














Para Empezar,

- 
GreenGazpacho de Kiwi y Manzana. 9,00€
GreenGazpacho with Kiwi and Apple
- 
AguaChile de Langostino y Pulpo. 14,90€
Shrimp and Octopus in AguaChile
- 
Lomos (3) de Sardina Ahumada, Concasé de Piquillos y Tomate Natural. 15,50€
Smoked Sardine Loins (3), Cream of Piquillo Peppers, Natural Tomato.
- 
Ensaladilla Rusa SHOOPO con Langostino. 9,00€
Olivier Salad SHOOPO with Shrimp.
- 
Carpaccio de Buey con lascas de Parmesano y crema de Albahaca. 13,20€
Ox Carpaccio with Parmesan flakes and Basil Cream.
- 
Ensalada de Ventresca de Bonito, Pimiento Rojo Asado y Tomate. 14,90€
Tuna Belly Salad, Roasted red Peppers and Tomatoes.
- 
Ensalada de Quínoa Ecológica con Tomate, Aguacate y Mango. 12,00€
Ecologic Quinoa Salad with Tomatoes, Avocado and Mango.
- 
Carpaccio de Calabaza, Queso de Cabra, Frutos Secos, y Frambuesas. 11,00€
Pumpkin Carpaccio, Goat Cheese, Nuts, and Raspberries.
- 
Burrata con Concasé de Tomatito a la Albahaca. 13,90€
Burrata with Basil and Tomato Concasse Cream.

Para Compartir,

- 
Guacamole en Molcajete con Totopos de Maíz Azul. 13,00€
Guacamole with Corn Chips.
- 
Patatas Bravas y Castizas. 9,00€
Spanish Chill Potatoes.
- 
Nuestras Croquetas (6) de Jamón Ibérico. 9,90€
Iberian Ham Croquettes.
- 
Tiritas de Pollito de Corral con salsa SHOOPO. 10,90€
Free Range Chicken Fingers with SHOOPO sauce.
- 
Hummus de Berenjena con Palitos de Berenjena y Sirope de Arce. 11,00€
Baba Ganoush with Eggplant Sticks and maple Syrup.
- 
Pizza Artesana de Calabacín, Cherry, Tomate Seco y Rúcula al Pesto. 12,50€
Artisan Pizza with Zucchini, Cherry Tomatoes, Dry Tomato, and Arugula with Pesto.
- 
Espaguetis de Calabacín al Pesto de Pistacho con Boniato Asado. 13,90€
Courgette Spaghetti with Pistachio Pesto and Roasted Sweet Potatoes.
- 
Crepes de Langostino con Gorgonzola y Cúrcuma. 13,50€
Prawn Crepes with Gorgonzola and Turmeric.
- 
Burritos (2) de Ternera Macerada en Soja y Miel. 12,00€
Beef Burritos (2) marinated in Soy and Honey.
- 
Tacos (3) de Cochinita Pibil. 14,90€
Cochinita pibil Mex Tacos (3).
- 
Sepia a la Plancha con Paletilla Ibérica y Guacamole. 14,90€
Grilled Cuttlefish with Iberian Shoulder and Guacamole.

Para Disfrutar,

- 
Tartar de Atún en Hoja de Plátano y Mahonesa de Soja. 16,50€
Tuna Tartar on Banana Leaf with Soy Bean Mayonnaise.
- 
Ceviche de Corvina. 17,00€
Corvina Ceviche with Citrus & Vegetables.
- 
Chipirones a la Plancha sobre Risotto Negro. 16,50€
Grilled Squid on Black Risotto.
- 
Salmón en Papillote de Hoja de Plátano con Papitas Arrugadas y Mojo Verde. 18,00€
Papillote Salmon with Wrinkled Potatoes and Green Mojo.
- 
Taco de Atún a la plancha sobre Confitura de Frutos Rojos y Menta. 17,50€
Grilled Tuna Taco on Cranberries Jam and Mint.
- 
Poke Bowl de Salmón al Teriyaki con Basmati y Vegetales. 15,50€
Salmon Teriyaki Poke Bowl with Basmati and Vegetables.
- 
Raviolacci de Pera y Ricotta, con salsa Gorgonzola y Parmesano, Piñones y Espárrago Verde. 14,50€
Pear and Ricotta Raviolacci with Gorgonzola, Parmesan, Pine Nuts and Asparagus sauce.
- 

Hamburguesa Vegana de Judía Negra y Garbanzo con Almendranesa y Pepinillo. 13,00€
Vegan Burger with sauce Almonds and Gherkin.
- 
Nuestra Hamburguesa, 100% Sierra de Guadarrama. 14,00€
Our Meat Burger, 100% Sierra de Guadarrama.
- 
Curry Verde de Pollo y Verduritas con Arroz Salvaje. 14,90€
Chicken Curry (Green) with Vegetables and Wild Rice.
- 
Lomo Bajo de Vaca con Tirabeques, Verduritas, y Chimichurri. 18,90€
Ripe Beef Entrecote with Tirabeques, Vegetables, and Chimichurri.
- 
Presas Ibéricas con Piña Caramelizada y Pedro Ximénez. 18,90€
Iberian Prey with Caramelized Pineapple and Pedro Ximénez.
- 
Steak Tartar con Confitura de Cítricos. 18,00€
Steak Tartar with Citrus Jam.

10% IVA incluido.

Pan/Persona: 0,60€

