

mandarina
beach, fun & food



WHITE MENÚ Junio

*disponible a mediodía
de lunes a viernes

Entrante a elegir

Tartar de salmón
mango y kampyo

"Hot dog" de ternera al yakiniku
y queso de cabra"

Principal a elegir

Lubina a la espalda
y patata confitada

Meloso de cordero
y cebolla glaseada

Postre a elegir

Flan cremoso
y crema de Baileys

Helado artesano
de café y naranja

Troceado de fruta del tiempo

23,50€
IVA INCL.



BLUE MENÚ Junio



Entrantes

Ajoblanco de mango
y tupinambo

Calamar, morcilla del terreno,
crema de vegetales
y tinta de calamar

"Hot dog" de ternera al yakiniku
y emulsión de queso de cabra

Principal a elegir

Arroz meloso de rabo de buey
mínimo 2 personas

Arroz "setjat" con pulpo
mínimo 2 personas

Lubina a la espalda
y patata confitada

Meloso de cordero
y cebolla glaseada

Postre a elegir

Flan cremoso y crema de Baileys

Helado artesano de café y naranja

Troceado de fruta de temporada

31€
IVA INCL.

*solo a mediodía



BLACK MENÚ Junio

*disponible por las noches con reserva

Entrantes

Ajoblanco de mango
y tupinambo

Calamar, morcilla del terreno,
crema de vegetales
y tinta de calamar

"Hot dog" de ternera al yakiniku
y emulsión de queso de cabra

Principal

degustación de los dos

Lubina a la espalda
y patata confitada

Meloso de cordero
y cebolla glaseada

Postre

a elegir

Flan cremoso
y crema de Baileys

Helado artesano
de café y naranja

Troceado de fruta de temporada

37€
IVA INCL.



RED MENÚ Japan Food Junio

Tartar

de salmón, mango y kampyo

Sushi

Nigiri ebi
(langostino)

California roll de surimi,
aguacate y mango

Takoyaki

de pulpo

Pan Bao

de costilla de cerdo lacado

Postre

a elegir

Cheesecake de chocolate blanco

Helado artesano
de sésamo

Troceado de fruta
del tiempo

33€
IVA INCL.

GOLD MENÚ
PRIVATE

Aperitivo

Foodie Cocktail &
Ostra del Delta del Ebro

Amuse Bouche

Tartar de salmón, mango y kampyo
Nigiri Ebi de langostino

Entrantes

Ajoblanco de mango y tupinambo

Calamar, morcilla,
crema de vegetales y tinta

"Hot dog" de ternera al yakiniku
y queso de cabra

Principales

Pulpo del terreno salteado
con crema de espárragos
y verduras encurtidas

Panceta en cocción lenta,
con crema encurtida de zanahoria

Petit Fours

Artesanos de chocolate

Postre

Flan cremoso
y crema de Baileys

49€

IVA INCL.

ÓSTRAS!

CULTIVADAS EN EL DELTA DEL EBRO

MUSCLARIUM

Ostra al natural c/u **3,80€**

Ostra Mandarin style c/u **3,95€**
con espuma de cava y matices cítricos

Bandeja 6 uds al natural **21,50€**

Bandeja 12 uds al natural **40,55€**

Fusión CRU de ostras y nigiris **39,00€**
6 ostras & 6 nigiris a elegir de nuestra carta

Fusión CRU de ostras y nigiris
+ botella de vino o cava **55,50€**

Blanco recomendado: AT Roca Costers
Cava recomendado: AT Roca Brut Nature

 **mandarina**
beach, fun & food

fusión **CRU!** de la mer 6 ostras & 6 nigiris

Ostras recién cultivadas de nuestra cuerda en

MUSCLARIUM

39€
IVA INC





FOÓDIE COCKTAIL

Pepino Cream Del 12 al 23 de Abril

Crema de pepino, melón, helado de yogur, cítricos y tequila José Cuervo

Ostra con pickle de pepino

9,75€





cocktail club

Cocktails

Mandarina Club Vodka, sorbete de mandarina y cava Mandarina Club. Vodka, mandarin sorbet and cava Mandarina Club. Vodka, sorbet de mandarina et cava	9.65€
New Mandarin Club Tequila reposado, licor de naranja, sorbetes artesanos de lima-limón & melocotón Tequila, orange liqueur, artisans sorbets lime-lemon & peach Tequila, la liqueur d'orange, artisans sorbet citron-lime et pêche	9.65€
Piña colada Ron, coco y piña natural Piña colada, rum, coconut and pineapple Piña colada, rhum, noix de coco et ananas	9.65€
Sex on the beach A nuestro estilo Our way Sur notre chemin	9.65€

Caipis

Caipirinha Brasileña Brazilian Caipirinha Caipirinha brésilienne	8.80€
Caipiroska de plátano Banana Caipiroska Caipiroska banane	8.80€
Caipiroska de melón Melon Caipiroska Caipiroska melon	8.80€

Mojitos

Mojito cubano Ron, azúcar, lima troceada y hierbabuena Cuban Mojito rum, sugar, chopped lime and mint Mojito cubain. Rhum, sucre, chaux haché et menthe	8.80€
Mojito con frutos del bosque y "top" helado de arándanos Mojito with berries and "top" frozen blueberries Mojito aux baies et "top" de glace de myrtilles	8.80€
Mojito de Fresa Ron, lima, hierbabuena y fresa Rum, lime, spearmint and strawberry Rhum, citron vert, menthe et fraise	8.80€
Mojito de coco Ron, pulpa de coco y hierbabuena Coconut Mojito. Rum, coconut meat and mint Coconut Mojito. Rhum, noix de coco et à la menthe	8.80€
Mojito de sandía Ron, lima, hierbabuena y sandía Watermelon mojito, lime, mint and watermelon Mojito pastèque, citron vert, menthe et de la pastèque	8.80€
Mojito Japonés Sake, lima, licor de melón japonés, ron, papaya y flor ecológica de temporada Sake, lime, Japanese melon liqueur, rum, papaya and ecological flower Sake, citron, liqueur de melon japonais, le rhum, la papaye et fleur écologique	9.35€

Cervezas / Beers / Bières

De barril Heineken, Águila sin filtrar	
De botella Heineken, Águila sin filtrar, Alcázar, Sol, Lagunita IPA, Guinness negra, Guinness rubia, Cruzcampo sin gluten, Águila Radler, Heineken sin, Amstel Oro 0.0, Leffe blonde, Voll Damm, Paulaner 50cl Badum Peñíscola (artesanal de alcachofa)	
Premium 1/2 litro Alhambra Pedro Ximénez, Alhambra Palo Cortado, Alhambra Amontillado	



Combinado Premium

Vodka & Tonic “Mandarina Style” 10.50€

Con Citadelle, racimo de uvas y aromatizado con pomelo
With Citadelle, bunch of grapes and flavored with grapefruit
Avec Citadelle, grappe de raisin et parfumé au pamplemousse

Cuba Libre “Mandarina Style” 10.50€

Con ron dominicano Matusalén (añejo 7 años)
Aromatizado con rama de canela y naranja
Matusalén Dominican rum (aged 7 years) Flavoured with
cinnamon and orange
Matusalén rhum dominicain (7 ans) aromatisé avec le bâton
de cannelle et d'orange

GIN&TONIC “Mandarina Style” 10.50€

Mombasa Gin Club, con pomelo y perejil
Mombasa Gin Club with grapefruit and parsley
Mombasa Gin Club avec le pamplemousse et le persil

GIN&TONIC “Plymouth” 10.50€

Aromatizado con tres cítricos: lima, pomelo y naranja
Flavored with three citrus fruits: lime, grapefruit and orange
Aromatisé aux fruits de trois d'agrumes : citron vert,
pamplemousse et d'orange

GIN&TONIC “Fresh” 10.50€

Mombasa Gin Club, tónica Schweppes Hibiscus, lima y hierbabuena
Mombasa Gin Club with grapefruit and parsley
Mombasa Gin Club avec le pamplemousse et le persil

PINK&TONIC 10.50€

Puerto de Indias Rosé, frutas del bosque, lima
Puerto de Indias Rosé, red fruits, lime
Puerto de Indias Rosé, fruits rouges, citron vert

Jarras / Pitchers

Agua de Valencia 1L. 19€ / 2L. 29,5€

Licor 43, licor de naranja, gin, cava y zumo de naranja
Licor 43, orange liqueur, gin, champagne and orange juice
Licor 43, liqueur d'orange, gin, champagne et jus d'orange

Gin Punch 1L. 19€ / 2L. 29,5€

con Ginebra, aguardiente de mandarina, licor de cassis,
jugo de naranja, sprite, naranja, pomelo y uva
Gin, tangerine liqueur, cassis liqueur, orange juice, sprite,
orange, grapefruit and grape
Gin, brandy mandarine, liqueur de cassis, jus d'orange,
sprite, orange, pamplemousse et grain de raisin

Margarita Ocean Dream 2L. 31€

Tequila, licor de naranja, zumo de lima y 3 desperados
Tequila, orange liqueur, lime juice and 3 desperados
Tequila, liqueur d'orange, jus de citron vert et 3 desperados



Batidos / Shakes

Melocotón y jengibre Peach and ginger Peach et le gingembre	5.50€
Chocolate Chocolate Chocolat	5.50€
Coco Coconut Noix de coco	5.50€
Mandarina Mandarin Mandarin	5.50€
Arándanos Blueberries Myrtilles	5.50€
Yogur con frutas del bosque Yogurt with berries Yogourt avec fruits	5.50€
Leche merengada Cinnamon Milk Cannelle lait	5.50€

Zumos Naturales / Natural Juices / Jus de Fruits Naturels

Piña Pineapple Ananas	4.80€
Plátano Banana Banane	4.80€
Melón Melon Melon	4.80€
Sandia Watermelon Pastèque	4.80€
Papaya Papaya Papaye	5.50€
Combinado a tu gusto Combine it yourself Combiné à votre goût	5.50€
Mandarina Style Melón, uva y pomelo Mandarina Style Melon, grape and grapefruit Mandarina Style Melon, raisins et pamplemousse	5.50€



Helados artesanos / Homemade ice creams / Glaces artisanales

Dos sabores a elegir servidos con nata y chocolate caliente

Two flavors of your choice served with cream and hot chocolate
Deux goût au choix servi avec crème et chocolat chaud

Melocotón y jengibre 5.95€
Peach and ginger
Peach et le gingembre

Chocolate 5.95€
Chocolate
Chocolat

Coco 5.95€
Coconut
Noix de coco

Mandarina 5.95€
Mandarin
Mandarin

Arándanos 5.95€
Cranberries
Myrtilles

Yogur con frutas del bosque 5.95€
Yogurt with berries
Yogourt aux fruits de bois.

Leche merengada 5.95€
Cinnamon Milk
Lait cannelle

Frozen coffee artesano / handmade / artisanal

Orange coffee frapé Café, canela y toques de azahar 4.85€
Coffee, cinnamon and hints of orange blossom
Café, la cannelle et des notes de fleur d'oranger

Banana coffee frapé Café, platano 4.85€
Coffee, banana
Café, banane

Frozen citrics artesano / handmade / artisanal

Mandarina 4.85€
Mandarin
Mandarine

Limón 4.85€
Lemon
Citron

Pomelo 4.85€
Grapefruit
Pamplemousse



COCKTAIL CLUB

cocktails con
frutas naturales
helados
artesanos

productos con garantía, si no te gustan
puedes solicitar el cambio



casual food

Gyozas artesanas

Al vapor...

Gyozas de gamba con toques tostados y jugo de sus corales Gyozas artisans of prawn Gyozas artisans de crevettes	10.85€
Gyozas De tofu y pakchoy Gyozas artisans of tofu and pakchoy Gyozas artisans de tofu et pakchoy	10.40€
Gyozas de anguila ahumada con chutney de pera Gyozas artisans of smoked eel with pear chutney Gyozas artisans de anguille fumée au chutney de poire	13.50€

Crujientes...

Gyozas de pollo y verduras Gyozas artisans of chicken and vegetables Gyozas artisans de poulet et légumes	10.85€
Gyozas de cerdo ibérico y salsa Hosin Iberian pork and Hosin sauce Porc ibérique et sauce Hosin	10.40€
Gyozas de espinacas, zanahoria y jengibre Gyozas artisans of spinachs, carrot and ginger Gyozas artisans de épinards, carottes et gingembre	10.85€

Degustación ...

Comboyaki de gyozas variadas (12 unidades) Assorted gyoza (12) Assortiment de gyozas (12)	20.75€
--	--------



Burger Gourmet con pan artesano

Tejana de ternera con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	12.40€
Tejana XL doble de ternera (360gr.) con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa XL Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. XL Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	19.65€
Asian Burger de carne de Wagyu, con panceta al teriyaki, cebolla caramelizada, hojas de roble y queso havarti Wagyu beef, with bacon, caramelized onion, oak leaves and havarti Bœuf de Wagyu, avec du bacon, oignons caramélisés, feuilles de chêne et havarti	18.95€
Burger del chef, al plato 300gr. Black Angus madurado, queso provolone, cebolla caramelizada, bacon macerado con sake y ron-cola 300gr. of aged Black Angus, provolone cheese, caramelized onions, marinated bacon with sake and rum-cola 300gr. de Angus Noir vieilli, fromage provolone, oignon caramélisé, bacon mariné et cola au rhum	21.25€
Burger Veggie Con tofu y heura With tofu and heura Avec tofu et heura	14.15€



Sushi tradicional Japonés

Nigiris

Bolas de arroz con pescado (2 unidades)

Rice balls with fish (2 units)
Boulettes de riz avec du poisson (2 unités)

Atun Tuna Thon	6.05€
Salmón Salmon Saumon	5.40€
Pez Mantequilla Butterfish Butterfish	4.85€
Anguila Eel Anguille	7.05€
Laminado de calamar y aceite trufado Laminated squid and truffled oil Encornets feuilletés et huile de truffe	6.40€
Caballa marinada con maíz molido Marinated mackerel with ground corn Maquereau mariné au maïs moulu	4.85€

Uramaki

Rollos especiales invertidos (8 piezas)

Special inverted rolls (8 pieces)
Rolls spéciaux invertis (8 pieces)

Roll de atún con salsa picante Tuna roll with spicy sauce Rouleau de thon à la sauce piquante	15.55€
Roll de langostino en tempura (langostino, aguacate) Shrimp tempura roll (shrimp, avocado) Rouleau de crevettes tempura (crevettes, avocat)	12.70€
California Roll (surimi, pepino, aguacate) California Roll (surimi, cucumber, avocado) California Roll (surimi, concombre, avocat)	11.95€
Mandarina Roll (Tataki de salmón, sichimi, esparrago verde) Mandarina Roll (salmon tataki, sichimi, green asparagus) Mandarina Roll (tataki de saumon, sichimi, asperges vertes)	13.55€
Mediterráneo Roll (Kampyo-tiras de calabaza, aguacate, pepino) Mediterranean Roll (kampyo-gourd strips, avocado, cucumber) Rouleau Méditerranée (bandes kampyo-gourde, avocat, concombre)	10.45€
Veggie (Nabo encurtido, aguacate, pepino con sésamo picante...) Veggie (Pickled turnip, avocado, cucumber with spicy sesame...) Veggie (Navet mariné, avocat, concombre au sésame épicé...)	9.90€



cuando quieras
y como quieras
take away

Hosomaki

Rollos envueltos con alga nori

Rolls wrapped with nori
Rouleaux emballés avec nori

Atún Tuna Thon	10.60€
Salmón Salmon Saumon	10.30€
Kampyo-tiras de calabaza Gourd-strips kampyo Kampyo-bandes de courge	9.75€
Pepino Cucumber Cocombre	9.75€
Sardina ahumada y mango Smoked sardine and mango Sardine fumée et mangue	9.75€
Crujiente de zanahoria con tartar de atún y crispy de lima Crispy carrot with tuna tartare and crispy lime Carotte croustillante au tartare de thon et citron vert croustillant	14.70€

Bandejas degustación

DE URAMAKIS California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 uds) California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 pieces) California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 pieces)	36.75€
DE NIGIRIS Degustación de nigiris (6 uds) Nigiri tasting (6 pieces) Dégustation de nigiris (6 pieces)	17.00€
SUSHI MIXTO Nigiri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 uds) Nigiri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 pieces) Nigiri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 pieces)	45.10€

Sushi Fusión

Las propuestas del chef

Sliced raw fish
Tranches de poisson cru

Uramaki de salmón lacado y berenjena ahumada Uramaki with lacquered salmon and smoked aubergine Uramaki au saumon laqué et à l'aubergine fumée	16.35€
Futomaki en tempura de atún y aguacate con mahonesa de kimchee Futomaki in tuna and avocado tempura with kimchee mayonnaise Futomaki au thon et tempura d'avocat avec kimchee mayonnaise	14.35€
Hosomaki en tempura con salmón, foie micuit y kampyo Hosomaki in tempura with salmon, foie micuit and kampyo- Hosomaki au tempura avec saumon, foie micuit et kampyo	16.10€
Futomaki tricolor en tempura con surimi, pepino y aguacate con top de algas y lactonesa de sésamo Tricolor futomaki in tempura with surimi, cucumber and avocado with seaweed top and sesame lactonese Futomaki tricolore en tempura avec surimi, concombre et avocat avec dessus d'algues et lactonese de sésame	12.50€

Gumkanmaki

Cinturón de alga nori, base de arroz y un "top" (2 piezas)

Nori belt, rice-based and "topping" (2pieces)
Ceinture d'alge nori, à base de riz et "top" (2pieces)

Ikura Ikura Ikura	6.60€
Huevas Masago Huevas Masago Masago roe	6.60€
Erizo de mar Sea urchin Oursin	6.60€
Salmón marinado artesano y crispy de lima Artisan marinated salmon and lime crispy Saumon mariné artisanal et croustillant au citron vert	5.80€
Tartar de atún com marinado de ají asiático con kimchee y cayena Tuna tartare with Asian chili marinade with kimchee and cayenne Tartare de thon mariné au piment asiatique avec kimchee et cayenne	6.20€





CASUAL FOOD

cuando quieras
y como quieras
take away

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50



mandarina chef

Asian Bowls

SALAD BOWL Langostino en tempura con base de algas y aliño agridulce

Prawn in tempura with seaweed base and sweet and sour dressing
Crevettes au tempura avec base d'algues et vinaigrette aigre-douce

14.35€

SALAD BOWL De naranja, burrata de buffala y quinoa

Orange, buffalo burrata and quinoa
Orange, buffalo burrata et quinoa

12.75€

RICE BOWL De crujientes de pollo con chili dulce

Crispy chicken with sweet chili
Poulet croustillant au piment doux

13.95€

RICE BOWL Con salmón marinado, edamame, wakame y aguacate con aliño ...

With marinated salmon, edamame, wakame and avocado with dressing
Avec saumon mariné, edamame, wakame et avocat avec vinaigrette

14.25€

RICE BOWL Con atún marinado, aguacate, cebolla morada, algas, rabanito y panko con aliño de ...

With marinated tuna, avocado, red onion, seaweed, radish and panko with dressing
Avec thon mariné, avocat, oignon rouge, algue, radis et panko avec vinaigrette

13.60€

VEGGIE RICE BOWL Con legumbres marinadas fritas, calabacín dulce, tomate ecológico y wakame fresco

With fried marinated vegetables, sweet zucchini, organic tomato and fresh wakame
Avec légumes mariné frit, courgettes sucrées, tomate biologique et wakame frais

12.60€



NOODLES BOWL Yakisoba noodles con vegetales del terreno y langostino

Yakisoba noodles with local vegetables and shrimp
Nouilles Yakisoba avec légumes locaux et crevettes

13.35€

NOODLES BOWL Yakisoba con secreto de ibérico, bimi y col

Yakisoba with Iberico, bimi and cabbage secret
Yakisoba avec ibérique, bimi et chou secret

13.15€

NOODLES BOWL Pad Tai con pollo teriyaki

Pad Tai with teriyaki chicken
Pad Tai au poulet teriyaki

12.00€

NOODLES BOWL Yakisoba con pollo agridulce

Yakisoba with sweet and sour chicken
Yakisoba au poulet aigre-doux

13.15€

NOODLES BOWL Green Yakisoba con espagueti de mar, brócoli y espárragos

Green Yakisoba with sea spaghetti, broccoli and asparagus
Yakisoba vert aux spaghettis de mer, brocoli et asperges

11.20€

TARTAR BOWL Tartar de atun con aguacate y crujiente de arroz

Tuna tartar with avocado and crispy rice
Tartare de thon à l'avocat et riz croustillant

14.35€

TARTAR BOWL Tartar de lubina con mango y remolacha

Sea bass with mango and beets
Bar à la mangue et betteraves

14.45€



Arroces con d.o. disponible a mediodía

De temporada mínimo 2 personas · **Tu decides** seco o meloso

Arroz de cangrejo azul y cebolleta Rice with blue crab and chives Riz au crabe bleu et à la ciboulette	16.75€
Arroz de rape y vegetales de temporada Sticky monkfish rice and seasonal vegetables Riz gluant de lotte et légumes de saison	15.55€
Arroz negro de sepia de la lonja y su tinta Sepia black rice and its ink Riz noir sépia du marché aux poissons et son encre	15.55€
Arroz de rape y langostinos Monkfish and prawn rice Lotte et riz aux crevettes	20.25€
Arroz de “salmorreta” y pulpo de Peñíscola “Salmorreta” rice and octopus from Peñíscola Riz «Salmorreta» et poulpe de Peñíscola	17.95€
Arroz de sepia y sobrasada mallorquina Dried cuttle rice and Mallorcan sobrasada Riz aux seiches séchées et sobrasada majorquine	16.50€
Arroz de ortigas de mar y alga wakame Sticky rice with sea nettles and wakame seaweed Riz gluant aux orties et algues wakame	20.35€
Arroz de secreto ibérico y anguila ahumada Rice of Iberian secret and smoked eel Riz de secret ibérique et anguille fumée	20.25€
Fideuà “setjada” con sepia, langostino y “all i oli” de tinta de calamar Fideuà “setjada” with cuttlefish, shrimp and squid ink “all i oli” Fideuà “setjada” avec seiche, crevette et encre de seiche “all i oli”	15.55€

*precio por ración

Arroces por encargo consúltanos*



Fusion food

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50

Pan bao de papada ibérica, salsa de ostras y mejillón en escabeche de XO

Bao bread with Iberian pork, oyster sauce and pickled mussels from XO
Pain bao aux porc ibérique, sauce aux huîtres et moules marinées de XO

14,15€



23,65€

Pulpo del terreno salteado con crema de espárragos,
verduras encurtidas y salsa kimchee

Sauteed octopus with cream of asparagus, pickled vegetables and kimchee sauce
Octopus sautées avec le sol à la crème d'asperges, légumes marinés et sauce kimchi



Wok de sepia guisada, edamame y crema de guisantes

Stewed cuttlefish, edamame and pea cream wok
Mijoté de seiches, wok edamame et crème de petits pois

15,15€



32,45€

Parpatana cabayaki sobre crema de patata trufada

Cabayaki parpatana on truffled potato cream

Cabayaki parpatana sur crème de pomme de terre truffée



Yakitori de pollo

Yakitori Chicken
Yakitori de poulet

12,60€



21,85€

Salmón con fresas, lima y sus texturas

Salmon with strawberries, lime and its textures
Saumon aux fraises, citron vert et ses textures



Merluza con refrito de brócoli y emulsión de gamba al ajillo

Hake with refried broccoli and garlic shrimp emulsion
Merlu avec émulsion de brocoli et beurre d'ail et crevette

23,70€



19,25€

Steak tartar

Steak tartar
Steak tartar



Panceta en cocción lenta, con crema encurtida de zanahoria

Bacon in slow cooking, with pickled carrot cream
Bacon à cuisson lente, avec crème de carottes au vinaigre

16,55€



27,35€

Solomillo de vaca madurada con foie fresco y “coulis” de frutos del bosque

Cow sirloin with fresh foie gras and “coulis” of berries
Aloyau de vache au foie gras frais et au coulis de baies



Secreto de ibérico con salsa suave de wasabi y pimienta

Iberian pig (special cut) with mild wasabi sauce and pepper
Porc ibérique avec sauce douce de wasabi et poivre

21,45€

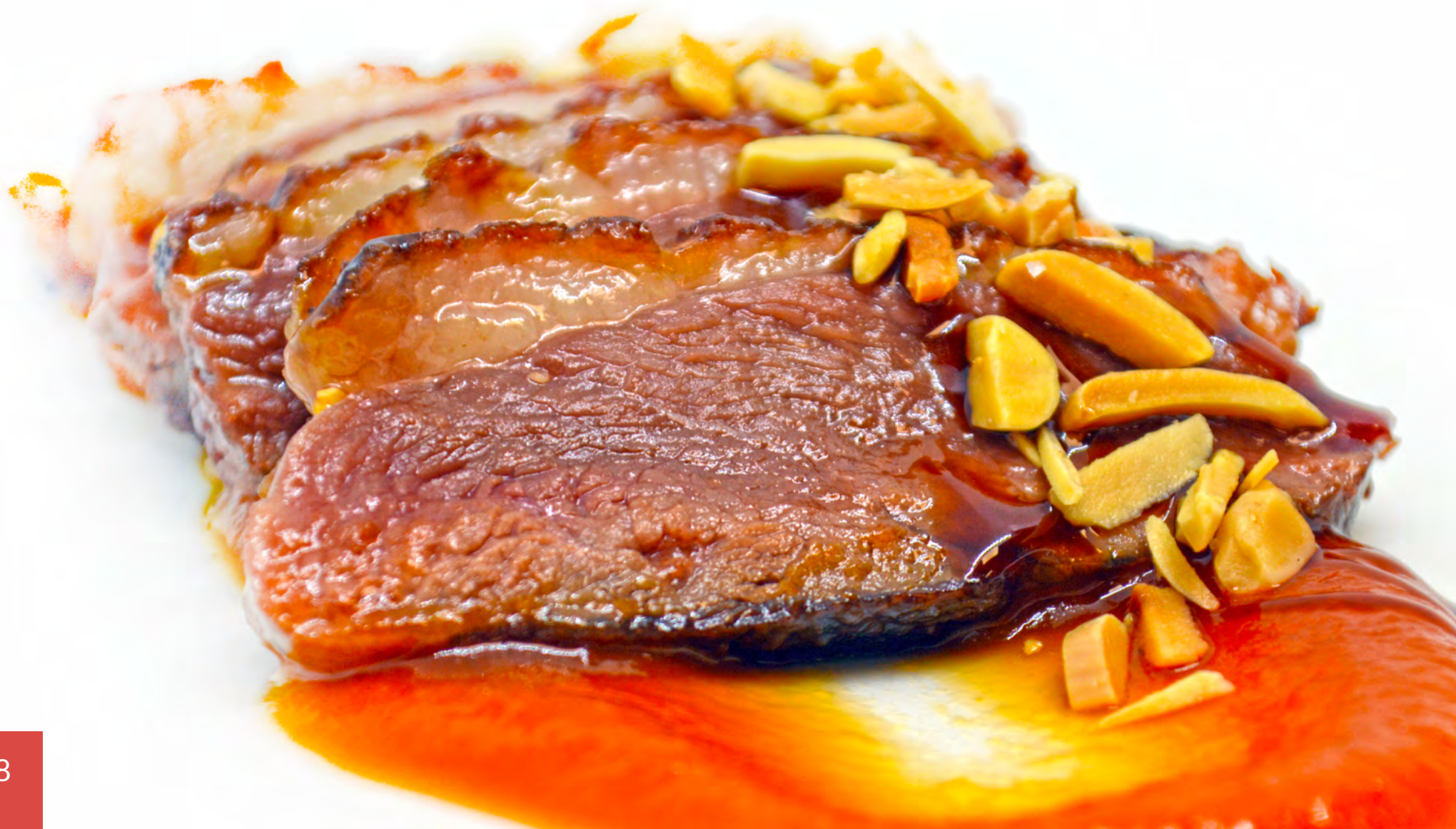


18,85€

Magret de pato del Delta del Ebro con papaya, salsa teriyaki y almendras

"Delta del Ebro" duck breast with papaya, teriyaki sauce and almonds

Magret de canard du Delta de l'Ebre avec papaye, à la sauce teriyaki et aux amandes





postres

Postres desserts

Cremoso de chocolate y té matcha con caviar de AOVE 8.75€
Creamy chocolate and matcha tea with EVOO caviar
Chocolat crémeux et thé matcha au caviar EVOO

Crema de chocolate con leche y galleta Oreo 8.20€
Melon mousse cake with orange jelly
Milk chocolate cream and Oreo cookie

Arroz con leche de coco, mango y calamansi 7.40€
Rice with coconut milk, mango and calamansi
Riz au lait de coco, mangue et calamansi

Torrija con crema de naranja y helado artesano de café 9.05€
French toast with orange cream and artisan coffee ice cream
Pain doré à la crème d'orange et glace au café artisanal

Tarta de queso y jengibre con helado de frutos del bosque 7.65€
Cheese and ginger cake with berries ice cream
Gâteau au fromage et au gingembre avec glace aux baies

Piña marinada en lima y jengibre con helado artesano de coco 6.70€
Pineapple marinated in lime and ginger with artisan coconut ice cream
Ananas mariné au citron vert et au gingembre avec glace artisanale à la noix de coco



cuando quieras
y como quieras
take away

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50



bodega

Vinos rosados

Quinta de Aves (Cabernet Franc, Graciano) Monastrell	17.55€
Emergente de lágrima (D.O. Navarra) Garnacha y Cabernet Sauvignon	12,75€
Enate (D.O. Somontano) Cabernet Sauvignon	20.35€

Vinos blancos

Viñas del Vero (D.O. Somontano) Chardonnay	14,80 €
Merayo (El Bierzo) Godello	18.80€
José Pariente (D.O. Rueda) Verdejo	19.75€
Lolo (D.O. Rias Baixas) Albariño	17.70€
Gessami (D.O. Penedés) Muscat, Alejandria, Sauvignon Blanc - Ecológico	23.65€
Magnánimus (I.G.P. Castellón) Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat	16,45 €
Rebels de Batea (D.O. Terra Alta) Garnacha Blanca	17,70 €
Malavida (D.O. Valencia) Malvasía, Merseguera, Moscatel	15.90€
Viognier Prieto Pariente (D.O. Castilla y León) Viognier	28.50€

Vino x copas

Malavida Malvasía, Merseguera, Moscatel (DO Valencia)	2.95€
Viñas del Vero Chardonnay (D.O Somontano)	3.25€
José Pariente blanco – Verdejo- (D.O. Rueda)	3.65€
Emergente de lágrima rosado – Cabernet- (D.O. Navarra)	2,80€
La Quinta de Rafa – Garnacha Tintorera (D.O. Almansa)	2.80€
Vivanco Crianza – Tempranillo (D.O.C. Rioja)	3.65€
Cava AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló) – Clàssic Penedès	3.65€



Vinos tintos

La Planta (D.O. Ribera del Duero) Roble (Tinta fina)	18.25€
La Quinta de Rafa (D.O. Almansa) Garnacha Tintorera	14.80€
Mestizaje (D.O. Pago del Terrazo) Roble (Syrah, Bobal, Garnacha Tinta) - Utiel-Requena	23.50€
Vermell (D.O. Valencia) Roble (Monastrell, Garnacha)	16.85€
El Chaval (D.O. Valencia) Roble (Bobal)	14.15€
Vivanco - (D.O.C. Rioja) Crianza - Tempranillo	17.55€
Usatges (D.O.Q Priorat) Crianza (Garnacha, C. Sauvig., Syrah, Merlot, Cariñena)	27.00€
Clos del Mas Ecológico y Biodinámico (D.O. Priorat) Crianza (Garnacha, Manzuela, Cabernet)	25.10€
Valle García (M. de Toledo) Crianza (Syrah)	41.55€
Arzuaga (D.O. Ribera del Duero) Crianza (Tinta fina & Cabernet)	30.20€
Viña Ardanza (D.O.C. Rioja) Reserva (Tempranillo, Garnacha)	50.60€
Flor de Pingus (D.O. Ribera del Duero) Crianza (Tinta Fina)	S/M
Vega Sicilia Único - (D.O. Ribera del Duero) Tinta fina y otras	S/M

D.O. Cava

AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Xarel·lo, Parellada, Macabeo.	22.70€
AT Roca Rosat Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Macabeo, Monastrell	25.50€
Privat Llaietá (reserva brut nature) Chardonnay- agricultura ecológica. Tiana. AD.	33.55€
Bellmunt i Oliver Brut Macabeo, Chardonnay - Castellón	20.35€
Kripta Brut Gran Reserva Xarel·lo, Parellada, Macabeo	79.75€

D.O. Champagne

G.H. Mumm - Pinot meumer/pinot noir	66.00€
Moët & Chandon imperial Brut	71.50€
Dom Pérignon	235.00€

Espumosos

Prosecco Sensi Gold Brut	18.70€
Prosecco Sensi Pinot Noir Rosé Brut	18.70€
Reggiano Lambrusco Amabile (tinto)	15.95€
Lambrusco Medici Ermete (rosado)	15.95€

* Los precios de todas las botellas se incrementarán con 10 € a partir de las 23 hrs.
Las añadas podrían variar en función de la disponibilidad del producto por parte de las bodegas.

* Prices of all bottles will increase 10€ from 23 hrs.
The vintages may vary depending on the availability of the product by the wineries.

* Les prix de toutes les bouteilles augmenteront 10 € à partir de 23 heures
Millésimes peuvent varier en fonction de la disponibilité du produit par les établissements vinicoles.

BODEGA selección rojo picota



Vinos seleccionados de nuestra vinoteca Rojo Picota
Cocina de mercado, surtido de pintxos, carta de vermouths



premium club

Gins

Mombasa Club (Inglaterra) 7cl	11.55€
Gin nº3 (Dry Gin) (Inglaterra) 7cl	13.75€
Bulldog (Inglaterra) 7cl	11.55€
Beefeater 24 (Inglaterra) 7cl	11.55€
Brockmans (Dry Gin) (Inglaterra) 7cl	11.55€
Gin Nordés (Galicia, España) 7cl	11.55€
Fifty Pounds (Inglaterra) 7cl	11.55€
London N°1 (Inglaterra) 7cl	11.55€
Tanqueray Ten (Inglaterra) 7cl	11.55€
Master's Selection (Inglaterra) 7cl	9.35€
Plymouth (Inglaterra) 7cl	11.55€
Hendrick's (Escocia) 7cl	11.55€
Citadelle (Francia) 7cl	11.55€
G'vine Floración (Francia) 7cl	13.75€
Gin Loe Ecológica (Formentera, España) 7cl	10.45€
Martin Millers (Inglaterra) 7cl	11.55€
Larios12 (España) 7cl	8.80€

Ron

Matusalem 15 años (Cuba) 7cl	11.55€
Zacapa 23 años (Guatemala) 7cl	17.05€
Qhuorum 15 años (República Dominicana) 7cl	13.75€
Ophimus 15 años (República Dominicana) 7cl	13.75€
Diplomático 12 años Reserva Exclusiva (Venezuela) 7cl	13.75€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 7cl	13.75€

Vodka

Ciroc (Francia) 7cl	11.55€
Christiania (Noruega) 7cl	13.75€
Belvedere (Polonia) 7cl	13.75€

Whisky

Hibiki Suntory Whisky (Japón) 7cl	21.45€
Johnnie Walker Black Label 12 años (Escocia) 7cl	11.55€
Johnnie Walker Green Label 15 años (Escocia) 7cl	13.75€
Ballantines 12 años (Escocia) 7cl	13.75€
The Macallan 12 años (Escocia) 7cl	13.75€
Chivas 12 años (Escocia) 7cl	13.75€
Chivas 18 años (Escocia) 7cl	23.65€
Chivas 21 años (Escocia) 7cl	38.50€
The Glenrothes (Escocia) 7cl	13.75€

Whisky Malta

The Yamazaki Reserva (Japón) 7cl	21.45€
Cardhu 12 años (Escocia) 7cl	11.55€
Knockando 12 años (Escocia) 7cl	11.55€
The Glenlivet 15 años (Escocia) 7cl	17.05€
The Glenlivet 18 años (Escocia) 7cl	21.45€
Glenfiddich 12 años (Escocia) 7cl	11.55€
Lagavulin 16 años (Escocia) 7cl	17.05€

Tequila

Herradura Reposado (México) 5cl	7.15€
Don Julio (México) 5cl	7.15€

Tónicas premium

GAMA SCHWEPPE

Suplemento de 1€

Supplement of 1€

Supplément 1€

premium mixer (original)

pimienta rosa (botanical indian tonic)

tónica hibiscus

PREMIUM CLUB

disfruta de un
buen premium
te lo has ganado

