

👑 CARTA MEDIODÍA

INCLUYE ENTRANTE, PRINCIPAL Y POSTRE O CAFÉ

👑 MID DAY LUNCH MENU

INCLUDES STARTER, MAIN COURSE, AND DESSERT OR COFFEE

👑 ENTRANTE/STARTER

SUPERNACHOS – Los mejores nachos de la ciudad. / Best. Nachos. In. Town.

Cerdo desmenuzado cocinado a fuego lento, queso cheddar, jalapeños, crema agria, guacamole, cebollas encurtidas, pico de gallo

Slow cooked pulled pork, cheddar cheese, jalapeños, sour cream, guacamole, pickled onions, pico de gallo (A:5) 15,95€

GAMBAS MEDITERRANEAS / SHRIMP MEDITERRANEO – Gambas, chalota, limón, ajo, perejil, tomate, pan de masa madre a la parrilla

Wild caught shrimp, Chablis, lemon, garlic, parsley, tomato, grilled sourdough bread (A:1,5,11,13)

+ Opción fettuccine para comida reconfortante! +2€ Fettuccine to make a true comfort dish! + 2€

TACO DUO – Tortillas de maíz, deliciosa carnita de cerdo desmenuzada, jalapeños, crema agria, guacamole, cebolla encurtida, pico de gallo

Corn tortillas, pulled pork carnitas, jalapeños, sour cream, guacamole, pickled onions, pico de gallo (A:5)

HANDMADE MEAT EMPANADA – Empanada de carne al estilo boliviano hecha a mano (horneadas no fritas!), servidas con salsa bravada poco picante (A:1,2,5)

A Bolivian style (oven roasted not fried) handmade meat empanada served with slightly spicy salsa Bravada! (A:1,2,5)

CALIFORNIA LOVE – Lechuga ranúnculo, pechuga de pollo a la plancha, aguacate, brotes, almendras tostadas, vinagreta de champán

Buttercup lettuce, grilled chicken breast, avocado, sprouts, toasted almonds, champagne vinaigrette (A:6,11)

ENSALADA CÉSAR DE POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD – ¡Otro favorito de los superfans! Pollo crujiente con costra de panko, lechuga romana, aderezo César de anchoas casero, crutones caseros
Another superfan favorite! Crispy panko crusted chicken, romaine lettuce, house anchovy Caesar dressing, house croutons (A:1,2,5,7,9)

HUEVOS RANCHEROS – ¡Favorito de los superfans! Tortillas crujientes, salsa, guacamole, chorizo español, huevos camperos, pico de gallo, ricotta, crema agria, cebolla encurtida

Super fan favorite!! Crispy tortillas, salsa, guacamole, Spanish chorizo, egg, pico de gallo, ricotta, sour cream, pickled onion (A:1,2,5)

👑 PRINCIPAL / MAINS

CALAMARES A LA ROMANA / FRIED CALAMARI – Calamares rebozados crujientes, alioli
Calamari, crispy coated, spicy chilis Andalusia, garlic gremolata (A:8)

COSTILLAS BBQ / BBQ SPARE RIBS. +2€ – Costillas locales asadas a fuego lento, tiernas y crujientes, salsa barbacoa de la casa, patatas fritas cajún o saladas.

Local ribs, slow cooked and tender, house bbq sauce, cajun/salted french fries (A:9,11)

FILETE DE PICANHA LOCAL / LOCAL PICANHA STEAK +2€ – Tradicional y sabroso corte de ternera brasileño, sellado en sartén de hierro fundido, con aderezo de queso feta y ajo, gremolata y chile andaluz, con patatas fritas cajún o saladas

Traditional popular Brazilian flavorful cut of beef, cast iron seared, feta garlic dressing, gremolata, Andalusian chili with Cajun or salted fries (A:5)

PAPPARDELLE CON SALMÓN / SALMON PAPPARDELLE – Salmón salvaje, ajo salteado con eneldo fresco en una ligera crema de limón y alcaparras, mezclado con pasta fresca pappardelle al huevo
Wild caught salmon, garlic seared with fresh dill in a light lemon caper cream, tossed with fresh egg pappardelle pasta (A:1,2,5,7)

TIRAS DE POLLO CRUJIENTES / CRISPY CHICKEN STRIPS – ¡Para niños y GRANDES! Tiras de pollo con panko, salsa alioli o ketchup y mayonesa de la casa, patatas fritas saladas

For kids and BIG kids alike! Panko chicken strips, house spicy aioli or ketchup and mayo, salted fries (A:1,2,5)

RAVIOLI DE CALABAZA / PUMPKIN RAVIOLI – Hechas a mano! Deliciosa calabaza, avellanas tostadas, salvia, rúcula y queso de cabra

Handmade w/butternut squash, toasted hazelnuts, sage, arugula, goat cheese (A:1,2,5,6)