



Menú per Grups -1-

PLATETS per degustar

Mini-torradeta de la nostra russa amb piquillo caramel·litzat

Croqueta "La Perla Negra"

Les braves del Sifonet

Aletes glacejades amb toc de picant havaner i sèsam torrat

.....
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

El nostre gofre amb pollastre arrebossat de Panko, cruixent de bacó, cogombret agredolç alemany i salsa de chilli dolça

Chilli-dog a l'estil Chicago, amb la nostra salsa de chilli picant, mostassa i ceba picada

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre

El nostre brioix de calamars, ceba caramel·litzada i allioli de la seva tinta

Daus de cansalada cruixent a baixa temperatura, amb parmentier de mostassa antiga, maionesa de coco i salsa agredolça picant

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires de pebre blanc i frescor de ceba tendra

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i sal Maldon

La nostra Cookie amb xocolata i nous

Cremós de iogurt grec amb crumble i gerds crispy

La nostra cheesecake, feta a casa

Bola de gelat amb crumble

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no
inclosa, a escollir
entre les
referències del
nostre celler i
carta

25,75€
per persona (IVA inclòs)

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú per Grups -2

PLATETS per degustar

Croqueta de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc

Les braves del Sifonet

El nostre pop a la gallega, amb sofregit de ceba i pebre vermell de La Vera i oli de carbó

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de calamarcets i verduretes confitades, Mirin i oli de coriandre

Ou trencat amb foie, bolets confitats i patates de pobre

Caneló cruixent de brandada de bacallà i all escalivat, salsa de piquillo i porro perlat

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi

El nostre steak tartar picat a ma

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verduretes confitades i bola d'arròs

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i sal Maldon

La nostra Cookie amb xocolata i nous

Cremós de iogurt grec amb crumble i gerds crispy

La nostra cheesecake, feta a casa

Bola de gelat amb crumble

Cafè, té o infusió

32,75€

per persona (IVA inclòs)

Beguda no
inclosa, a escollir
entre les
referències del
nostre celler i
carta

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú per Celiacs

PLATETS per degustar

Vertical d'albergínia amb humus i mel de canya
Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent

.....
Pa especial sense gluten amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires de pebre blanc i frescor de ceba tendra

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre

Daus de cansalada cruixent a baixa temperatura, amb parmentier de mostassa antiga, maionesa de coco i salsa agredolça picant

Cucurutxo de calamarcets de costa a la malaguenya amb maionesa de Wasabi

POSTRES a escollir

La nostra cheesecake, feta a casa

Cremós de iogurt grec amb nous i gerds crispy

Bola de gelat

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no inclosa, a escollir entre les referències del nostre celler i carta

30,75€
per persona (IVA inclòs)

—
**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



ES

Menú para Grupos -1

PLATILLOS para degustar

Mini-tostadita de nuestra rusa con piquillo caramelizado

Croqueta "La Perla Negra"

Las bravas del Sifonet

Alitas glaseadas con toque de picante habanero y sésamo tostado

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

PLATO PRINCIPAL a escoger

Nuestro gofre con pollo rebozado en Panko, crujiente de bacón, pepinillo agridulce alemán y salsa de chilli dulce

Chilli-dog al estilo Chicago, con nuestra salsa de chilli picante, mostaza y cebolla picada

Huevo roto con chistorra, cebolla caramelizada y patatas a lo pobre

Nuestro brioche de calamares, cebolla caramelizada y allioli de su tinta

Dados de panceta crujiente a baja temperatura, con parmentier de mostaza antigua, mayonesa de coco y salsa agridulce picante

Arroz Wok de pollo y verduritas, aroma de pimienta blanca y frescor de cebolleta tierna

POSTRES a escoger

Sándwich de chocolate extra-crujiente con aceite de oliva y sal Maldon

Nuestra Cookie con chocolate y nueces

Cremoso de yogur griego con crumble i frambuesa crispy

Nuestra cheesecake, hecha en casa

Bola de helado con crumble

Café, té o infusión

25,75€

por persona (IVA incluido)

Bebida no incluida, a escoger entre las referencias de nuestra bodega y carta

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



ES

Menú para Grupos -2

PLATILLOS para degustar

Croqueta de Jabugo con mayonesa de frutos del bosque

Las bravas del Sifonet

Nuestro pulpo a la gallega, con sofrito de cebolla y pimentón de La Vera, y aceite de carbón

Timbal de mango y foie tostado con Teriyaki y cebolla crujiente

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

PLATO PRINCIPAL a escoger

Arroz Wok de calamarcitos y verduritas confitadas, Mirin y aceite de cilantro

Huevo roto con foie, setas confitadas y patatas a lo pobre

Canelón crujiente de brandada de bacalao y ajo escalivado, salsa de piquillo y puerro perlado

Tataki de atún con piña osmotizada y vinagreta de Wasabi

Nuestro steak tartar picado a mano

Pollo Teriyaki con espinacas, piña, verduritas confitadas y bola de arroz

POSTRES a escoger

Sándwich de chocolate extra-crujiente con aceite de oliva y sal Maldon

Nuestra Cookie con chocolate y nueces

Cremoso de yogur griego con crumble y frambuesa crispy

Nuestro cheesecake, hecho en casa

Bola de helado con crumble

Café, té o infusión

32,75€

por persona (IVA incluido)

Bebida no incluida, a escoger entre las referencias de nuestra bodega y carta

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



ES

Menú para Celiacos -2

PLATILLOS para degustar

Vertical de berenjena con humus y miel de caña
Timbal de mango y foie tostado con Teriyaki y
cebolla crujiente

Pan especial sin gluten con tomate y aceite de oliva
virgen extra

PLATO PRINCIPAL a escoger

Arroz Wok de pollo y verduritas, aroma de pimienta
blanca y frescor de cebolla tierna

Huevo roto con chistorra, cebolla caramelizada y
patatas a lo pobre

Dados de panceta crujiente a baja temperatura, con
parmentier de mostaza antigua, mayonesa de coco y
salsa agridulce picante

Cucurucho de calamarritos de costa a la malagueña
con mayonesa de Wasabi

POSTRES a escoger

Nuestro cheesecake, hecho en casa

Cre moso de yogur griego con nueces y frambuesa
crispy

Bola de helado

Café, té o infusión

Bebida no
incluida, a
escoger entre las
referencias de
nuestra bodega y
carta

30,75€
por persona (IVA incluido)

**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**