

O mandarina
beach, fun & food



WHITE MENÚ Junio

*disponible a mediodía
de lunes a viernes

Entrante

a elegir

Tiradito de atún
y gazpacho de jalapeños

Nuestra lasaña de ternera
al ras el hanut

Principal

a elegir

Merluza a la espalda

Taco de panceta ibérica
al yakiniku

Postre

a elegir

Torrija brioche de horchata

Helado artesano de mandarina

Troceado de fruta de temporada

25€

IVA INCL.



BLUE MENÚ Junio



Entrantes

Sopa de melón
con virutas de jamón

Pulpo en tempura,
patata y kimchee

Nuestra lasaña de ternera
al ras el hanut

Principal

a elegir

Arroz de pato y foie
mínimo 2 personas

Fideuà de rape
mínimo 2 personas

Merluza a la espalda

Taco de panceta ibérica
al yakiniku

Postre

a elegir

Torrija brioche de horchata

Helado artesano de mandarina

Troceado de fruta de temporada

33€

IVA INCL.

*solo a mediodía



BLACK MENÚ

Junio

*disponible por las noches con reserva

Entrantes

Sopa de melón
con virutas de jamón

Pulpo en tempura,
patata y kimchee

Nuestra lasaña de ternera
al ras el hanut

Principal

degustación de los dos

Merluza a la espalda

Taco de panceta ibérica
al yakiniku

Postre

a elegir

Torrija brioche
de horchata

Helado artesano
de mandarina

Troceado de fruta
de temporada

39€

IVA INCL.



RED MENÚ

Japan Food
Junio

Tiradito

de atún y gazpacho
de jalapeños

Canelón

frito de pollo al teriyaki

Sushi

Nigiri ebi
(langostino)

California Roll
de surimi, aguacate y mango

Pan bao

con pato lacado

Postre

a elegir

Dorayaki de chocolate

Helado artesano
de mandarina

Troceado de fruta
de temporada

35€

IVA INCL.

GOLD MENÚ
PRIVATE

Junio

*con reserva previa

Amuse Bouche

Foodie Cocktail &
Ostra del Delta del Ebro

Nigiri ebi
(langostino)

California roll de surimi,
aguacate y mango

Entrantes

Sopa de melón
con virutas de jamón

Pulpo en tempura,
patata y kimchee

Nuestra lasaña de ternera
al ras el hanut

Principales

Merluza a la espalda

Taco de panceta ibérica
al yakiniku

Petit Fours

Artesanos de chocolate

Postre

Torrija brioche de horchata

49€

IVA INCL.

ÓSTRAS!

CULTIVADAS EN EL DELTA DEL EBRO

MUSCLARIUM

Ostra al natural c/u **4,10€**

Ostra Mandarin style c/u **4,30€**
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

o 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

Mojitería

Mojitos tradicionales

Mojito tradicional Ron, azúcar, lima troceada y hierbabuena The refreshing classic with white rum, lime, mint and soda Le classique rafraîchissant au rhum blanc, citron vert, menthe et soda	10,00€
Mojito mulato Una versión explosiva con ron oscuro y azúcar moreno An explosive version with dark rum and brown sugar Une version explosive au rhum brun et cassonade	10,00€
Mojito sin alcohol Toda la frescura del mojito clásico All the freshness of the classic mojito Toute la fraîcheur du mojito classique	10,00€

Mojitos de frutas

Mojito de fresas Ron, azúcar, lima troceada y hierbabuena Strawberries mixed with lime, mint and white rum Fraises mélangées à du citron vert, de la menthe et du rhum blanc	10,00€
Mojito de piña Jugosa piña tropical fusionada con los sabores tradicionales del mojito Juicy tropical pineapple fused with the traditional flavors of the mojito Ananas tropical juteux fusionné avec les saveurs traditionnelles du mojito	10,00€
Mojito de mango Dulce y exótico, con mango fresco y un toque de lima Sweet and exotic, with fresh mango and a touch of lime Doux et exotique, avec de la mangue fraîche et une touche de citron vert	10,00€
Mojito de maracuyá Dulzura tropical del mango fusionado con un toque de lima Tropical sweetness of mango fused with a touch of lime Douceur tropicale de mangue fusionnée avec une touche de citron vert	10,00€
Mojito de melón Melón fresco y jugoso en un cóctel revitalizante con hierbabuena Fresh, juicy melon in a revitalizing cocktail with mint Melon frais et juteux dans un cocktail revitalisant à la menthe	10,00€
Mojito de mandarina Mandarina club en un mojito refrescante, sabores cítricos, cava, hierbabuena y top de helado artesano Tangerine club in a refreshing mojito, citrus flavors, cava, mint and top of artisan ice cream Club de mandarine dans un mojito rafraîchissant, arômes d'agrumes, cava, menthe et dessus de glace artisanale	10,00€
Mojito de kiwi Kiwi refrescante y ácido combinado con hierbabuena y ron blanco Refreshing and acidic kiwi combined with Hierbabuena and white rum Kiwi rafraîchissant et acide associé à la Hierbabuena et au rhum blanc	10,00€





Mojitos de frutas

Mojito con frutos del bosque	Acidez y frutos rojos con top de helado artesano de arándano Acidity and red fruits with a top of artisan blueberry ice cream Acidité et fruits rouges avec un dessus de glace artisanale à la myrtille	10,00€
Mojito watermelon	Sandía del terreno sobre la base un mojito tradicional Local watermelon based on a traditional mojito Pastèque locale à base d'un mojito traditionnel	10,00€

Mojitos especiales

Mojito loves piña colada	Fusión del mojito y la piña colada, sabor de la piña con la frescura de las hojas de hierbabuena Fusion of mojito and piña colada, creamy piña colada flavor with the freshness of mint leaves Fusion de mojito et de pina colada, saveur crémeuse de pina colada avec la fraîcheur des feuilles de menthe	11,00€
Mojiterráneo	Esencia del Mediterráneo, Gin de notas frescas a hierbas aromáticas y 3 cítricos Essence of the Mediterranean, Gin with fresh notes of aromatic herbs and 3 citrus fruits Essence de Méditerranée, Gin aux notes fraîches d'herbes aromatiques et de 3 agrumes	11,00€
Rock&Bull	Fusión del ardiente Jack Daniel's Fire con el vibrante sabor del mango picante y culminado con Red Bull Fusion of fiery Jack Daniel's Fire with the vibrant flavor of spicy mango and topped off with Red Bull Fusion du fougueux Jack Daniel's Fire avec la saveur vibrante de mangue épicée et complétée par du Red Bull	11,00€
Mojispritz	Vino blanco Gessami, aromas de jazmín y cava... Gessami white wine, aromas of jasmine and cava... Vin blanc Gessami, arômes de jasmin et de cava...	11,00€

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€

Bulldog Gin, con pomelo y perejil

Bulldog Gin with grapefruit and parsley

Bulldog Gin avec le pamplemousse et le persil

GIN&TONIC “Martin Millers”

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€

Bulldog Gin, tónica rosa, lima y hierbabuena

Bulldog Gin with pink tonic, lime and peppermint

Bulldog Gin avec tonique rose, citron vert et menthe poivrée

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

Cervezas / Beers / Bières

De barril Heineken, Águila sin filtrar

De botella Heineken, Águila sin filtrar, Alcázar, Sol,
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)



Batidos Naturales

Natural Smoothies

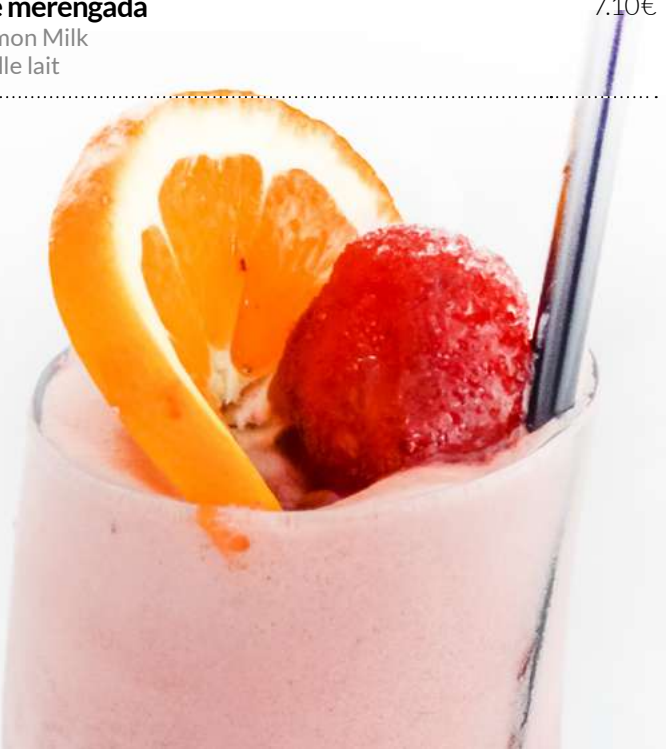
Melocotón y jengibre Peach and ginger Peach et le gingembre	7.10€
Chocolate Chocolate Chocolat	7.10€
Coco Coconut Noix de coco	7.10€
Mandarina Mandarin Mandarin	7.10€
Arándanos Blueberries Myrtilles	7.10€
Yogur con frutas del bosque Yogurt with berries Yogourt avec fruits	7.10€
Leche merengada Cinnamon Milk Cannelle lait	7.10€

Zumos Naturales / Natural

Juices / Jus de Fruits Naturels

Piña Pineapple Ananas	6.30€
Plátano Banana Banane	6.30€
Melón Melon Melon	6.30€
Sandia Watermelon Pastèque	6.30€
Papaya Papaya Papaye	6.30€
Combinado a tu gusto Combine it yourself Combiné à votre goût	7.30€
Mandarina Style Melón, uva y pomelo Mandarina Style Melon, grape and grapefruit Mandarina Style Melon, raisins et pamplemousse	7.30€

*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 7.10€
Peach and ginger
Peach et le gingembre

Chocolate 7.10€
Chocolate
Chocolat

Coco 7.10€
Coconut
Noix de coco

Mandarina 7.10€
Mandarin
Mandarin

Arándanos 7.10€
Cranberries
Myrtilles

Yogur con frutas del bosque 7.10€
Yogurt with berries
Yogourt aux fruits de bois.

Leche merengada 7.10€
Cinnamon Milk
Lait cannelle

Frozen coffee artesano / handmade / artisanal

Orange coffee frappé Café, canela y toques de azahar 5.50€
Coffee, cinnamon and hints of orange blossom
Café, la cannelle et des notes de fleur d'oranger

Banana coffee frappé Café, platano 5.50€
Coffee, banana
Café, banane

Frozen citrics artesano / handmade / artisanal

Mandarina 5.50€
Mandarin
Mandarine

Limón 5.50€
Lemon
Citron

Pomelo 5.50€
Grapefruit
Pamplemousse

*Disponibles hasta las 23:00h





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 (5 unidades) 13.40€
Shrimp gyoza marinated in kimchee and Chinese cabbage (5)
Gyoza de crevettes marinées au kimchee et chou chinois (5)

Gyozas de salmón marinado y ahumado con haya (5 unidades) 13.40€
Marinated salmon gyoza with beech smoke (5)
Gyoza de saumon mariné à la fumée de hêtre (5)

Gyozas de guiso tradicional de pollo de corral con curry de cacahuete (5 unidades) 13.25€
Traditional free-range chicken stew gyoza with peanut curry (5)
Gyoza traditionnel au ragoût de poulet fermier et curry de cacahuètes (5)

Comboyaki de gyozas variadas (9 unidades) 20.90€
Assorted gyoza (9)
Assortiment de gyozas (9)

*Añade gyozas a tu plato por 2,50€/ud



Tataakis

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 20.80€

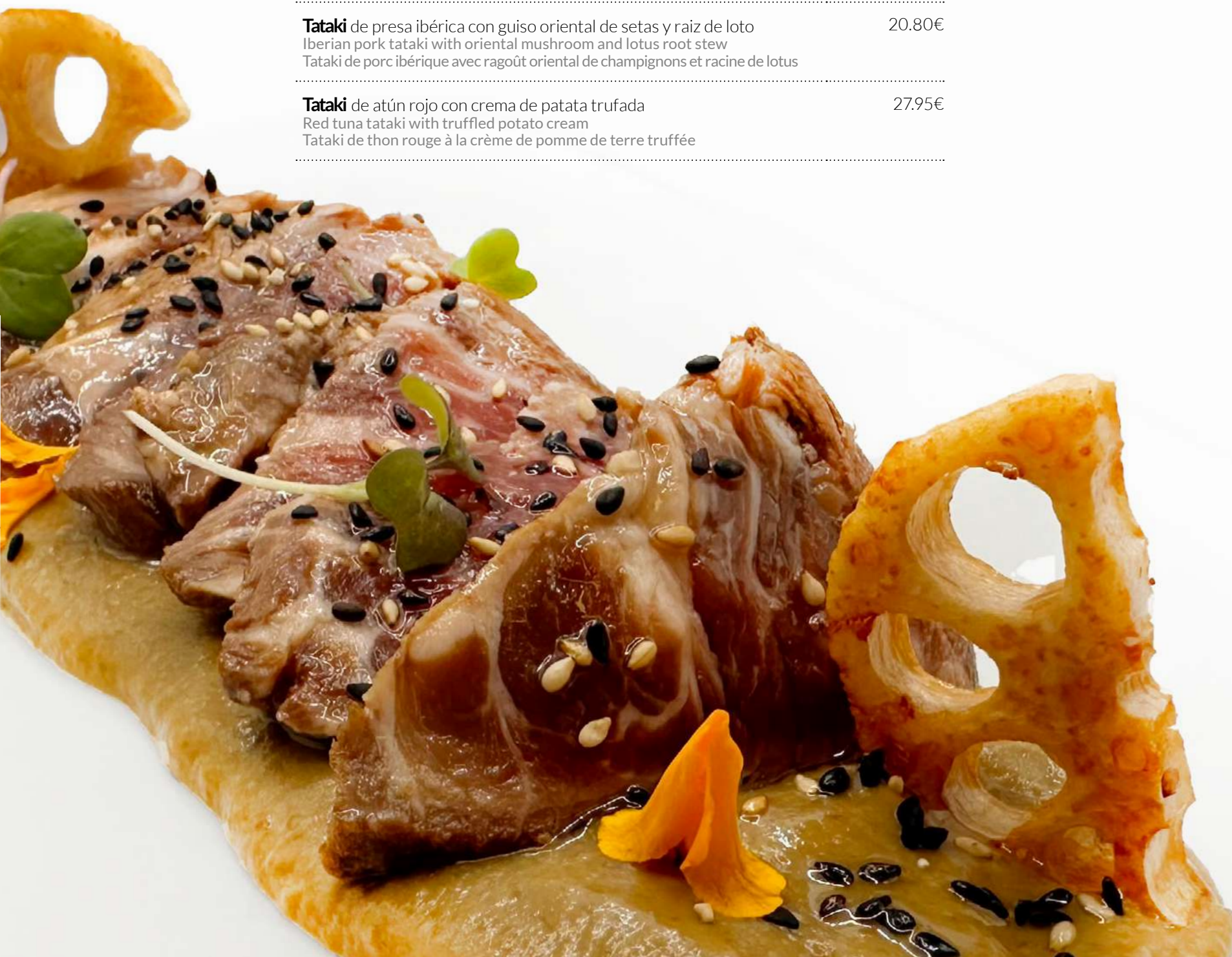
Iberian pork tataki with oriental mushroom and lotus root stew

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





Tartares

TARTAR BOWL Tartar de atun con aguacate y crujiente de arroz

15.70€

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

15.90€

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

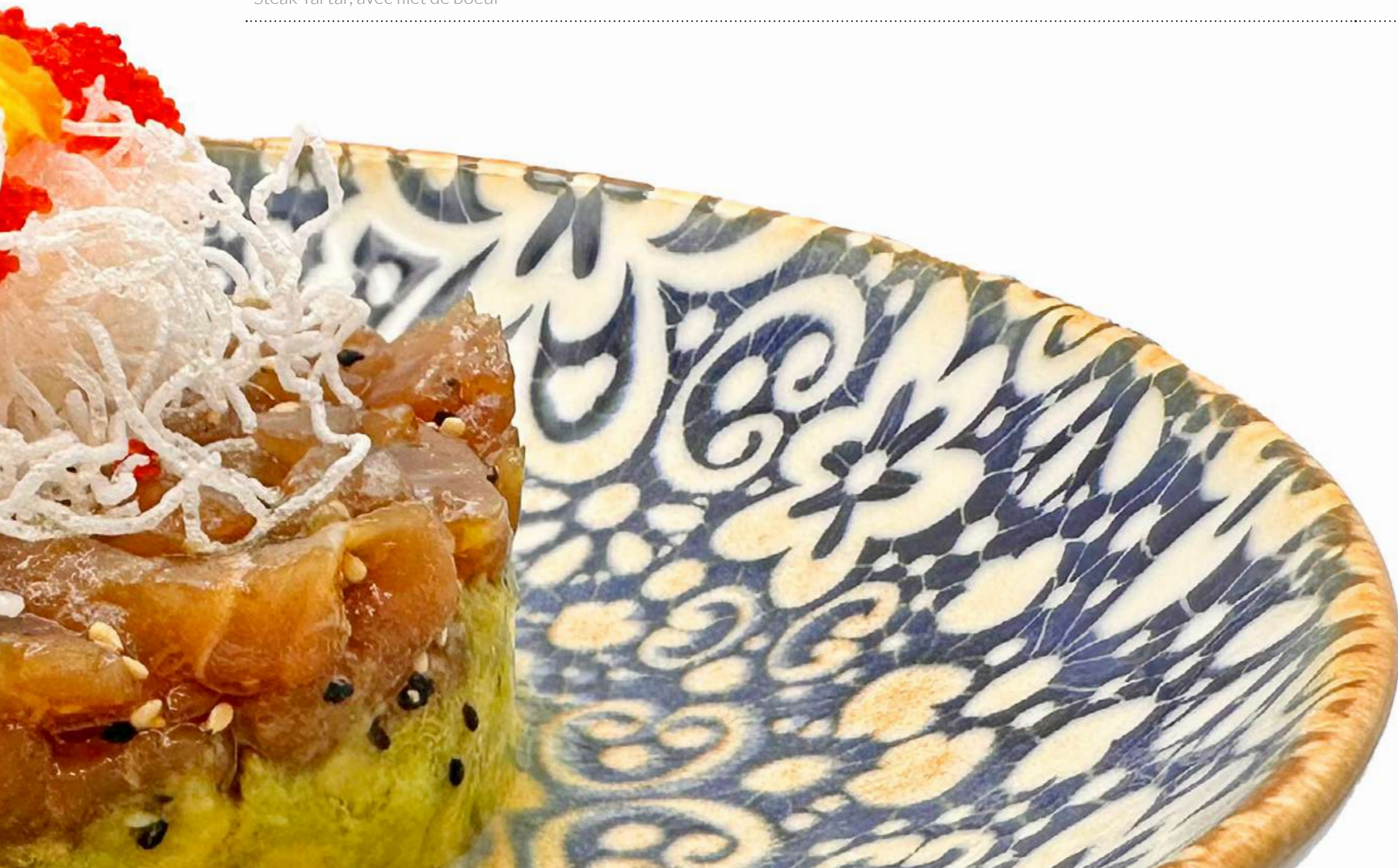
15.90€

Salmon tartare, based on wakame, kampyo and kimchee marinade
Tartare de saumon, à base de marinade wakame, kampyo et kimchee

STEAK TARTAR Con solomillo de buey

19.25€

Steak Tartar, with beef tenderloin
Steak Tartar, avec filet de boeuf



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	6.05€
Tuna	
Thon	

Salmón	5.40€
Salmon	
Saumón	

Langostino ebi	4.85€
Ebi shrimp	
Crevette ebi	

Anguila	7.05€
Eel	
Anguille	

Laminado de calamar y aceite trufado	6.40€
Laminated squid and truffled oil	
Encornets feuilletés et huile de truffe	

Caballa marinada con maíz molido	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)

Roll de atún con salsa picante	17.10€
Tuna roll with spicy sauce	
Rouleau de thon à la sauce piquante	

Roll de langostino en tempura (langostino, aguacate)	13.90€
Shrimp tempura roll (shrimp, avocado)	
Rouleau de crevettes tempura (crevettes, avocat)	

California Roll (surimi, pepino, aguacate)	13.15€
California Roll (surimi, cucumber, avocado)	
California Roll (surimi, concombre, avocat)	

Mandarina Roll (Tataki de salmón, sichimi, esparrago verde)	14.90€
Mandarina Roll (salmon tataki, sichimi, green asparagus)	
Mandarina Roll (tataki de saumon, sichimi, asperges vertes)	

Mediterráneo Roll (Kampyo-tiras de calabaza, aguacate, pepino)	11.50€
Mediterranean Roll (kampyo-gourd strips, avocado, cucumber)	
Rouleau Méditerranée (bandes kampyo-gourde, avocat, concombre)	

Veggie (Nabo encurtido, aguacate, pepino con sésamo picante...)	
Veggie (Pickled turnip, avocado, cucumber with spicy sesame...)	10.90€
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

Atún Tuna Thon	11.60€
Salmón Salmon Saumon	11.40€
Kampyo-tiras de calabaza Gourd-strips kampyo Kampyo-bandes de courge	10.75€
Pepino Cucumber Cocombre	10.75€
Sardina ahumada y mango Smoked sardine and mango Sardine fumée et mangue	10.75€
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	15.90€

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	17.90€
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	15.80€
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	17.70€
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	13.75€
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€





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 Angus, con panceta al teriyaki, cebolla caramelizada, hojas de roble y queso havarti Angus beef, with bacon, caramelized onion, oak leaves and havarti Bœuf de , 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€





mandarina chef

Asian Bowls

NOODLES BOWL Yakisoba noodles con vegetales del terreno y langostino

14.60€

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 ...

15.70€

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

13.80€

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

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





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	18.40€
Arroz de rape y vegetales de temporada Sticky monkfish rice and seasonal vegetables Riz gluant de lotte et légumes de saison	17.10€
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	17.10€
Arroz de rape y langostinos Monkfish and prawn rice Lotte et riz aux crevettes	22.25€
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"	16.85€

*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

16,70€



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€



20,70€

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



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

17,85€



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€



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



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

Emergente de lágrima (D.O. Navarra) 12,75€
Garnacha y Cabernet Sauvignon

Vino x copas

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€

Madriguera – Monastrell (Valencia) 2.95€

Vivanco Crianza – Tempranillo (D.O.C. Rioja) 3.65€

Cava AT Roca Brut Reserva (Agust Torelló) – Clàssic Penedès 3.65€

Vinos blancos

Viñas del Vero (D.O. Somontano) 14,80 €
Chardonnay

Merayo (El Bierzo) 18.80€
Godello

José Pariente (D.O. Rueda) 19.90€
Verdejo

Lolo (D.O. Rias Baixas) 17.70€
Albariño

Gessami (D.O. Penedés) 23.65€
Muscat, Alejandría, Sauvignon Blanc - Ecológico

Rebels de Batea (D.O. Terra Alta) 17,70 €
Garnacha Blanca

Madriguera (D.O. Valencia) 15.00€
Merseguera

Viognier Prieto Pariente (D.O. Castilla y León) 28.50€
Viognier



Vinos tintos

Carmelo Rodero (D.O. Ribera del Duero) Tempranillo	22.40€
Madriguera (D.O. Valencia) Monastrell	15.00€
Mestizaje (D.O. Pago del Terrazo) Roble (Syrah, Bobal, Garnacha Tinta) - Utiel-Requena	23.50€
Vivanco - (D.O.C. Rioja) Crianza - Tempranillo	17.55€
Usatges (D.O.Q Priorat) Crianza (Garnacha, C. Sauvign., 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€
Carmelo Rodero (D.O. Ribera del Duero) Crianza	30.20€
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 Llaetá (reserva brut nature) Chardonnay- agricultura ecológica. Tiana. AD.	33.55€
Bellmunt i Oliver Brut Macabeo, Chardonnay - Castellón	20.35€

D.O. Champagne

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

Espumosos

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

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€
Master's Selection (Inglaterra) 7cl	9.35€
Hendrick's (Escocia) 7cl	11.55€
Jodhpur (Inglaterra) 7cl	11.55€
G'vine Floración (Francia) 7cl	13.75€
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€

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€

Tequila

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

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€

PREMIUM CLUB

disfruta de un
buen premium
te lo has ganado

