

MATIS

BAR

PARA PICAR

Gilda Donostiarra (1ud) · 3€

Jamón Ibérico de bellota 100% · 25€ | 1/2 ración 14€
"Jamones Leandro"

Tabla de quesos · 16€

Croquetas Jamón Ibérico (2uds) · 5€
ud extra croqueta jamón ibérico 2,5€

Croquetas Cochinita Pibil (2uds) · 5€
ud extra croqueta cochinita pibil 2,5€

Gyozas cerdo boletus (5ud) · 11€

Gyozas ternera verduras (5ud) · 11€

Tomate de temporada · 9'5€
+ straciatella 5€

Salmorejo cordobés con helado de queso idiazabal ahumado · 11€

Hummus clásico con pan de pita · 9€

Bocabit de tartar de atún y huevo de codorniz (2 uds) · 10€

Brioche cochinita pibil · 8€

Patatas Bravas · 10€

Taco de atún rojo (1ud) · 8€

Ensaladilla Rusa · 12€
1/2 ración · 7'5€

Cesar Salad con pollo al carbón · 16€

Rabas de Calamar · 19,5€

Alcachofa de tudela confitada, veloute de gallina, jamón ibérico y piñones · 8,5€

Bao de Langostino tigre · 9€

Bao de Puntillitas · 7,5€

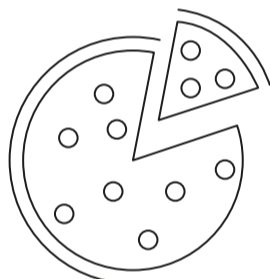
Carabinero huevos fritos tomate casero y patata · 28€

PIZZAS

Mortadella, straciatella y trufa · 17€

Margarita · 13€

Extra jamón +1€
Extra champiñones +1€
Extra pepperoni +1€
Extra cebolla +1€



Rúcula y cherrys · 15€
Queso straciatella, base de tomate, cherrys confitados, rúcula y parmesano.

Pizza BBQ · 15€
con straciatella y aceite de albahaca.

Pizza sobrasada de Mallorca · 16€
Tomate cherry confitado y straciatella.

· Masa veronesa by Araldo Arte del Gusto.

· Pizzas de masa madre con 60 horas de reposo controlado rica en fibra, vitaminas y nutrientes.

NONAME BAR

Uramaki de atún (8 uds.) · 14'5€
Uramaki de atún picante, huevas de tobiko, sésamo negro, aguacate y salsa de kimuchi casera.

Yellowtail roll (8 uds.) · 15'5€
Uramaki de pez limón braseado con mayonesa trufada, relleno de kanikama marinada con mayo japonesa y yuzu.

Pato Pekin roll (6 uds.) · 15'5€
Futomaki relleno de pato marinado en hoisin, pepino, mayo hoisin y crunchy de piel de pato.

Tempurizado roll (8 uds.) · 15'5€
Maki de langostinos tempurizados, crema de queso, wakame, cebollino, kimchi, salsa de anguila y anguila ahumada.

Alaska roll (8 uds.) · 15'5€
Uramaki de vieira braseada con atún, aguacate y queso crema.

Nigiri invertido (6 uds.) · 15'5€
Uramaki relleno de mango, cebolla crujiente y lascas de atún rojo por encima.

Ceviche Roll (8 uds.) · 16€
Uramaki relleno de boniato asado con canela, lubina acevichada, cubierto de aguacate, bañado de leche de tigre de lúcuma (fruta Latina de sabor similar al higo) y piña, con cebolla encurtida, microcilantro y palomitas con sichimi togarashi.

¡! Todo nuestro pescado está ultra congelado a -60 °C cumpliendo con el Real Decreto 1420/2006 de prevención de la parasitosis por anisakis.

→ Nuestros platos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011); pregunta a nuestro personal, estará encantado de resolver tus dudas.

PASTA

Carbonara Originale · 16€

BRASAS

CARNES

Wayega (60g) · 7,5€
Rubia gallega y wagyu, mayo de rábano raifort y cebolla caramelizada, huevo de codorniz, rúcula y pan brioche.

Pollo de campo · 15€

Steak Tartar · 17€

Dirty Burger (130g) · 16€
Rubia Gallega y Wagyu, bacon americano extra crujiente, queso cheddar, salsa BBQ casera y Pan Brioche.

Entraña Black Angus (200g) · 28€

Costilla ahumada de Angus · 32€
(hazte tus propios tacos 6 ud)

Lomo Bajo Origen · 40€

Cow Boy · 80€/kg
Origen Simmental

PESCADOS

Saam de langostino a la brasa · 2ud · 11€, 1ud · 5,5€
con tartar de aguacate.

Bocaditos de merluza · 18€

Tartar de Atún Rojo con Quinoa Negra · 23€

Lubina a la brasa (pieza entera 2pax) · 42€

Pescado Salvaje S/M

ARROCES

Arroz Mar y Montaña · 32€
Secreto ibérico a la brasa y colas de gamba roja.

Flideuá Senyoret · 29€
Rape, langostino y chipi.

GUARNICIONES

4€

Lechuga batavia con cebolleta
Patatas fritas
Arroz blanco
Boniato a la brasa
Espárragos trigueros a la brasa

POSTRES

Tarta japonesa · 7€

Carrot cake · 7€

Tarta de chocolate · 7€

Banoffee · 7€

Calzone de Nutella · 11€

Tiramisú · 8€

Helados: vainilla (1 bola) · 3,5€

Helados: pistacho (1 bola) · 4,5€

Super Cookie · 13€

