



Ostras al natural (mínimo 2)

Ostras al carbón (mínimo 2)

Ostras y real caviar Amur Beluga (mínimo 2)

6 ostras + lata de caviar (10g)

Mezze Platter S&M: Selección de nuestras mejores salsas para dippear con nuestros panes barbari y naan. Acompañado de encurtidos, feta macerado en romero, falafel de lenteja roja y pimientos escalivados

Atún rojo del mediterráneo, aceituna gordal, cebolla a la brasa y vinagreta de encurtidos y ahumados

Croquetas de pollo y verduras a las 7 especias (4 unidades)

Hummus de zanahoria asada, jibneh, vinagreta de zaatar y kale

Berenjena ahumada, nieve de feta, pani puri y melaza de dátiles

Mango especiado a la brasa con espinacas baby, dibs roman y labneh

Carpaccio de remolacha, helado leche quemada de oveja, nueces garrapiñadas

Cre moso de queso de oveja, relish de higos, aceitunas, almendras, pan naan

Meatballs de ternera, tahini, patatas y pistachos

Naan pizza, muhammara, rúcula, labneh y nueces

Aceitunas y encurtidos

Pan barbari y raita de aceitunas Kalamata

Panecillos al horno de leña con mantequilla ahumada

BRASA, LEÑA

Espeto de ternera *koobideh**, pan naan y verduras al horno

Recomendamos acompañarlo con arroz Basmati al azafrán +4,00€ o ensalada Sumac +3,70€

*Koobideh: Espeto de ternera picada y sus especias

Pescado del día con ajoblanco de pistacho uvas a la brasa y vinagreta cortada de chardonnay

Pollo coquelet a la brasa marinado en azafrán con arroz festivo. Zereshk polo

Carré de cordero en costra de dukkah

con quesquesun de verduras y frutas secas y chalotas glaseadas en cerveza

Joojeh roll: Pollo marinado en hierbas a la brasa, pan callejero, pomelo y granada con patatas rústicas

Pulpo marinado en harissa con ensalada fresca de hinojo, naranja y almendra

Céleri tatemado con tzatziki fresco de hinojo y ensalada de encurtidos

Rodaballo a la brasa, en velouté de azafrán

Aguacate al carbón, hummus de coliflor, portobello, dukkah y sumac

Magret de pato, polenta, tirabeques frescos y salsa de fresas asadas y sumac

SIDES

Arroz Basmati, azafrán

Arroz festivo con frutos secos, berberis, agua de rosas y azafrán

Ensalada Sumac Tomate, pepino, rabanito, cebolla y menta

Mazorca a la brasa (según temporada)

Patatas baby rústicas

Pan naan al horno de leña

Pan naan, ajo y mantequilla

VERMUT

Martini ambrato blanco

Martini rubino negro

Lustau blanco / negro

ESPUMOSOS

DO CAVA

Anahita

(Xarel·lo, Macabeu, Parellada) - ECO

CORPINNAT

Llopart Brut Rosé

(Monastrell, Garnacha, Pinot Noir) ECO

DO CAVA

L'O de l'Origan Brut Nature

(Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu)

AOC CHAMPAGNE (FRANCIA)

Les Mottelettes Blanc de Blanc

(Chardonnay)

BLANCOS NACIONALES

DO RUEDA

Ladivina

(Verdejo)

DO RÍAS BAIXAS

Xion

(Albariño)

DOCA RIOJA

AM Tempranillo blanco

(Tempranillo blanco) Abel Mendoza PL- CRZ

DO Penedès

La Temptació

(Malvasia de Sitges) · ECO - PL

DO BIERZO

Godelia

(Godello, Doña Blanca)

DO ALELLA

elBadiu

(Pansa Blanca) · PL - MI

DO BINISSALEM-MALLORCA

Supernova Blanc

(Moll) · CRZ

DO RUEDA

Belondrade y Lurton

(Verdejo) · CRZ

VTD CASTILLA Y LEÓN

Barón de Chirel Blanco 2019

(Verdejo) Marqués de Riscal

BLANCOS INTERNACIONALES

AOP - LOIRE (FRANCIA)

Mailleux

(Chenin Blanc) · Francois Chidaine

ROSADOS NACIONAL Y INTERNACIONAL

DO Penedès

Nuit&Mambo

(Pinot Noir) - ECO

DO NAVARRA

PINKGALL 2021

(Garnacha blanca/gris/negra)

AOC CÔTES-DE-PROVENCE (FRANCIA)

Domaine D'Eole Rosé

(Tinta, Cinsault, Cariñena, Syrah)

AOC CÔTES-DU-RHONE (FRANCIA)

Domaine de la Janasse Rosé

(Syrah, Cinsault, Counoise)

TINTOS NACIONALES

DO TERRA ALTA

LABÁRBARA

(Garnacha tinta) · ECO - PL

DO RIBERA DEL DUERO

Viña Gormaz

(Tempranillo) · CRZ

DO CONCA DE BARBERÀ

pólvora

(Trepát) · ECO - PL - MI

DO EMPORDÀ

La Goja

(Garnacha) · MI - PL

DO MONTSANT

Vino Costers de Cornudella

(Garnacha, Cariñena) · CRZ

DOQ PRIORAT

Tanius

(Garnacha, Cariñena) · PL - CRZ

DOCA RIOJA

Orben

(Tempranillo, Graciano) · CRZ

DO REBEIRA SACRA

Lalama

(Mouratón, Mencia, Brancellao) · ECO - PL - CRZ

DOQ PRIORAT

plOm

(Garnacha) · ECO - PL - MI -

DOQ PRIORAT

Clos Fontà 2015

(Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Cariñera)

DO RIBERA DEL DUERO

Vega Sicilia Valbuena 5o Año

(Tinta fina, Merlot) · CRZ

TINTOS INTERNACIONALES

AOC PAUILLAC - BURDEOS (FRANCIA)

Pauillac 2014

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) · CRZ

GHAZIR-BEIRUT (LÍBANO)

Château Musar

(Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault) · CRZ

AOC VOLNAY-BORGOÑA (FRANCIA)

Ami Volnay 2017

(Pinot Noir)

DULCES NACIONALES

DO EMPORDÀ

Garnatxa dolç Ambré

(Garnacha gris) · PL - CRZ

DO JEREZ - XÉRÉS – SHERRY

PX San Emilio - Solera familiar

(Pedro Ximénez) · CRZ

DULCES INTERNACIONALES

TOKAJI (HUNGRÍA)

Tokaji Aszú 5 Puttonyos

(Furmint) · CRZ

AOC SAUTERNES (FRANCIA)

Château Les Justices

(Semillon, Sauvignon blanc) · CRZ

POSTRES

Piña a la brasa con chantilly de rosas y bizcocho cardamomo

Tarta de queso de cabra con bayas berberis

Kunafa rellena de queso al horno de leña

Nuestra recomendación es acompañarlo con alguna de nuestras infusiones

Chocolate, cerveza negra y sésamo

Churros bamieh con helado de azafrán, pistacho y rosas

NUESTRAS INFUSIONES

Té negro, hojas de lima kaffir

Té verde con menta fresca

LIKORES DIGESTIVOS

Amaretto

Jägermeister

Baileys

Ratafía

ORVJOS Y GRAPPA

Orujo Pazo Valdomiño

Martin Codax Albariño

Grappa Nonino

TEQUILA Y MEZCAL

Jose Cuervo Reposado Oro

Patrón Silver

Tequila Fortaleza reposado

Tequila 1800 cristalino

Tequila Azul reposado

Alipus San Andres

VODKA

Grey Goose

GIN TONICS

Harbour twist de lima

Martin Miller's pimienta rosa

Monkey 47 twist de lima

Hendricks pétalo de rosa

Puerto de Indias twist de lima

Bombay Sapphire pimienta negra

Sikkim Privée bayas de enebro

WHISKY, BOVRBON, BRANDY

Nikka Blended Days Japón

Johnnie Walker Gold Label Escocia

Jack Daniels Estados Unidos

Lagavulin 16 Escocia

Eagle Rare Bourbon Estados Unidos

Carlos I Imperial España

RON

Brugal Añejo Rep. Dominicana

Diplomático 12 Años Reserva Exclusiva
Venezuela

Plantation Xo Barbados

Zacapa Centenario XO
Guatemala

Si tiene alguna alergia o intolerancia, avise al camarero/a y le aconsejará. Todos los platos pueden contener trazas de contaminación cruzada.

CRAFT COCKTAILS

Craft Mojito

Ron, lima, menta, azúcar, lager

Roseberries

Vodka Moskovskaya, frutos rojos, frambuesa, agua de rosas

Margarita clásica

José Cuervo Reposado, dry curaçao triple seco, jarabe de azúcar y zumo de lima

Margarita Patrón Silver

Patrón Silver, dry curaçao triple seco, jarabe de azúcar y zumo de lima

Sumac Passion

Pisco Torres Gobernador, maracuyá, clara de huevo, zumo de lima y ají amarillo

Walk in Bombay

Gin Bombay, mermelada naranja, hojas lima kaffir, sirope ipa

Hopped Whiskey Sour

Red Label, sirope ipa, clara de huevo, tintura de lúpulo

Moscow Mule

Vodka Moskovskaya, lima, jarabe de azúcar, ginger beer

Raspberry Patrón Mule

Tequila Patrón Silver, zumo de jengibre, zumo de limón, frambuesa, ginger beer

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Walk in Bombay

Mermelada naranja, hojas lima kaffir, sirope ipa

Virgin Roseberries

Frutos rojos, frambuesa, agua de rosas

Virgin Craft Mojito

Soda, menta, lima, azúcar

Si tiene alguna alergia o intolerancia, avise al camarero/a y le aconsejará. Todos los platos pueden contener trazas de contaminación cruzada.