

## CÓCTELES

### CÓCTELES CON ALCOHOL

- **NUUESTRO MOJITO** ..6,50€  
Bacardí Carta Blanca y nuestra receta original.
- **PIÑA COLADA** ..7€  
Bacardí Carta Blanca, puré de coco, puré de piña, zumo de piña.
- **LA BOLSA O LA VIDA** ..7€  
Vodka Grey Goose, puré de mango, sirope de jengibre, zumo de lima y Ginger Ale.
- **AROMA DI CALABRIA** ..7€  
Bombay Sapphire, Itálicus, sirope de mandarina y sirope de chocolate blanco.
- **KEKIPI** ..6,50€  
Bacardí Carta Negra, Mezcal, zumo de guayaba, zumo de fruta de la pasión, zumo de lima, sirope de vainilla y Ginger beer.
- **FIERO TROPICAL SPRITZ** ..6,50€  
Martini Fiero, sirope de mango, zumo de lima y Ginger ale.
- **BRAMBLE 2.0** ..7€  
Bombay Bramble, zumo de lima, sirope de azúcar.
- **TOM COLLINS** ..7€  
Bombay Pressé, zumo de limón, sirope de azúcar y Sprite.
- **COCONUT HIGHBALL** ..7€  
Dewars 8, sirope de coco, zumo de lima y Sprite.
- **DAIKIRI** ..6,50€  
Bacardí Carta Blanca, zumo de lima y tu sabor favorito.
- **LEBLON SAMBA** ..7€  
Cachaca Leblon, puré de piña, lima y azúcar.
- **MAÏ TAY** ..7€  
Bacardí Carta Blanca, Bacardí Carta Negra, Martini Fiero, zumo de lima, sirope Orgeat y zumo de piña.
- **MARGARITA MANGO SPICED** ..7€  
Tequila Patrón, sirope de mango picante, triple seco y lima.

### CÓCTELES SIN ALCOHOL

- **BASILICO VIBRANTE** ..6,50€  
Martini Vibrante sin alcohol, sirope de mango, zumo de naranja, Ginger Ale.
- **MOJITO ITALIANO** ..6,50€  
Martini Floreale sin alcohol, hierbabuena, lima, azúcar y soda.
- **SAN FRANCISCO** ..6,50€  
Zumos de naranja, piña, melocotón y granadina.

### PARA LOS MÁS GOLOSOS

- **BATIDO DE OREO** ..6,50€
- **BATIDO DE KINDER** ..6,50€

## COMIDA

### FRES CO.

tapa / ración

- **Jamón ibérico de la dehesa extremeña.** 4 / 15 €  
Cured iberian ham from Extremadura
- **Queso de cabra artesano.** 4 / 12 €  
Artisan goat cheese
- **Anchoas del Cantábrico.** 5 / 16 €  
Cantabric anchovies
- **Ensaladilla con ventresca, pimientos del piquillo y huevo de codorniz.** 5 / – €  
Russian potatoes salad with tuna, piquillo peppers and quail egg
- **Lengua de cerdo al limón.** 4,50 / 11 €  
Iberian pork tongue with lemon
- **Salmorejo con virutas de jamón.** 6 / – €  
Cold tomato soup with ham shavings
- **Queso torta de Trujillo "Finca Pascualete" con panecillos tostados.** – / 16 €  
Creamy soft "Pascualete" sheep's cheese with toasted bread dippers
- **Tostas de morcilla de Guadalupe y cebolla caramelizada.** 4 / – €  
Toasted breads with "Guadalupe" blood sausage and caramelized onion
- **Tartaleta de rulo de cabra, cebolla caramelizada y nueces.** 4 / – €  
Goat cheese and caramelized onion mini tart with walnuts

### LAS FRITURILLAS

FRYING

cartucho

- **Lagrimitas de pollo crujiente con salsa de mostaza dulce.** 8,20 €  
Crispy fried chicken strips in breadcrums with sweet mustard
- **Calamaritos a la lima con sal Maldon.** 8,20 €  
Cuttlefish slices with a touch of lime and Maldon salt
- **Boquerones fritos al limón.** 8,20 €  
Fried anchovies with a touch of lemon
- **Tacos de bacalao fritos con alioli.** 8,20 €  
Fried cod chunks with alioli
- **Champiñones empanados con salsa criolla.** 7,50 €  
Mushrooms in breadcrubs with creole sauce

### ENSALADAS

SALADS

pequeña / grande

- **CÉSAR con lechugas variadas, pollo a la plancha crujiente, nueces, parmesano y su salsa.** 7 / 12 €  
Green salad with grilled chicken, croutons, walnuts, parmesan and Caesar sauce
- **MALABAR con hojas verdes, gulas, salmón y rulo de cabra a la plancha.** 7 / 12 €  
Mixed salad leaves with surimi eels, salmon and grilled goat cheese
- **MUNCH con hojas variadas, pollo crujiente, remolacha y salsa de mostaza dulce.** 7 / 12 €  
Mixed salad leaves with crispy chicken, beet and sweet mustard sauce

### HUEVOS ROTOS

FRIED POTATOES WITH SCRAMBLED EGGS

ración

- **Con prueba de cerdo.** 13 €  
With fried "chorizo" iberian sausage meat
- **Con tartufatta, bacalao y setas.** 13 €  
With tartufatta, cod and mushrooms
- **Con gulas al ajo y toque picante.** 13 €  
With surimi eels tossed in garlic
- **Con láminas de jamón ibérico.** 13 €  
With sliced cured iberian ham
- **Con morcilla de Guadalupe.** 13 €  
With "Guadalupe" blood sausage

### NUESTRAS PIZZAS CASERAS – MASA FINA

OUR HOMEMADE PIZZAS – THIN PIZZA CRUST

- **TARTUFATTA:** mozzarella, bacon, champiñones, cebolla, rúcula y trufa. 8 €  
Mozarella, bacon, mushrooms, onion, ruccula and truffle
- **MALABAR:** setas y jamón ibérico de bellota. 9,50 €  
Funghi and iberian ham
- **DIAVOLA:** carne picada, cebolla y chorizo picante. 8 €  
Minced meat, onion and spicy "chorizo"
- **CANARIA:** pollo, champiñones y mojo picón. 8 €  
Chicken, mushrooms and "mojo picón" sauce
- **HEALTHY:** calabacín, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y champiñones. 8 €  
Zucchini, onion, red pepper, green pepper and mushrooms
- **GOURMET:** salmón, rulo de cabra y cebolla caramelizada. 8 €  
Salmon, goat cheese and caramelized onion

### WE ARE BURGER LOVERS

- **HAMBURGUESA 100% TERNERA 200g lechuga, tomate, bacon, cebolla crujiente y salsa de queso Cheddar.** 8,50 €  
100% beef burger 200g, lettuce, tomato, bacon, crispy onion, and Cheddar cheese sauce

### COMO EN CASA

FEEL AT HOME

tapa / ración

- **Mollete de panceta confitada con salsa Hoisin, jengibre y romero, con cebolla morada, rúcula, cherry y maykimchi.** 7,50 €  
Confit bacon (in Hoisin sauce, ginger and rosemary) sandwich with red onion, ruccula, cherry and maykimchi Our New Yorker pastرامي sandwich in pita bread
- **Hot Dog "con todo": pan brioche, salchicha ahumada, bacon, queso gruyere fundido, cebolla crujiente, pepinillos y ketchup.** 8 €  
Crazy Hot Dog: smoked sausage, bacon, melted Gruyère cheese, crispy onion, pickles and ketchup in a brioche bread
- **Huevos Japo: huevos, atún rojo macerado, patatas, guacame y sésamo.** – / 11 €  
Japan eggs: eggs, red tuna macerated, potatoes, wakame and sesame
- **Auténticos tacos mexicanos de cochinita Pibil Malabar (3 uni.).** – / 10,50 €  
Authentic mexican pibil "Malabar" cochinita Tacos
- **Wok de pasta con pollo, gambas y salsa Teriyaki.** – / 12 €  
Pasta wok with stir-fried chicken, prawns and Teriyaki sauce
- **Pegan wok: noodles de arroz con verduras y salsa Teriyaki.** – / 12 €  
Rice noodles wok with stir-fried vegetables and Teriyaki sauce
- **Champiñones "Trasiego" (5 uds.) empanados, con queso azul, taquitos de jamón y cebolla crujiente** – / 11 €  
"Trasiego" breaded mushrooms (5 units), with blue cheese, ham shavings and crispy onion
- **Spaguetis a la crema trufada con setas y cebolla caramelizada.** – / 12 €  
Truffle creamy spaghetti with fungi and caramelized onion
- **Crepe de carrillada ibérica, cremoso de boletus y aceite de trufa.** – / 9,90 €  
Iberian "carrillada" pork cheeks crepe with boletus and truffle oil
- **Lasaña de calabacín y lacón gratinada con queso.** – / 7,50 €  
Courgette and "Lacón" ham lasagna with melted cheese
- **Croquetas de jamón ibérico.** 4 / 12 €  
Iberian ham croquettes
- **Croquetas de rabo de toro.** 4 / 12 €  
Bull tail stewed croquettes
- **Croquetas de carabineros.** 4 / 12 €  
Red prawn croquettes
- **Brochetas Morunas (4 uds.) dos salsas: mayo de curry y de cítricos** – / 12 €  
Moorish skewers (4 units) two sauces: curry and citrus mayo
- **Chipirones a la plancha con panecillos tostados y alioli** – / 13 €  
Grilled cuttlefish with toasted breads and alioli
- **Pulpo a la brasa con patata y pimentón de La Vera.** – / 15,50 €  
Grilled octopus with potato and paprika
- **Solomillitos empanados con patatas fritas.** 4,50 € / 15,50 €  
Breaded sirloins with fries
- **Callos de ternera en salsa con toque picante.** 4,50 € / 15,50 €  
Cow tripe in spicy sauce
- **Codillo de cerdo asado al horno.** – / 15,50 €  
Roasted pork knuckle
- **Churrasco de pollo a la parrilla con salsa argentina.** – / 15,50 €  
Grilled chicken with argentinian sauce
- **Pluma ibérica a la parrilla.** – / 16,50 €  
Grilled iberian pork boneless
- **Entrecot de ternera a la parrilla.** – / 20 €  
Grilled entrecote beef steak

### POSTRES

DESSERTS

- **Vasito de cheesecake de chocolate.** 6 €
- **Vasito de crema de caramelo y galleta.** 6 €
- **Vasito de crema de chocolate con mascarpone y miel.** 6 €
- **Fondant de chocolate belga con helado.** 6 €
- **Crema catalana.** 6 €

- **Servicio de pan/ picos ... 1 € / persona**  
Bread service

SI USTED ES ALÉRGICO O TIENE INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO O INGREDIENTE, POR FAVOR, COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL

IF YOU ARE ALLERGIC OR HAVE INTOLERANCE TO ANY PRODUCT OR INGREDIENT, PLEASE NOTIFY OUR STAFF.



CONDE DE SAN CRISTÓBAL