



Ó mandarina
new season



FOÓDIE COCKTAIL

Pepino Cream

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

Ostra con pickle de pepino

12€





cocktail club

Cocktail Club

Aperitivos

Negroni gin campari vermouth un trago con fuerza y carácter Negroni gin campari vermouth a drink with strength and character Negroni gin campari vermouth une boisson avec force et caractère	10,00€
Kir Royal Cassis y cava, una leve pero equilibrada aromatización de un perfecto aperitivo Kir Royal Cassis and cava, a light but balanced aromatization of a perfect aperitif Kir Royal Cassis et cava, une aromatisation légère mais équilibrée d'un apéritif parfait	10,00€
Hugo Spritz jazmín, lima, vino blanco y cava la mejor estilo del verano con un toque primaveral Hugo Spritz jasmine, lime, white wine and cava, the best summer style with a touch of spring Hugo Spritz jasmin, citron vert, vin blanc et cava, le meilleur style d'été avec une touche de printemps	10,00€
French 75 gin, limón, azúcar y cava, un clásico francés con toque del cava español French 75 gin, lemon, sugar and cava, a French classic with a touch of Spanish cava Gin français 75, citron, sucre et cava, un classique français avec une touche de cava espagnol	10,00€

Caipis

Caipirinha cachaça, lima y sirope simple Caipirinha cachaça, lime and simple syrup Caipirinha cachaça, citron vert et sirop simple	10,00€
Caipirinha Mango una mezcla tropical dulce ácido con la intensidad de la cachaça Mango Caipirinha a sweet and sour tropical blend with the intensity of cachaça Mango Caipirinha un mélange tropical aigre-doux avec l'intensité de la cachaça	10,00€
Caipiroska vodka, lima y sirope simple Caipiroska vodka, lime and simple syrup Vodka Caipiroska, citron vert et sirop simple	10,00€
Caipiroska Plátano dulce y refrescante con una suavidad de sabor misma del Vodka Caipiroska Sweet and refreshing banana with a smooth taste similar to Vodka Caipiroska Banane douce et rafraîchissante avec un goût doux semblable à la vodka	10,00€
Caipiroska Melón frescura y dulzura de la mano del melón acompañada de la versatilidad de la mezcla del vodka Caipiroska Melon freshness and sweetness from the hand of the melon accompanied by the versatility of the vodka mix La fraîcheur et la douceur du melon Caipiroska, accompagnées de la polyvalence du mélange de vodka	10,00€
Caipiroska Fresa con la acidez y dulzura enlazadas perfectamente con el sabor suave del vodka Strawberry Caipiroska with acidity and sweetness perfectly combined with the smooth taste of vodka Caipiroska à la fraise avec une acidité et une douceur parfaitement combinées avec le goût onctueux de la vodka	10,00€



Mojitos



Mojito mulato ron oscuro que brinda una sensación de dulzor y madera, equilibrado con un toque de Angostura Mojito mulato dark rum that provides a sensation of sweetness and wood, balanced with a touch of Angostura Rhum brun Mojito mulato qui procure une sensation de douceur et de bois, équilibrée par une touche d'Angostura	10,00€
Mojito tradicional todo el sabor de cuba en 4 ingredientes perfectamente equilibrados al mejor estilo cubano Traditional Mojito: all the flavor of Cuba in 4 perfectly balanced ingredients in the best Cuban style Mojito traditionnel : toute la saveur de Cuba en 4 ingrédients parfaitement équilibrés dans le meilleur style cubain	10,00€
Mojito de mango dulce y tropical con notas cítricas Sweet and tropical mango mojito with citrus notes Mojito à la mangue sucré et tropical aux notes d'agrumes	10,00€
Mojito de maracuyá ácido, dulce y un toque exótico refrescante Passion fruit mojito: sour, sweet, and a refreshing exotic touch Mojito aux fruits de la passion : acide, sucré et une touche exotique rafraîchissante	10,00€
Mojito de fresa La textura suave y jugosa de la fresa fresca añade a su atractivo Strawberry Mojito The smooth, juicy texture of fresh strawberries adds to its appeal. Mojito aux fraises La texture onctueuse et juteuse des fraises fraîches ajoute à son attrait.	10,00€
Mojito de frutos del bosque el perfecto equilibrio entre acidez y dulzura Berry Mojito: the perfect balance between acidity and sweetness Berry Mojito : l'équilibre parfait entre acidité et douceur	10,00€

Jarras / Pitchers

Agua de Valencia 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	1L. 22€ / 2L. 35€
Long Island Ice Tea 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	1L. 22€ / 2L. 35€
Margarita Ocean Dream 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	2L. 35€

Cocktails

Tom Collins	10.00€
Gin, limón sirope simple y soda o agua con gas Un clásico elegante, fácil de beber y muy refrescante Gin, lemon, simple syrup, and soda or sparkling water Gin, citron, sirop simple et soda ou eau gazeuse	
Tom Collins Pomelo	10.00€
de origen mediterráneo con sabor cítrico intenso con ligeras notas amargas dulces Mediterranean origin with an intense citrus flavor with slight sweet bitter notes d'origine méditerranéenne avec une saveur intense d'agrumes avec de légères notes amères douces	
Tom Collins Rosas	10.00€
sabor dulce y floral en el paladar sweet and floral flavor on the palate saveur douce et florale en bouche	
Tom Collins Violetas	10.00€
Un aroma dulce refrescante y primaveral A sweet, refreshing, spring-like scent Un parfum doux, rafraîchissant et printanier	
Porn Star Martini vodka, maracuyá, lima, sirope vainilla y cava	10.00€
Un clásico moderno con base en la exótica y refrescante maracuyá con un toque nuestro y su espuma cava infusionada con vainilla Vodka, passion fruit, lime, vanilla syrup and cava Vodka, fruit de la passion, citron vert, sirop de vanille et cava	
Piña Colada ron blanco, licor de coco, piña natural, helado de coco	10.00€
Al mejor estilo nuestro, cremosa, dulce y refrescante Rhum blanc, liqueur de noix de coco, ananas naturel, glace à la noix de coco White rum, coconut liqueur, natural pineapple, coconut ice cream	
Margarita Clásica tequila, triple sec, zumo de lima, sirope simple	10.00€
Un clásico mexicano imperdible, con su sabor cítrico y toque salino Tequila, triple sec, lime juice, simple syrup Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop simple	
Margarita Spicy Mango Frozen tequila, triple sec, zumo de lima, puré de mango y	10.00€
picante Todo el sabor del agave endulzado con el sabor del mango y un toque picante Tequila, triple sec, lime juice, mango puree and spicy Tequila, triple sec, jus de citron vert, purée de mangue et épices	



Moscow Mule

10.00€

Clásico refrescante cítrico con equilibrio perfecto entre el picante dulce de la ginger beer

Classic refreshing citrus with perfect balance between the sweet spiciness of ginger beer

Agrumes rafraîchissants classiques avec un équilibre parfait entre le piquant sucré de la bière au gingembre

Moscow Mule Maracuyá

10.00€

El inconfundible sabor de la ginger beer equilibrada perfectamente con la acidez de la maracuyá o fruta de la pasión

The unmistakable flavor of ginger beer perfectly balanced with the acidity of passion fruit

La saveur incomparable de la bière de gingembre parfaitement équilibrée avec l'acidité du fruit de la passion

Combinado Premium

GinTonic Martin Millers

13.00€

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

Vodka & Tonic "Mandarina Style"

14.00€

Con Grey Goose, racimo de uvas y aromatizado con pomelo

With Grey Goose, bunch of grapes and favored with grapefruit

Avec Grey Goose, grappe de raisin et parfumé au pamplemousse

Cuba Libre "Mandarina Style"

11.50€

Con ron dominicano Matusalén aromatizado con rama de canela y naranja

Matusalén Dominican rum Flavoured with cinnamon and orange

Matusalén rhum dominicain aromatisé avec le bâton de cannelle et d'orange

GIN&TONIC "Mandarina Style"

13.00€

Bulldog Gin, con pomelo y perejil

Bulldog Gin with grapefruit and parsley

Bulldog Gin avec le pamplemousse et le persil

GIN&TONIC "Fresh"

13.00€

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

Cervezas / Beers / Bières

De barril Heineken, Águila sin filtrar

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

Águila, Radler, Heineken sin, Amstel Oro 0.0, Tostada, Paulaner 50cl, 1870

Alhambra Verde, Alhambra Roja



Cocktail 0/0

San Francisco zumos tropicales,zumo limón y granadina San Francisco tropical juices, lemon juice and grenadine Jus tropicaux de San Francisco, jus de citron et grenadine	8.50€
Mojito o Caipirinha sin alcohol Mojito or Caipirinha without alcohol Mojito ou Caipirinha sans alcool	8.50€
Piña colada sin alcohol Non-alcoholic piña colada Piña colada sans alcool	8.50€

Batidos Naturales Natural Smoothies

Melocotón y jengibre Peach and ginger Peach et le gingembre	8.50€	
Chocolate Chocolate Chocolat	8.50€	
Coco Coconut Noix de coco	8.50€	
Mandarina Mandarin Mandarin	8.50€	
Arándanos Blueberries Myrtilles	8.50€	
Yogur con frutas del bosque Yogurt with berries Yogourt avec fruits	8.50€	
Leche merengada Cinnamon Milk Cannelle lait	8.50€	

Zumos Naturales / Natural Juices / Jus de Fruits Naturels

Piña Pineapple Ananas	7.50€
Plátano Banana Banane	7.50€
Melón Melon Melon	7.50€
Sandia (sólo en temporada) Watermelon Pastèque	7.50€
Papaya Papaya Papaye	7.50€
Combinado a tu gusto Combine it yourself Combiné à votre goût	7.50€



Helados artesanos / Homemade ice creams / Glaces artisanales

Melocotón y jengibre Peach and ginger Peach et le gingembre	7.00€	
Chocolate Chocolate Chocolat	7.00€	
Coco Coconut Noix de coco	7.00€	
Mandarina Mandarin Mandarin	7.00€	
Arándanos Cranberries Myrtilles	7.00€	
Yogur con frutas del bosque Yogurt with berries Yogourt aux fruits de bois.	7.00€	
Leche merengada Cinnamon Milk Lait cannelle	7.00€	

Frozen coffee artesano / handmade / artisanal

Orange coffee frappé Café, canela y toques de azahar 7.50€
Coffee, cinnamon and hints of orange blossom
Café, la cannelle et des notes de fleur d'oranger

Banana coffee frappé Café, platano 7.50€
Coffee, banana
Café, banane

Frozen citrics artesano / handmade / artisanal

Mandarina 7.50€
Mandarin
Mandarine

Limón 7.50€
Lemon
Citron

Pomelo 7.50€
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

Entrantes

Caprese con tomate rosa, burrata, olivada negra y pesto de pistacho Caprese with pink tomato, burrata, black olives and pistachio pesto Caprese aux tomates roses, burrata, olives noires et pesto de pistaches	17.00€	 
Ensaladilla de gambón y mahonesa de kymchee Shrimp salad with kymchee mayonnaise Salade de crevettes à la mayonnaise au kymchee	17.00€	      
Ceviche de lubina, boniato, plátano macho y maíz chancha Sea bass, sweet potato, plantain and chancha corn ceviche Ceviche de bar, patate douce, plantain et maïs chancha	17.00€	
Carpaccio de vieiras, mango y toques cítricos Scallop carpaccio, mango and citrus notes Carpaccio de Saint-Jacques, notes de mangue et d'agrumes	23.00€	
Bravas con salsa de ajo negro Bravas with black garlic sauce Bravas à la sauce à l'ail noir	9.00€	 
Gyozas de pollo (5 unidades) Chicken Gyozas (5 units) Assortiment de gyozas (9)	14.00€	    
Croquetas de rabo de buey y "all i oli" de su jugo (5 unidades ración) Assorted gyoza (9) Gyozas au poulet (5 unités)	2.50€/ud	 
Canelón de salmón con velouté de mariscos (4 unidades) Salmon cannelloni with seafood velouté (4 pieces) Cannellonis de saumon et velouté de fruits de mer (4 pièces)	16.00€	   
Huevos ecológicos a baja temperatura con patata panadera y bogavante del terreno Low-temperature organic eggs with baked potatoes and local lobster Œufs biologiques à basse température avec pommes de terre au four et homard local	23.00€	 
Steak Tartar de ternera y yema crujiente con panceta Beef tartare with crispy egg yolk and bacon Tartare de bœuf au jaune d'œuf croustillant et bacon	21.00€	   
Foie asado, mermelada de tomate y manzana Roasted foie gras, tomato and apple jam Foie gras rôti, confiture de tomates et pommes	22.00€	



Sushi

Uramaki de langostino en tempura Tuna roll with spicy sauce Rouleau de thon à la sauce piquante	18.00€	  
Uramaki de aguacate, pepino y salmón marinado Shrimp tempura roll (shrimp, avocado) Rouleau de crevettes tempura (crevettes, avocat)	14.50€	  
California Roll de surimi, pepino, aguacate California Roll (surimi, cucumber, avocado) California Roll (surimi, concombre, avocat)	14.50€	    
Hosomaki en tempura con salmón, foie mi-cuit y kampyo Mandarina Roll (salmon tataki, sichimi, green asparagus) Mandarina Roll (tataki de saumon, sichimi, asperges vertes)	15.50€	  
Futomaki en tempura de atún y aguacate Mediterranean Roll (kampyo-gourd strips, avocado, cucumber) Rouleau Méditerranée (bandes kampo-gourde, avocat, concombre)	13.00€	 

*Los pescados que servimos en crudo han estado congelados más de 24 horas según la normativa

cuando quieras
y como quieras
take away



Burger Gourmet con patatas incluidas

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

15.00€



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

20.00€



Burger New Season 180gr carne de Angus, con tomate, hoja de roble y queso trufado
 180g Angus beef, with tomato, oak leaf and truffle cheese
 180 g de bœuf Angus, avec tomate, feuille de chêne et fromage à la truffe

22.00€



Burger del chef, al plato 280gr. Vaca madurada, queso provolone, cebolla caramelizada, bacon macerado con sake y ron-cola
 280gr. Matured beef, provolone cheese, caramelized onions, marinated bacon with sake and rum-cola
 280gr. Bœuf mûré, fromage provolone, oignon caramélisé, bacon mariné et cola au rhum

25.00€



Burger Veggie Con tofu y heura
 With tofu and heura
 Avec tofu et heura

15.00€





mandarina chef

Arroces con d.o. disponible a mediodía

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

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

20.00€



Arroz de rape y langostinos

Monkfish and prawn rice

Lotte et riz aux crevettes

23.00€



Arroz de “salmorreta” y pulpo de Peñíscola

“Salmorreta” rice and octopus from Peñíscola

Riz «Salmorreta» et poulpe de Peñíscola

21.00€



Arroz de sepia y sobrasada

Dried cuttle rice and sobrasada

Riz aux seiches séchées et sobrasada

19.00€



Fideuà de confit de pato y foie

Duck and foie confit fideuà

Fideuà de canard et foie confit

23.00€



Fideuà de sepia, langostinos y “all i oli” de tinta de calamar

Cuttlefish, prawn and squid ink “alioli” fideuà

Fideuà « aioli » à la seiche, aux crevettes et à l'encre de seiche

18.00€



*precio por ración

Arroces por encargo consúltanos*



Pescados

Tataki de salmón marinado con sésamo, aguacate y ajoblanco thai
Marinated salmon tataki with sesame, avocado, and Thai ajoblanco
Tataki de saumon mariné au sésame, avocat et ajoblanco thaï

21.00€



Pulpo del terreno con parmentier de patata y zanahoria encurtida
Local octopus with potato parmentier and pickled carrot
Poulpe local avec parmentier de pommes de terre et carottes marinées

26.00€



Corvina con refrito de brócoli y emulsión de gamga al ajillo
Sea bass with refried broccoli and garlic shrimp emulsion
Bar avec brocoli frit et émulsion de crevettes à l'ail

25.00€



*Los pescados que servimos en crudo han estado congelados más de 24 horas según la normativa







Carnes

Magret de pato del Delta del Ebro con papaya, teriyaki y almendras
Ebro Delta duck magret with papaya, teriyaki, and almonds
Magret de canard du Delta de l'Èbre à la papaye, au teriyaki et aux amandes

23.00€



Panceta en cocción lenta con crema encurtida de zanahoria
Slow-cooked bacon with pickled carrot cream
Bacon mijoté à la crème de carottes marinées

19.00€



Secreto Ibérico con salsa suave de wasabi y pimienta
Iberian Secreto with mild wasabi and pepper sauce
Secreto ibérique avec sauce douce au wasabi et au poivre

23.00€



Solomillo con foie fresco y coulis de frutos rojos
Sirloin with fresh foie gras and red fruit coulis
Faux-filet au foie gras frais et coulis de fruits rouges

29.00€



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



postres

Postres desserts

Cremoso de chocolate y té matcha con caviar de AOVE

Creamy chocolate and matcha tea with EVOO caviar

Chocolat crémeux et thé matcha au caviar EVOO

8.50€



Arroz con leche de coco, mango y calamansi

Rice with coconut milk, mango and calamansi

Riz au lait de coco, mangue et calamansi

8.50€



Torrija con crema de naranja y helado artesano de café

French toast with orange cream and artisan coffee ice cream

Pain doré à la crème d'orange et glace au café artisanal

8.50€



Tarta de queso y jengibre con helado de frutos del bosque

Cheese and ginger cake with berries ice cream

Gâteau au fromage et au gingembre avec glace aux baies

8.50€



Piña marinada en lima y jengibre con helado artesano de coco

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

8.50€



Brownie de chocolate con fresas y helado artesano de vainilla

Chocolate brownie with strawberries and homemade vanilla ice cream

Brownie au chocolat avec fraises et glace vanille maison

8.50€





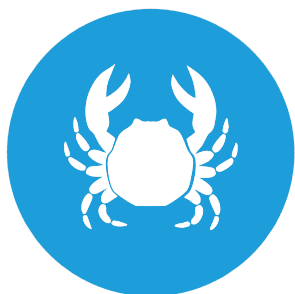


CEREALES CON GLUTEN

alérgenos



FRUTOS SECOS



CRUSTÁCEOS



SOJA



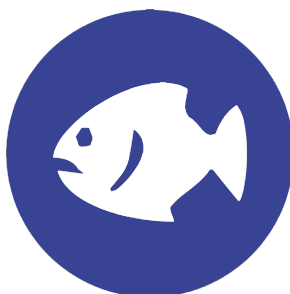
LÁCTEOS



HUEVOS



CACAHUETES



PESCADO



APIO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



bodega

Vino x copas

	PVP		PVP
Cyato Verdejo	3.50€	Pago de Mota Chardonnay	3.50€
Ribera del Duero	3.50€	Albariño	3.50€
Emergente Rosado Navarro	3.50€	L' Estanquer (Canet lo Roig)	3.50€
Madriguera Blanco	3.00€	Madriguera Tinto	3.00€

Vinos blancos

Viñas del Vero (D.O. Somontano) Chardonnay	21,00 €
Merayo (El Bierzo) Godello	21.00€
José Pariente (D.O. Rueda) Verdejo	22.00€
Lolo (D.O. Rias Baixas) Albariño	22.00€
Gessami (D.O. Penedés) Muscat, Alejandría, Sauvignon Blanc - Ecológico	24.00€
Rebels de Batea (D.O. Terra Alta) Garnacha Blanca	19,00 €
Madriguera (D.O. Valencia) Merseguera	16.00€
Viognier Prieto Pariente (D.O. Castilla y León) Viognier	28.50€
Terras Gauda Albariño	35.00€



Vinos tintos

La Planta (D.O. Ribera del Duero) Tempranillo	22.50€
Carmelo Rodero (D.O. Ribera del Duero) Roble	22.50€
Madriguera (D.O. Valencia) Monastrell	16.00€
Mestizaje (D.O. Pago del Terrazo) Roble (Syrah, Bobal, Garnacha Tinta) - Utiel-Requena	23.50€
Vivanco - (D.O.C. Rioja) Crianza - Tempranillo	18.00€
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)	25.50€
Mauro (Castilla y León) Tempranillo, Syrah, Cabernet sauvignon, Graciano	63.00€
Carmelo Rodero (D.O. Ribera del Duero) Crianza	35.50€
Viña Alberdi (D.O.C. Rioja) Tempranillo	35.00€

Vinos rosados

Emergente de lágrima (D.O. Navarra) Garnacha y Cabernet Sauvignon	16,00€
Enate (Somontano) Cabernet Sauvignon	22,00€

D.O. Cava

AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Xarel·lo, Parellada, Macabeo.	25,50€
AT Roca Rosat Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Macabeo, Monastrell	27.50€
Privat Laietà (reserva brut nature) Chardonnay- agricultura ecológica. Tiana. AD.	33.50€
Bellmunt i Oliver Brut Macabeo, Chardonnay - Castellón	22.00€

D.O. Champagne

Veuve Cliquot - Pinot meumer/pinot noir	115.00€
Moët & Chandon Imperial Brut	85.00€
Moët & Chandon Imperial Rosé	95.00€
Dom Pérignon	235.00€

BODEGA selección rojo picota



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

