



**O mandarina**  
beach, fun & food





## WHITE MENÚ Mayo

\*disponible a mediodía  
de lunes a viernes

### Entrante a elegir

Tartar de lubina  
con soja y miel

Nuestra lasaña de ternera  
al "ras el hanout"

### Principal a elegir

Lomo de dorada  
con verduras al vapor  
Costilla de cerdo a la miel

### Postre a elegir

Tiramisú de pistachos  
Helado artesano  
de melocotón y jengibre  
Troceado de fruta  
del tiempo

**23,50€**  
IVA INCL.



## BLUE MENÚ Mayo



### Entrantes

Salmorejo cordobés  
con tartar de gamba y aguacate

Wok de calamar encebollado,  
edamame y crema de guisantes

Nuestra lasaña de ternera  
al "ras el hanout"

### Principal a elegir

Arroz de canana y coliflor  
mínimo 2 personas

Fideuà con torrezno de Soria y setas  
mínimo 2 personas

Lomo de dorada  
con verduras al vapor  
Costilla de cerdo a la miel

### Postre a elegir

Tiramisú de pistachos  
Helado artesano  
de melocotón y jengibre  
Troceado de fruta de temporada

**31€**  
IVA INCL.

\*solo a mediodía



## BLACK MENÚ

Mayo

\*disponible por las noches con reserva

### Entrantes

Salmorejo cordobés  
con tartar de gamba y aguacate

Wok de calamar encebollado,  
edamame y crema de guisantes

Nuestra lasaña de ternera  
al "ras el hanout"

### Principal

degustación de los dos

Lomo de dorada  
con verduras al vapor

Costilla de cerdo a la miel

### Postre

a elegir

Tiramisú de pistachos

Helado artesano  
de melocotón y jengibre

Troceado de fruta  
de temporada

37€

IVA INCL.



## RED MENÚ

Japan Food

Mayo

### Tartar

de lubina con soja y miel

### Sushi

Hosomaki de tamago y salmón

Nigiris de ika con trufa

### Wanton

de pollo al yakiniku

### Noodles

yakisoba de shiitake y gambas

### Postre

a elegir

Tiramisú de pistachos

Helado artesano  
de melocotón y jengibre

Troceado de fruta  
de temporada

33€

IVA INCL.





**GOLD MENÚ**  
**PRIVATE**

**Mayo**

\*con reserva previa

**Amuse Bouche**

Foodie Cocktail &  
Ostra del Delta del Ebro  
Hosomaki de tamago y salmón  
Nigiris de ika con trufa

**Entrantes**

Salmorejo cordobés  
con tartar de gamba y aguacate  
Wok de calamar encebollado,  
edamame y crema de guisantes  
Nuestra lasaña de ternera  
al "ras el hanout"

**Principales**

Corvina con refrito de brócoli  
Panceta ibérica en cocción lenta  
y crema de zanahoria encurtida

**Petit Fours**

Artesanos de chocolate

**Postre**

Tiramisú de pistachos

**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

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

**Ostra** con pickle de pepino

9,75€





cocktail club



## Cocktails

|                               |                                                                                                                                                                                                                                 |        |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Mandarina Club</b>         | Vodka, sorbete de mandarina y cava<br>Mandarina Club. Vodka, mandarin sorbet and cava<br>Mandarina Club. Vodka, sorbet de mandarina et cava                                                                                     | 10.65€ |
| <b>New Mandarin Club</b>      | Tequila reposado, licor de naranja,<br>sorbetes artesanos de lima-limón & melocotón<br>Tequila, orange liqueur, artisans sorbets lime-lemon & peach<br>Tequila, la liqueur d'orange, artisans sorbet citron-lime et pêche       | 10.65€ |
| <b>Piña colada</b>            | Ron, coco y piña natural<br>Piña colada, rum, coconut and pineapple<br>Piña colada, rhum, noix de coco et ananas                                                                                                                | 10.65€ |
| <b>Sex on the beach</b>       | A nuestro estilo<br>Our way<br>Sur notre chemin                                                                                                                                                                                 | 10.65€ |
| <b>Sunset Bull</b>            | Vodka, zumo de piña, Red Bull y arándanos rojos<br>Vodka, pineapple juice, Red Bull and cranberries<br>Vodka, jus d'ananas, Red Bull et canneberges                                                                             | 10.65€ |
| <b>Seagram's ginger smash</b> | Gin Seagrams 0.0, lima, sirope, puré de piña y top de ginger beer<br>Seagrams Gin 0.0, lime, syrup, pineapple puree and ginger beer top<br>Seagrams Gin 0.0, citron vert, sirop, purée d'ananas et dessus de bière au gingembre | 9.50€  |

## Caipis

|                              |                                                |       |
|------------------------------|------------------------------------------------|-------|
| <b>Caipirinha Brasileña</b>  | Brazilian Caipirinha<br>Caipirinha brésilienne | 9.80€ |
| <b>Caipiroska de plátano</b> | Banana Caipiroska<br>Caipiroska banane         | 9.80€ |
| <b>Caipiroska de melón</b>   | Melon Caipiroska<br>Caipiroska melon           | 9.80€ |

## Mojitos

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Mojito cubano</b>                | Ron, azúcar, lima troceada y hierbabuena<br>Cuban Mojito rum, sugar, chopped lime and mint<br>Mojito cubain. Rhum, sucre, chaux haché et menthe                                                                                              | 9.80€ |
| <b>Mojito con frutos del bosque</b> | y "top" helado de arándanos<br>Mojito with berries and "top" frozen blueberries<br>Mojito aux baies et "top" de glace de myrtilles                                                                                                           | 9.80€ |
| <b>Mojito de Fresa</b>              | Ron, lima, hierbabuena y fresa<br>Rum, lime, spearmint and strawberry<br>Rhum, citron vert, menthe et fraise                                                                                                                                 | 9.80€ |
| <b>Mojito de coco</b>               | Ron, pulpa de coco y hierbabuena<br>Coconut Mojito. Rum, coconut meat and mint<br>Coconut Mojito. Rhum, noix de coco et à la menthe                                                                                                          | 9.80€ |
| <b>Mojito de sandía</b>             | Ron, lima, hierbabuena y sandía<br>Watermelon mojito, lime, mint and watermelon<br>Mojito pastèque, citron vert, menthe et de la pastèque                                                                                                    | 9.80€ |
| <b>Mojito Japonés</b>               | Sake, lima, licor de melón japonés, ron,<br>papaya y flor ecológica de temporada<br>Sake, lime, Japanese melon liqueur, rum, papaya and ecological flower<br>Sake, citron, liqueur de melon japonais, le rhum, la papaye et fleur écologique | 9.80€ |

## Cervezas / Beers / Bières

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





## Combinado Premium

### Vodka & Tonic “Mandarina Style” 11.50€

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” 11.50€

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” 11.50€

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” 11.50€

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” 11.50€

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 11.50€

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

### Long Island Ice Tea 1L. 19€ / 2L. 29,5€

Ron blanco, vodka, tequila, gin, triple seco, zumo de lima y cola  
White rum, vodka, tequila, gin, triple sec, lime juice and cola  
Rhum blanc, vodka, tequila, gin, triple sec, jus de lime et cola

### 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



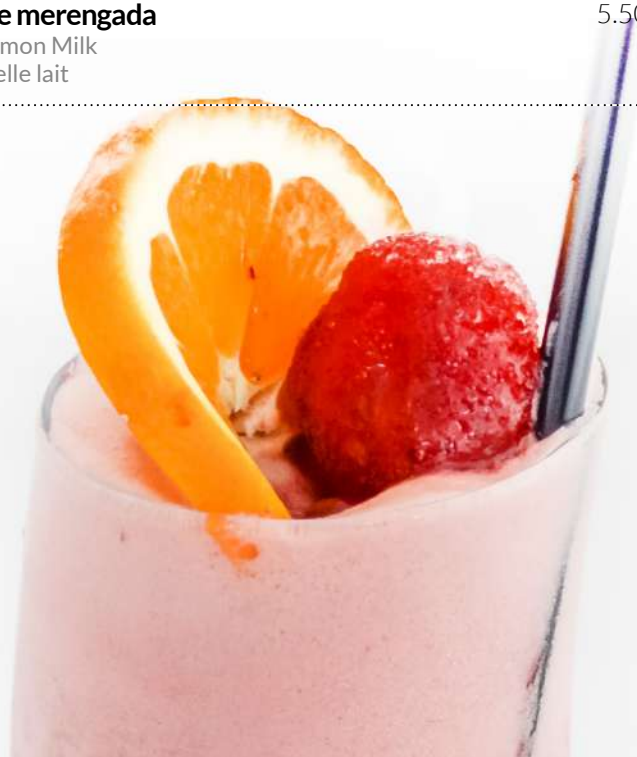
## Batidos / Shakes

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

## Zumos Naturales / Natural Juices / Jus de Fruits Naturels

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

\*Disponibles hasta las 23:00h





## 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





casual food



CASUAL FOOD

cuando quieras  
y como quieras  
take away

---

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

# Gyozas artesanas

## Crujientes o al vapor...

**Gyozas** de gambas adobadas en kimchee y col china 13.40€  
Shrimp gyoza marinated in kimchee and Chinese cabbage  
Gyoza de crevettes marinées au kimchee et chou chinois

---

**Gyozas** de salmón marinado y ahumado con haya 13.40€  
Marinated salmon gyoza with beech smoke  
Gyoza de saumon mariné à la fumée de hêtre

---

**Gyozas** de guiso tradicional de pollo de corral con curry de cacahuete 12.05€  
Traditional free-range chicken stew gyoza with peanut curry  
Gyoza traditionnel au ragoût de poulet fermier et curry de cacahuètes

---

**Comboyaki** de gyozas variadas (9 unidades) 18.45€  
Assorted gyoza (9)  
Assortiment de gyozas (9)

---





## Tataki

**Tataki** de salmón marinado con sésamo, aguacate y ajoblanco thai 19.95€

Marinated salmon tataki with sesame, avocado and Thai white garlic

Tataki de saumon mariné au sésame, avocat et ail blanc thai

**Tataki** de presa ibérica con guiso oriental de setas y raíz de loto 17.50€

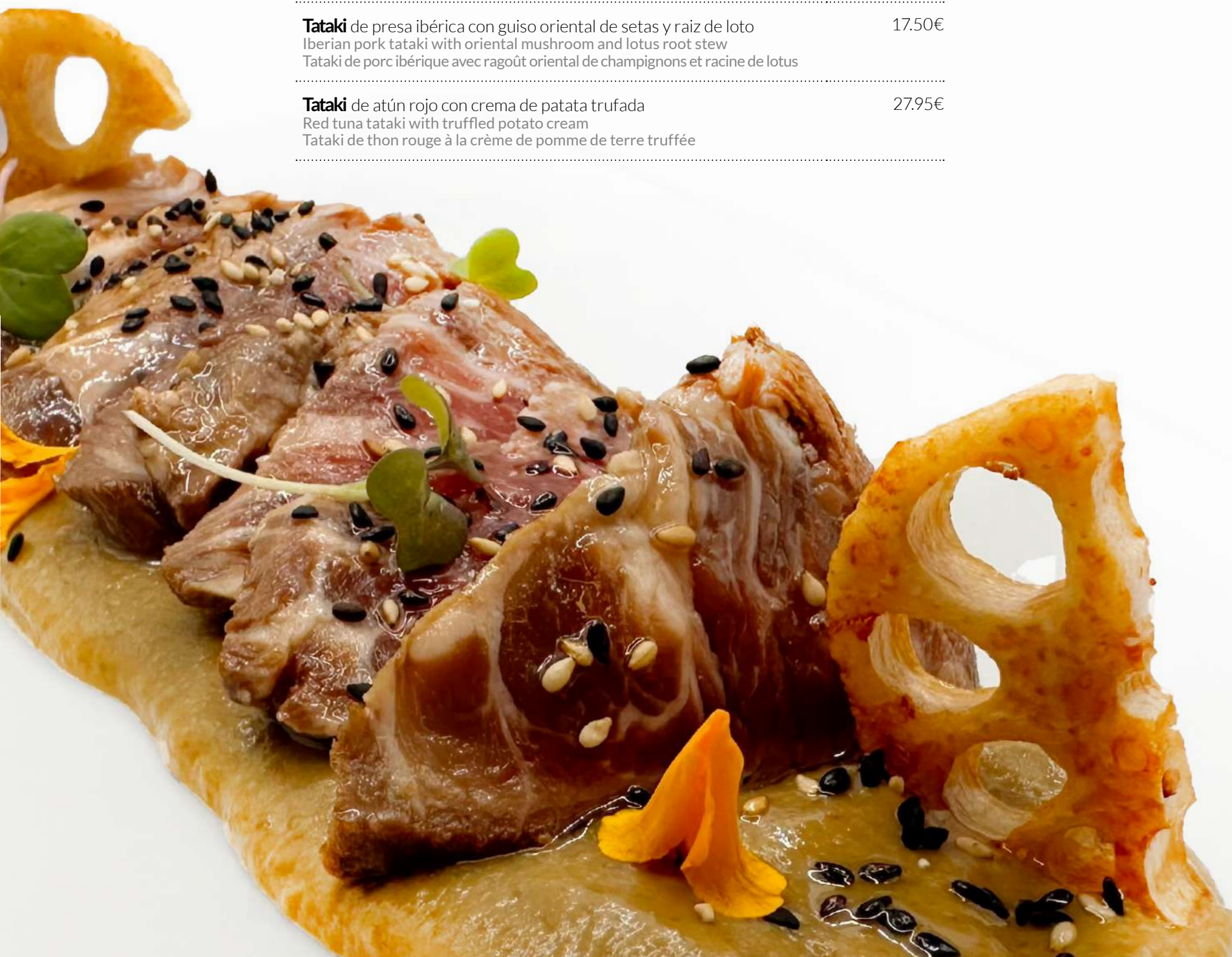
Iberian pork tataki with oriental mushroom and lotus root stew

Tataki de porc ibérique avec ragoût oriental de champignons et racine de lotus

**Tataki** de atún rojo con crema de patata trufada 27.95€

Red tuna tataki with truffled potato cream

Tataki de thon rouge à la crème de pomme de terre truffée



# 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)

|             |       |
|-------------|-------|
| <b>Atun</b> | 6.05€ |
| Tuna        |       |
| Thon        |       |

|               |       |
|---------------|-------|
| <b>Salmón</b> | 5.40€ |
| Salmon        |       |
| Saumón        |       |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Langostino ebi</b> | 4.85€ |
| Ebi shrimp            |       |
| Crevette ebi          |       |

|                |       |
|----------------|-------|
| <b>Anguila</b> | 7.05€ |
| Eel            |       |
| Anguille       |       |

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Laminado de calamar y aceite trufado</b> | 6.40€ |
| Laminated squid and truffled oil            |       |
| Encornets feuilletés et huile de truffe     |       |

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| <b>Caballa marinada con maíz molido</b> | 4.85€ |
| Marinated mackerel with ground corn     |       |
| Maquereau mariné au maïs moulu          |       |

## Uramaki

### Rollos especiales invertidos (8 piezas)

Special inverted rolls (8 pieces)

Rolls spéciaux invertis (8 pieces)

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Roll de atún</b> con salsa picante | 15.55€ |
| Tuna roll with spicy sauce            |        |
| Rouleau de thon à la sauce piquante   |        |

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Roll de langostino en tempura</b> (langostino, aguacate) | 12.70€ |
| Shrimp tempura roll (shrimp, avocado)                       |        |
| Rouleau de crevettes tempura (crevettes, avocat)            |        |

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <b>California Roll</b> (surimi, pepino, aguacate) | 11.95€ |
| California Roll (surimi, cucumber, avocado)       |        |
| California Roll (surimi, concombre, avocat)       |        |

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Mandarina Roll</b> (Tataki de salmón, sichimi, esparrago verde) | 13.55€ |
| Mandarina Roll (salmon tataki, sichimi, green asparagus)           |        |
| Mandarina Roll (tataki de saumon, sichimi, asperges vertes)        |        |

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Mediterráneo Roll</b> (Kampyo-tiras de calabaza, aguacate, pepino) | 10.45€ |
| Mediterranean Roll (kampyo-gourd strips, avocado, cucumber)           |        |
| Rouleau Méditerranée (bandes kampyo-gourde, avocat, concombre)        |        |

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Veggie</b> (Nabo encurtido, aguacate, pepino con sésamo picante...) | 9.90€ |
| Veggie (Pickled turnip, avocado, cucumber with spicy sesame...)        |       |
| Veggie (Navet mariné, avocat, concombre au sésame épicé...)            |       |

cuando quieras  
y como quieras  
take away





## Hosomaki

**Rollos envueltos con alga nori**

Rolls wrapped with nori  
Rouleaux emballés avec nori

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

## Bandejas degustación

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

## Sushi Fusión

**Las propuestas del chef**

Sliced raw fish  
Tranches de poisson cru

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

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







## Burger Gourmet con pan artesano

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







mandarina chef

# Asian Bowls

**NOODLES BOWL** Yakisoba noodles con vegetales del terreno y langostino

13.35€

Yakisoba noodles with local vegetables and shrimp

Nouilles Yakisoba avec légumes locaux et crevettes

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

14.25€

With marinated salmon, edamame, wakame and avocado with dressing

Avec saumon mariné, edamame, wakame et avocat avec vinaigrette

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

12.60€

With fried marinated vegetables, sweet zucchini, organic tomato and fresh wakame

Avec légumes mariné frit, courgettes sucrées, tomate biologique et wakame frais

**TARTAR BOWL** Tartar de atun con aguacate y crujiente de arroz

14.35€

Tuna tartar with avocado and crispy rice

Tartare de thon à l'avocat et riz croustillant

**TARTAR BOWL** Tartar de lubina con mango y remolacha

14.45€

Sea bass with mango and beets

Bar à la mangue et betteraves

**TARTAR BOWL** Tartar de salmón, con base de wakame, kampyo y marinado de kimchee

14.40€

Salmon tartare, based on wakame, kampyo and kimchee marinade

Tartare de saumon, à base de marinade wakame, kampyo et kimchee







# Arroces con d.o. disponible a mediodía

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

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

\*precio por ración

**Arroces por encargo** consúltanos\*







---

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

Fusion food



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€





21,85€

## Salmón con fresas, lima y sus texturas

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





## Corvina con refrito de brócoli y emulsión de gamba al ajillo

"Corvina" with refried broccoli and garlic shrimp emulsion  
"Corvina" 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

---

**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

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Quinta de Aves</b> (Cabernet Franc, Graciano)<br>Monastrell              | 17.55€ |
| <b>Emergente de lágrima</b> (D.O. Navarra)<br>Garnacha y Cabernet Sauvignon | 12,75€ |
| <b>Enate</b> (D.O. Somontano)<br>Cabernet Sauvignon                         | 20.35€ |

## Vinos blancos

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Viñas del Vero</b> (D.O. Somontano)<br>Chardonnay                             | 14,80 € |
| <b>Merayo</b> (El Bierzo)<br>Godello                                             | 18.80€  |
| <b>Javier Sanz</b> (D.O. Rueda)<br>Verdejo                                       | 17.80€  |
| <b>Lolo</b> (D.O. Rias Baixas)<br>Albariño                                       | 17.70€  |
| <b>Gessami</b> (D.O. Penedés)<br>Muscat, Alejandría, Sauvignon Blanc - Ecológico | 23.65€  |
| <b>Magnánimus</b> (I.G.P. Castellón)<br>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat      | 16,45 € |
| <b>Rebels de Batea</b> (D.O. Terra Alta)<br>Garnacha Blanca                      | 17,70 € |
| <b>Malavida</b> (D.O. Valencia)<br>Malvasía, Merseguera, Moscatel                | 15.90€  |
| <b>Viognier Prieto Pariente</b> (D.O. Castilla y León)<br>Viognier               | 28.50€  |

## Vino x copas

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





## Vinos tintos

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

## D.O. Cava

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

## D.O. Champagne

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| <b>G.H. Mumm</b> - Pinot meumer/pinot noir | 66.00€  |
| <b>Moët &amp; Chandon</b> imperial Brut    | 71.50€  |
| <b>Dom Pérignon</b>                        | 235.00€ |

## Espumosos

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| <b>Prosecco Sensi Gold</b> Brut            | 18.70€ |
| <b>Prosecco Sensi Pinot Noir Rosé</b> Brut | 18.70€ |
| <b>Reggiano Lambrusco Amabile</b> (tinto)  | 15.95€ |
| <b>Lambrusco Medici Ermete</b> (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

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

# Ron

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

# Vodka

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>Ciroc</b> (Francia) 7cl       | 11.55€ |
| <b>Christiania</b> (Noruega) 7cl | 13.75€ |
| <b>Belvedere</b> (Polonia) 7cl   | 13.75€ |



## Whisky

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

## Whisky Malta

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| <b>The Yamazaki</b> Reserva (Japón) 7cl    | 21.45€ |
| <b>Cardhu</b> 12 años (Escocia) 7cl        | 11.55€ |
| <b>Knockando</b> 12 años (Escocia) 7cl     | 11.55€ |
| <b>The Glenlivet</b> 15 años (Escocia) 7cl | 17.05€ |
| <b>The Glenlivet</b> 18 años (Escocia) 7cl | 21.45€ |
| <b>Glenfiddich</b> 12 años (Escocia) 7cl   | 11.55€ |
| <b>Lagavulin</b> 16 años (Escocia) 7cl     | 17.05€ |

## Tequila

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Herradura Reposado</b> (México) 5cl | 7.15€ |
| <b>Don Julio</b> (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





