

ENTRANTES STARTERS

Pan y aperitivo de Ali Olí por persona <i>Bread & Ali Olí appetizer per person</i>	2.50
Jamón Ibérico de bellota <i>Iberian ham</i>	29.50
Duo de croquetas melosas de jamón ibérico y bacalao <i>Creamy Iberian ham & cod fish croquettes</i>	14.50
Ceviche de Corvina <i>Croaker Ceviche</i>	21.50
Almeja Marinera <i>Clams "Marinera" Style</i>	21.50
Pulpo asado a baja temperatura ● ● <i>Low temperature grilled octopus</i>	23.00
Puntilla crujiente con tártara y chilli mayo <i>Crusty squid with tartara & chilli sauce</i>	19.00
Carpaccio de Carabinero con vinagreta de Yuzu y Lima <i>Red King prawn carpaccio with yuzu & lime vinaigrette</i>	25.50

ENSALADAS SALAD

CAPRESE ALMA SUNSET Tomate, mozzarella y aguacate con pesto <i>Tomato, mozzarella, avocado & pesto</i>	15.50
ESPINACAS Bacon y parmesano <i>Spinach bacon parmesan cheese</i>	15.50
QUINOA ● Aguacate, mango, cherry y palmitos con vinagreta de menta, shiso y lima <i>Avocado, mango, cherry tomato palmetto with lime, shiso & mint dressing</i>	14.50
VIEIRA Sobre tartar de mango, aguacate y tomate <i>Scallops over mango, avocado & tomato tartar</i>	21.50
QUESO DE CABRA ● A la plancha con melón, piña y vinagreta de frutos rojos <i>Grilled Goats cheese with melon, pinneapple & red fruits vinaigrette</i>	15.50

ARROZ RICE

mínimo 2 personas y precio por comensal
minimum 2 persons & Price per person

CIEGO ● ● ● <i>Boneless seafood rice</i>	24.00	NEGRO ● ● ● <i>Black rice</i>	24.50
CARABINERO (seco o caldoso) ● ● ● <i>With King prawn (in broth or dry)</i>	p.s.m.	FIDEUA CABELLO DE ÁNGEL ● ● ● <i>Thin noodle Fideua with King prawn</i>	p.s.m.

DE ASIA FROM ASIA

WOK DE VERDURAS Zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca <i>Carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushrooms & basil</i>	16.50	WOK DE GAMBAS Gambas, zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca <i>Prawns, carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushrooms & basil</i>	21.50
WOK DE POLLO Pollo, zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca <i>Chicken, carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushrooms & basi</i>	17.50	POKE (SALMÓN ATÚN) Con arroz, almíbar de eneldo, mango, aguacate, wakame, zanahoria, cebolla y jengibre. Macerado con Lima, soja y tamarindo <i>Salmon or Tuna with rice, dill, mango, avocado, wakame, carrot, ginger & onion with lime, soya & tamarind</i>	15.50 21.50

PESCADOS FISH

PESCA DEL DÍA • <i>Daily fresh fish</i>	75.00
CALAMAR A LA PLANCHA • con crujiente de patatas y ensalada <i>Grilled squid with salad and crispy potato</i>	21.50
LUBINA A LA ESPALDA • <i>Back grilled seabass</i>	22.00
SUPREMA DE SALMÓN • a la plancha <i>Grilled salmon supreme</i>	19.50

CARNES MEAT

CHULETITAS de cordero lechal con puré de boniato <i>Lamb chops with mashed sweet potato</i>	21.50
ENTRECOTTE trinchado con guarnición y bastón de patata <i>Laminated entrecôte with garnish & fries</i>	24.00
SOLOMILLO de ternera a la plancha con vegetales salteados <i>Grilled Beef sirloin with sauteed vegetables</i>	24.50

MENÚ DE NIÑOS KIDS MENU

Spaghetti allá bolognese <i>Spaghetti, tomato sauce & meat</i>	9.50
Nuggets de pollo con patatas fritas <i>Chicken Nuggets with fries</i>	11.00
Alitas de pollo con guarnición de arroz <i>Chicken wings with rice</i>	11.50
POSTRES/DESSERTS	
Tortitas con crema de avellana y helado de vainilla <i>Hazelnut cream pancakes & vanilla ice cream</i>	7.50
Tarrina de helado <i>Assorted ice cream (kids)</i>	6.00

SUGERENCIAS

Huevos Rotos con Bogavante (2 raciones) <i>Scrambled eggs with Lobster (2 servings)</i>	70.00
Huevos Rotos con Carabinero <i>Scrambled eggs with red King prawns</i>	p.s.m.
Carpaccio Cecina <i>Cured meat carpaccio</i>	29.50
Carpaccio King Crab <i>King Crab Carpaccio</i>	31.50

EXTRAS

Patatas fritas <i>French fries</i>	6.50	Verdura <i>Vegetables</i>	6.50
Salsas <i>Sauces</i>	2.00		

SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS HOMEMADE DESSERTS

Tarta de queso ••• <i>Cheesecake</i>	11.50
Pionono Granadino <i>Grenadian Pionono</i>	10.50
Fruta de temporada sobre bambú y pilé <i>Seasonal fruit over bambu</i>	10.00
Brownie con helado de frambuesa o vainilla <i>Brownie with vanilla or raspberry ice cream</i>	10.00
Tiramisú con Baileys y helado de vainilla <i>Tiramisu with Baileys & vanilla ice cream</i>	12.50

ALÉRGENOS ALLERGENS



Precios en euros y con IVA incluido
Price in euros with taxes included