

PARA EMPEZAR TO START WITH / FÜR DEN ANFANG

-  **TARTARO DE ATÚN** **15.00**
TUNA TARTAR / THUNFISCH-TARTAR
Atún rojo, mango y aguacate acompañado de salsa de wasabi y miel.
Fresh red tuna, mango and avocado served with wasabi and honey sauce.
Roter Thunfisch, Mango und Avocado mit Wasabi-Sauce und Honig.
-  **TARTARO DE SALMÓN** **13.50**
SALMON TARTAR / LACHS-TARTAR
Salmón con mango acompañado de guacamole.
Fresh Salmon with mango and guacamole.
Lachs mit Mango und Avocadocreme
-  **STEAK TARTAR** **21.00**
STEAK TARTAR / STEAK TATAR
Solomillo de ternera cortado a cuchillo de manera tradicional con su guarnición de patatas fritas.
Knife cutted Veal made in the traditional way served with frenchfries.
Mit dem Messer feingehacktes Kalbsfilet mit Pommes frites.
-  **CARPACCIO DE TERNERA** **11.90**
BEEF CARPACCIO / Kalbfleisch-Carpaccio
Con rúcula, parmesano y nueces.
With rocket, nuts and parmesan cheese.
Mit Rucola, Parmesan und Walnüssen.
-  **CEVICHE DE CORVINA** **15.90**
WHITE FISH CEVICHE
CEVICHE VOM MEERRABEN
Zum de cítricos, mango, cilantro, cebolla morada y aguacate.
Raw white fish marinated with citrics, mango, coriander, red onion and avocado.
Mit Saft von Zitrusfrüchten, Mango, Koriander, roter Zwiebel und Avocado.
-  **PURO KASKAI (3 ud. o 6 ud.)** **6.90 / 11.90**
Spring Rolls rellenos de pollo, gambas, shitakes, cilantro, jengibre y acompañados de salsa sweet chili.
Spring Rolls stuffed with chicken, shrimps, shitakes, coriander, ginger with sweet chili sauce on the side.
Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Shiitake-Pilzen, Koriander, Ingwer und süßer Chilisoße.
-  **TEMPURA VEGETARIANA** **6.90 / 12.50**
VEGETARIAN TEMPURA / GEMÜSE-TEMPURA
De calabacín, pimiento, boniato, zanahoria y berenjenas.
Made of Zucchini, peppers, sweet potatoe, carrot and eggplants.
Zubereitet aus Zucchini, Paprika, Süßkartoffel, Karotte und Aubergin.
-  **GAMBONES DEL MEDITERRANEO** **8.20 / 16.00**
CRISPY MEDITERRANEAN TIGER PRAWNS
MEDITERRANE RIESENGARNELEN
Rebozados en tempura y Panko crujiente.
Made in tempura and crispy Panko.
Im Tempura-Teig frittiert mit knusprigem Panko-Mehl.
-  **HUEVOS DE LA ABUELA TRUFADOS** **14.00**
TRUFFLE GRANDMA'S STYLE EGGS
GETRÜFFELTE EIER NACH HAUSMANNSART
Huevos de corral con patatas fritas cortadas a cuchillo, pimientos y Foie.
Fried range eggs with homemade fried potatoes, red peppers and Foie.
Landeier mit hausgemachten Pommes frites und Gänseleber.



Frutos de cáscara
Fruit Peel
Fruchtschalen



Gluten
Gluten
Gluten



Lácteos
Lactose
Milchprodukte



Huevos
Eggs
Eier



Marisco
Shellfish
Schaltier



Soja
Soya
Soja



Pescado
Fish
Fisch



Pimiento
Pepper
Paprika



Sésamo
Sesam
Sesame




Mostaza
Mustard
Senf


Podemos evitar algunos alérgenos de nuestros platos.
Consulte al camarero.

We can avoid some allergens of our dishes.
Ask the waiter.

Wir können einige Allergien unserer Speisen zu vermeiden.
Fragen Sie Den Kellner.

 **PARRILLADA DE VERDURAS** **14.50**
GRILLED VEGETABLES / GEMÜSE VOM GRILL


 Calabacín, berenjena, pimiento rojo y verde, espárrago, setas, cebolla morada y blanca y tomate. Con de queso de cabra gratinado con pesto genovés de frutos secos.

 Zucchini, eggplant, red and Green pepper, asparagus, mashrooms, red and White onion and tomatoe. Served with a gratinated slice of goat cheese and nuts pesto.

Zucchini, rote und grüne Paprika, Spargel, Pilze, rote und weiße Zwiebel und Tomate vom Grill und als Beilage mit Basilikum-Pesto aus Trockenfrüchten überbackener Ziegenkäse.

MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA **15.00**
VEAL GRILLED SWEETBREAD
KALBSBRIES VOM GRILL

 **PULPO A LA BRASA** **18.50**
GRILLED OCTOPUS / OKTOPUS VOM GRILL


 Acompañado de verduritas salteadas, patata peruana, alioli de ajo negro y pimentón.


Served with satee vegetables, perubian potatoe and black garlic alioli.

Als Beilage Pfannengemüse, peruanische Kartoffeln, Aioli aus schwarzem Knoblauch und Paprika.

PRIMAVERA VERANO **SPRING - SUMMER / FRÜHLING SOMMER**


 **ENSALADA KASKAI** **12.00**
KASKAI SALAD / KASKAI SALAT

 Hojas verdes, pollo crujiente con coco, tomates cherrys, zanahorias, fresas acompañada de un dip de mango.

 Green leafs, crunchy coconut chicken, cherry tomatoes, carrots, strawberries with a mango dip on the side.

Blattsalat, knuspriges Hühnchenfleisch mit Kokosnuss und Cherrytomaten, Karotten, Erdbeeren und dazu ein Mango-Dip.


 **ENSALADA DE BURRATA** **13.90**
BURRATA SALAD / BURRATA-SALAT


 Burrata, selección de tomates, hojas de albahaca con un aderezo a base de tomates secos estilo oriental.


 Burrata, different type of tomatoes, fresh basil with a dry tomatoe pesto oriental style.

Burrata, verschiedene Tomaten und Basilikumblätter mit einem Dressing aus getrockneten Tomaten auf asiatische Art.

 **ENSALADA THAI** **13.90**
THAI SALAD / THAI-SALAT

 Selección de hojas verdes, langostinos tibios, polvo de frutos secos, cebolletas, mango y dados de manzana Granny Smith.


 Green leafs selection, warm shrimps, nuts powder, mango and green apple dices.


 Verschiedene Sorten Blattsalat, warme Garnelen, pulverisierte Trockenfrüchte, Frühlingzwiebeln, Mango und Würfel vom Granny Smith-Apfel.

LO QUE INVENTAMOS **OUR CREATIONS / UNSERE KREATIONEN**

  **HAMBURGUESA AL CUADRADO** **15.90**
SQUARE HAMBURGER

 **HAMBURGER HOCH ZWEI**


 200gr. De ternera gallega, rúcula, bacon, queso brie en pan de focaccia italiana. Acompañada de chips de boniato.


 200g . Galician beef with rocket, bacon, Brie cheese in Italian focaccia bread. Served with sweet potatoes chips.

200g vom Kalb aus Galicien, Rucola, Schinkenspeck, Briekäse im Foccachia-Brot und als Beilage Süßkartoffelchips.

 **HAMBURGUESA JAPONESA** **16.90**
JAPANESE HAMBURGER

 **JAPANISCHER HAMBURGER**

 200gr. De pollo y gambas con cebolla morada frita, mézclum y salsa especial, acompañada de patatas chips.

 200 gr. Chicken y shrimp with fried red onions, green mezclum and especial sauce, accompanied with potatoes chips.

 200g Hamburger aus Hühnchenfleisch und Garnelen mit gebratener roter Zwiebel, gemischtem Blattsalat und Spezialsoße; als Beilage Kartoffelchips.

PAN CON ALIOLI / BREAD WITH GARLIC MAYONNAISE / BROT MIT AIOLI 2.10 p.p.
ACEITUNAS / OLIVES / OLIVEN 1.80

I.V.A. Incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

PASTAS / PASTA

-  **RAVIOLONI** **16.50**
 Pasta rellena de mozzarella de búfala y espinacas acompañada de una selección de las mejores setas de estación y salsa tartufo.
 Filled pasta with búfala mozzarella and spinach served with the best mushrooms selection and tartufo sauce.
 Teigtaschen, gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat und dazu eine Auswahl der besten Pilze der Saison und Trüffelsauce.


- | | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | VEGETAL
VEGETABLE
PLANT | POLLO
CHICKEN
HUHN | LANGOSTINOS
PRAWMS
SHRIMP |
|  WOK HAAPO | 12.00 | 15.50 | 16.50 |
|  HAAPO-WOK | | | |
- Tallarines salteados al estilo oriental con verduras wok y hierba buena.
 Oriental style sautéed noodles with wok vegetables and mint leaves.
 Auf asiatische Art zubereitete, leicht angebratene Bandnudeln mit Wok-Gemüse und Minze.

LO QUE VIENE DEL MAR WHAT COMES FROM THE SEA LECKERES AUS DEM MEER

-  **BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA** **18.00**
COD CONFIT IN LOW TEMPERATURE
 **BEI NIEDRIGTEMPERATUR CONFIERTER KABELJAU**
 Gratinado con alioli de sobrasada acompañado de verduritas de estación.
 Gratinated with Sobrasada alioli served with season vegetables.
 Mit Sobrasada-Aioli überbacken und als Beilage Saisongemüse

-  **TATAKI DE ATÚN ROJO** **21.00**
RED TUNA TATAKI
 **TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH**
 Sellado a la plancha con semillas de sésamo acompañado de salteado de verduras estilo thai (pack choys, patatas, tirabeques y espárragos trigueros) con un toque salsa de cacahuets
 Seared red tuna with sesame seeds accompanied by thai style sautéed vegetables (pack Choys, potatoes, snow peas and asparagus) with a slightly peanut sauce
 Kurzangebraten auf dem Grill mit Sesamkörnern und als Beilage Thaugemüse (Pak Choy, Kartoffeln, Zuckerschoten und wilder Spargel mit einem Hauch von Erdnussauce).

- LUBINA ENVUELTA EN HOJA DE PLÁTANO** **22.00**
BASS WRAPPED IN A BANANA LEAF
WOLFSBARSCH IM BANANENBLATT
 Acompañado de verduritas con aceite aromático.
 Served with vegetables with aromatic oil
 Dazu frisches Gemüse mit aromatischem Öl.

-  **SALMÓN / SALMÓN / LACHS** **19.00**
 Servido sobre salsa de mascarpone y hierbas, acompañado de arroz basmati ahumado y verduras asadas.
 Served on mascarpone and herbs sauce, with smoked basmati rice and grilled vegetables.
 Auf Mascarpone-Kräutersauce mit geräuchertem Basmati-Reis und gegrilltem Gemüse

NUESTRA CARNES OUR MEATS / FLEISCHTELLER

-  **CARRE DE CORDERO EN CRUJIENTE DE HIERBAS DEL HUERTO** **19.90**
 **RACK OF LAMB WITH CRISPY HERBS**
 **LAMMKARREE MIT KRÄUTERKRUSTE**
 Con puré de boniato, tomate asado y salsa de carne
 With mash sweet potatoe, grilled tomatoes and meat sauce
 Mit Süßkartoffelpüree, Grilltomate und Fleischsauce
-  **SOLOMILLO DE CEBÓN** **25.90**
SIRLOIN STEAK / KALBSFILET
 Con chutney de mango, setas y ajo negro, acompañado de patatas chips
 With mango chutney, mushrooms and black garlic, served with potatoes chips
 Mit Mangochutney, Pilzen und schwarzem Knoblauch; als Beilage Kartoffelchips

- PECHUGA DE POLLO DE CORRAL** **16.50**
RANGE CHICKEN BREAST
ZARTE HÄHNCHENBRUST
 Acompañado de ratatouille
 Served with ratatouille / Mit Ratatouille

LO MEJOR DE LAS BRASAS THE BEST OF THE COALS DAS BESTE VOM GRILL

SECRETO IBÉRICO 19.50
IBERIAN SECRET
SCHULTERSTÜCK VOM IBERISCHEN SCHWEIN

CHULETON DE CEBÓN * PVP/Kg.
RIBEYE
STEAK VOM KASTRIERTEN JUNGRIND (CEBÓN)

T BONE * PVP/Kg.
T-BONE-STEAK

* Precio según peso

Elija su pieza de carne para hacer a la brasa. Estas carnes se sirven con patatas fritas con ajos y pimientos de padrón.





* Price according to weight




Choose your own piece of meat and we cook it on the barbecue. Served with frenchfries, garlic and padron's peppers.

*Preis nach Gewicht




Wählen Sie ein Stück Fleisch für den Grill. Beilagen sind Pommes frites mit Knoblauch und kleinen grünen Paprikaschoten (Pimientos de padrón)





PARA UN FINAL FELIZ FOR A HAPPY ENDING UND ZUM SÜSSEN SCHLUSS

 **UNIVERSO DE CHOCOLATE (para 2 personas)** 11.90
CHOCOLATE UNIVERSE (for 2 people)
 **SCHOKOLADENUNIVERSUM (für 2 Personen)**
 Diferentes texturas de chocolate: mousse, helado, brownie y rocas
 Different chocolate textures: mousse, ice cream, brownie and crunchy
Verschiedene Schokoladentexturen : Mousse, Eiscreme, Brownie und Knusperschoko



 **COULANT CHOCOLATE** 6.00
COULANT AU CHOCOLAT
 Servido con sorbete de maracuyá
 Served with passion fruit sorbet
Mit Passionsfrucht-Sorbet


  **TARTA FINA DE MANZANA** 6.00
  **APPLE TART / FEINE APFELTORTE**
Acompañada de helado de vainilla
With vanilla ice cream.
Mit Vanilleeis

 **BANOFFEE** 6.00
 Tarta cremosa de plátano y dulce de leche
Creamy cake banana and caramel
 Sahnige Bananentorte mit süßer Milchcreme

  **BROWNIE** 6.00
  Servido sobre salsa inglesa y con helado de choco blanco
Served over english sauce and with white chocolate ice cream
Auf englischer Sauce mit weißem Schokoladeneis.

TARTA ESPECIAL 6.00
SPECIAL CAKE / SPEZIELLE TORTE

 **HELADOS** 5.00
 **ICE CREAM / EISCREME**
Chocolate Ferrero Rocher, chocolate blanco y vainilla (2 bolas)
Ferrero Rocher chocolate, white chocolate and vanilla
Schokolade Ferrero Rocher, weiße Schokolade und Vanille (2 Kugeln)

 **SORBETES** 5.00
SORBETS / SORBET
Limón y maracuyá (2 bolas)
Lemon and passion fruit (2 scoops)
Zitrone und Passionsfrucht (2 Kugeln)