redondos y buen acabado.

Puerto Alicante Shiraz 13 €

Tinto D.O Alicante

Medalla de Bronce III Desafío a los mejores vinos españoles. Shiraz ama el sol y el mediterráneo. Necesita luz y la brisa de Alicante para desarrollar todos sus aromas afrutados y cuerpo liso. Puerto Alicante es un vino moderno, amable y al mismo tiempo intenso al igual que la variedad Shiraz. Emparejamiento de alimentos: ensaladas, carne blanca y caza menor

CAVA Ideal para celebraciones y postres

Cava Jaume Serra Brut Botella Pequeña 4€

Cava Jaume Serra Semi-seco 12€

Cava Jaume Serra Brut 12€

Cava Pata Negra Brut Rosé 12€

Recomendado para Pescados y Mariscos

Prosecco Vino italiano espumoso blanco 17€

Moët & Chandon Champán 60€



VINOS DE LA CASA Y SANGRÍA

VINO TINTO

Vino Tinto de la Casa 8,5 €



VINO BLANCO

Vino Blanco de la Casa 8,5 €

VINO ROSADO

Vino Rosado de la Casa 8,5 €

SANGRÍA

10€ Vino tinto Rioja, Brandy, Martini Rosso,

Frutas frescas, jugo natural, fusión de limón