

THE  
HOUSE  
OF FLAMES

## ENTRANTES

<b>Croquetas de pollo y verduras a las 7 especias</b> (3 Uds.)	7,45€
<b>Falafel de lentejas rojas y yogur de hierbas</b> (4 Uds.)	6,45€
<b>Hummus de zanahoria asada, queso fresco casero, vinagreta de zaatar y kale</b>	9,50€
<b>Labneh, tomates cherry asados, sumac, olivas kalamata, menta, orégano y semillas de calabaza.</b>	7,50€
<b>Cremoso de queso de oveja, relish de higos, aceitunas, almendras y pan naan</b>	8,90€
<b>Halloumi fries aceite de harissa y labne</b>	6,95€
<b>Aceitunas y encurtidos</b>	4,00€

## SALADS BOWL

<b>Quinoa y mango</b>	10,45€
Quínoa y mango a la brasa, pomelo, arándanos secos, tomates cherry y pipas de calabaza	
+ POLLO A LA BRASA 1,95€	
+ CON FALAFEL 1,95€	
+ QUESO FETA 1,95€	
+ HALLOUMI FRITO 2,50€	
<b>Ensalada fattoush</b>	7,45€
Tomate, pepino, cebolla morada, rabanito y pan frito	
+ POLLO A LA BRASA 1,95€	
+ CON FALAFEL 1,95€	
+ QUESO FETA 1,95€	
+ HALLOUMI FRITO 2,50€	
<b>Tahini caesar</b>	7,55€
Baby romana, queso feta, tomates cherry, garbanzos especiados y crutones de pan	
+ POLLO A LA BRASA 1,95€	
+ CON FALAFEL 1,95€	
+ QUESO FETA 1,95€	
+ HALLOUMI FRITO 2,50€	

## FLAT BREAD PIZZA

<b>Pizza "lahmacun"</b>	8,95€
Carne de ternera especiada, tomates cherry, hierbas frescas y encurtidos	
<b>Pizza berenjena &amp; feta</b>	8,95€
Berenjena a la llama, tomate, cebolla, ajo, queso feta, nueces y huevos de codorniz	
<b>PIZZA MUHAMMARA</b>	8,95€
Crema de pimientos y nueces , rúcula y labneh	

## NUESTROS ROLLS RECÍÉN HORNEADOS

<b>Crispy bacalao</b> Lechuga francesa, tomates cherry, tzatziki de hinojo y mayonesa de harissa	13,95€
<b>Pollastre a la flama</b> Pollo marinado con hierbas al carbon, pomelo, rabanito y mayo de harissa y estragón	13,95€
<b>Veggie roll</b> Falafel de lentejas rojas, babaganoush, espinacas, menta, y tzatziki	8,45€

## SIDES

<b>Patatas rústicas con mayo de harrisa</b>	3,50€
<b>Arroz basmati, azafrán</b>	4,50€

## ESPECIALIDADES DE SUMAC

<b>Espeto de ternera eco, pan naan y verduras al horno</b> Recomendamos acompañarlo con arroz basmati al azafrán +4,00€ o ensalada sumac +3,70€	17,50€
<b>Pollo coquelet a la brasa</b> Marinado en azafrán, arroz festivo con frutos secos y berberies	26,00€
<b>Aguacate al carbón</b> Hummus de coliflor, portobello, dukkah y sumac	13,90€

## NUESTROS PANES

<b>Pan brioche judío "challah" , tahinomelo &amp; salsa zhug</b>	4,90€
<b>Pan naan al horno de leña</b>	2,10€
<b>Pan naan, ajo y mantequilla</b>	3,90€

## POSTRES

<b>Piña a la brasa con chantilly de rosas y bizcocho cardamomo</b>	7,00€
<b>Tarta de queso de cabra con bayas berberis</b>	7,00€
<b>Kunafa rellena de queso al horno de leña</b> Nuestra recomendación es acompañarlo con alguna de nuestras infusiones	7,50€
<b>Chocolate, cerveza negra y sésamo</b>	7,50€
<b>Churros bamieh con helado de azafrán, pistacho y rosas</b>	7,50€

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

# BEBIDAS Y COPAS

## GIN TONICS

<b>Harbour</b> twist de lima	10,50€
<b>Martin Miller's</b> pimienta rosa	13,50€
<b>Monkey 47</b> twist de lima	14,50€
<b>Hendricks</b> pétalo de rosa	13,50€
<b>Puerto de Indias</b> twist de lima	10,50€
<b>Bombay Sapphire</b> pimienta negra	11,00€
<b>Sikkim Privée</b> bayas de enebro	13,50€

## CRAFT COCKTAILS

<b>Craft Mojito</b> Ron, lima, menta, azúcar, lager	9,50€
<b>Roseberries</b> Vodka Moskovskaya, frutos rojos, frambuesa, agua de rosas	10,00€
<b>Margarita clásica</b> José Cuervo Reposado, dry curaçao triple seco, jarabe de azúcar y zumo de lima	9,50€
<b>Margarita Patrón Silver</b> Patrón Silver, dry curaçao triple seco, jarabe de azúcar y zumo de lima	15,50€
<b>Sumac Passion</b> Pisco Torres Gobernador, maracuyá, clara de huevo, zumo de lima y ají amarillo	11,00€
<b>Walk in Bombay</b> Gin Bombay, mermelada naranja, hojas lima kaffir, sirope ipa	9,50€
<b>Hopped Whiskey Sour</b> Red Label, sirope ipa, clara de huevo, tintura de lúpulo	9,50€
<b>Moscow Mule</b> Vodka Moskovskaya, lima, jarabe de azúcar, ginger beer	9,50€
<b>Raspberry Patrón Mule</b> Tequila Patrón Silver, zumo de jengibre, zumo de limón, frambuesa, ginger bee	15,50€

## VIRGIN COCKTAILS

<b>Virgin Walk in Bombay</b> Mermelada naranja, hojas lima kaffir, sirope ipa	6,50€
<b>Virgin Roseberries</b> Frutos rojos, frambuesa, agua de rosas	6,50€
<b>Virgin Craft Mojito</b> Soda, menta, lima, azúcar	6,50€

## NUESTRAS INFUSIONES

Té negro, hojas de lima kaffir	3,15€
Té verde con menta fresca	3,15€

## LICORES DIGESTIVOS CHUPITO HIELO COMBI

Amaretto	3,95€ / 6,80€
Jägermeister	3,95€ / 6,80€
Baileys	3,95€ / 6,80€
Ratafía	3,95€ / 6,80€

## ORVJOS Y GRAPPA

Orujo Pazo Valdomiño	3,70€ / 6,80€
Orujo Hierbas Ruavieja	3,50€ / 6,50€
Martin Codax Albariño	4,60€ / 9,00€
Grappa Nonino	4,00€ / 7,50€

## TEQUILA Y MEZCAL

Jose Cuervo Reposado Oro	4,00€ / 7,50€ / 9,50€
Patrón Silver	5,50€ / 10,50€ / 12,00€
Tequila Fortaleza reposado	6,00€ / 9,50€ / 13,50€
Tequila 1800 cristalino	5,80€ / 12,00€ / 13,00€
Tequila Azul reposado	10,50€ / 19,50€
Alipus San Andres	5,50€ / 10,00€ / 11,00€

## VODKA

Grey Goose	5,50€ / 10,50€ / 12,00€
Moskovsyaka	3,70€ / 7,50€ / 8,50€

## VERMUT

Martini ambrato blanco	4,50€
Martini rubino negro	4,50€
Lustau blanco / negro	4,50€

## WHISKY, BOVRBON, BRANDY

Nikka Blended Days	5,50€ / 11,00€ / 12,50€
Japón	
Johnnie Walker Gold Label	5,50€ / 10,00€ / 12,00€
Escocia	
Johnnie Walker Red Label	3,70€ / 7,50€ / 8,50€
Escocia	
Jack Daniels	4,20€ / 9,50€ / 11,00€
Estados Unidos	
Glenrothes	8,90€ / 15,80€ / 17,50€
Escocia	
Eagle Rare Bourbon	5,80€ / 11,00€ / 12,50€
Estados Unidos	
Carlos I Imperial	6,80€ / 13,00€ / 14,00€
España	

## RON

Bacardi Blanco	3,70€ / 6,80€ / 9,50€
Cuba	
Brugal Añejo	4,00€ / 8,50€ / 10,00€
Rep. Dominicana	
Diplomático 12 Años Res. Excl.	5,00€ / 9,50€ / 13,00€
Venezuela	
Plantation Xo Barbados	11,00€ / 13,00€
Zacapa Centenario XO	9,50€ / 18,00€ / 19,50€
Guatemala	

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

## VINOS A COPAS

### ESPUMOSOS

**DO CAVA ANAHITA BRUT NATURE GUARDA SUPERIOR** 5,00€  
(Xarel·lo, Macabeu, Parellada) - ECO

### BLANCOS

**DO RUEDA LADIVINA VERDEJO** 4,70€  
(Verdejo)

**DO RIAS BAJAS MIÑA RULINA ALBARIÑO** 6,00€  
(Albariño)

**DO PLA DE BAGES ABADAL PICAPOLL BLANC** 5,80€  
(Picapoll blanc)

**DO BIERZO LUNA DE BEBERIDE** 5,50€  
(Godello)

**DO TERRA ALTA LABRUIXA BRISAT PAIRAL** 5,90€  
(Garnacha blanca - Macabeu) - ECO

### ROSADOS

**DO PENEDES NUIT&MAMBO ROSÉ** 4,70€  
(Pinot Noir) - ECO

### TINTOS

**DO TERRA ALTA LABARBARA GARNACHA PELUDA** 4,70€  
(Garnacha Peluda - Syrah) - ECO

**DO CONCA DE BARBERÀ POLVORA** 6,00€  
(Trepát) - ECO

**DO RIBERA DEL DUERO VINA GORMAZ CRIANZA** 5,50€  
(Tinta fina)

**LAS  
JOYAS DEL  
SOMMELIER  
SELECCIÓN DE  
VINOS SINGULARES  
DE GAMA ALTA**



**DO CAVA A.C. FINCA LA FIDEUERA BRUT - GRAN RESERVA** 125,00€  
(Xarel·lo) PARAJE CALIFICADO

**AOC CHAMPAGNE (FR) CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS - BRUT NATURE** 156,00€  
(Chardonnay-Pinot Noir-Meunier)

**DO RUEDA BELONDRADE Y LURTON** 90,00€  
(Verdejo)

**GHAZIR-BEIRUT (LÍBANO) CHÂTEAU MUSAR** 85,00€  
(Cabernet Sauvignon - Carignan - Cinsault - ECO)

**BORGOÑA (FR) CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU 'LES FUEES'** 184,00€  
(Pinot Noir)

**DO RIBERA DEL DUERO VEGA-SICILIA VALBUENA 5º AÑO** 195,00€  
(Tinta fina)

## ESPUMOSOS REFRESCANTES

FRESCOS, AMABLES Y VERSÁTILES

<b>DO CAVA</b> <b>ANAHITA BRUT NATURE - GUARDA SUPERIOR</b>	5,00€ / 25,00€
(Xarel·lo - Macabeu - Parellada) - ECO	
<b>DO CAVA</b> <b>GEMMA BRUT NATURE - GRAN RESERVA</b>	29,00€
(Xarel·lo - Macabeu - Parellada) - ECO	
<b>DO CAVA</b> <b>ARS COLLECTA GRAND ROSÉ BRUT - GRAN RESERVA</b>	37,00€
(Pinot Noir - Trepat - Xarel·lo)	

## ESPUMOSOS ENVOLVENTES

ELEGANTES, COMPLEJOS Y SEDOSOS

<b>DO CAVA</b> <b>A.C. FINCA LA FIDEUERA BRUT - GRAN RESERVA</b>	125,00€
(Xarel·lo) - PARAJE CALIFICADO	
<b>AO C CHAMPAGNE (FR) CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE - BRUT</b>	72,00€
(Chardonnay - Pinot Noir - Meunier)	
<b>AO C CHAMPAGNE (FR) CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS - BRUT NATURE</b>	156,00€
(Chardonnay-Pinot Noir-Meunier)	

## BLANCOS VIBRANTES

REFRESCANTES, LIGEROS Y DINÁMICOS

<b>DO RUEDA</b> <b>LADIVINA VERDEJO</b>	COPA / BOTELLA 4,70€ / 23,50€
(Verdejo)	
<b>DO RIAS BAIXAS</b> <b>MIÑA RULIÑA ALBARIÑO</b>	6,00€ / 30,00€
(Albariño)	
<b>DO PLA DE BAGES</b> <b>ABADAL PICAPOLL BLANC</b>	5,80€ / 29,00€
(Picapoll blanc)	
<b>DO Penedès</b> <b>VINYARETS</b>	27,00€
(Xarel·lo) - ECO	
<b>DO LANZAROTE</b> <b>EL GRIFO VIJARIEGO</b>	35,00€
(Vijariego/Diego) - VINO VOLCÁNICO	
<b>DO Penedès</b> <b>ANCORAT - BLANC DE NOIRS</b>	26,00€
(Sumoll Negre)	
<b>DO ALELLA</b> <b>ELBADIU DE BADALONA</b>	35,00€
(Pansa Blanca) - BCN KM0	
<b>DO CONCA DE BARBERÀ</b> <b>ABADIA DE POBLET BLANC</b>	34,00€
(Macabeu - Parellada) - VINO DE MONASTERIO	
<b>AO C CHABLIS / BORGOÑA (FR) WILLIAM FÈVRE CHABLIS</b>	54,00€
(Chardonnay)	

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

## BLANCOS CARNOSOS

GASTRONÓMICOS, VERSÁTILES Y SINGLARES

<b>DO BIERZO LUNA DE BEBERIDE</b> (Godello)	5,50€ / 27,50€
<b>DO TERRA ALTA LABRUIXA BRISAT PAIRAL</b> (Garnacha blanca - Macabeu) - ECO	5,60€ / 29,50€
<b>DO Penedès LA TEMPTACIÓ</b> (Malvasia de Sitges) - ECO	28,50€
<b>DO BISSALEM SUPERNOVA MOLL</b> (Moll Blanca) - ECO	29,50€
<b>DOCA RIOJA LA VICALANDA BLANCO</b> (Tempranillo Blanco)	35,00€
<b>DO RIBEIRO O GRAN MEIN CASTES BRANCAS</b> ( Treixadura - Torrontés - Albariño)	54,00€
<b>AOC SANCERRE / LOIRA (FR) SANCERRE VIGNES VILLES</b> (Sauvignon blanc)	44,00€
<b>AOC BOURGOGNE / BORGOÑA (FR) JEAN-MARC BOILLOT BOURGOGNE BLANC</b> (Chardonnay)	48,00€

## ROSADOS FRAGANTES

FRESCOS, AMABLES Y ATRACTIVOS

<b>DO Penedès NUIT&amp;MAMBO ROSÉ</b> (Pinot Noir) - ECO	4,70€ / 23,50€
<b>DO CONCA DE BARBERÀ ABADIA DE POBLET ROSADO</b> (Garnacha-Trepat)	30,00€
<b>AOC CÔTES DE PROVENCE / PROVENZA (FR) CHATEAU MIRAVAL</b> (Syrah - Grenache - Cinsault - Rolle)	46,00€

## BLANCOS CON VOLVIMEN

ÁMPLIOS, ENVOLVENTES Y COMPLEJOS

<b>DOCA RIOJA MATURANA BLANCA</b> (Maturana Blanca)	43,00€
<b>AOC POUILLY-FUISSÉ / BORGOÑA (FR) LES VILLAGES POUILLY-FUISSÉ</b> (Chardonnay) - ECO	49,00€
<b>AOC ARBOIS PUPILLIN / JURA (FR) JULIEN MARESCHAL "LA MARCETTE"</b> (Chardonnay)	58,00€
<b>DO RUEDA BELONDRADE Y LURTON</b> (Verdejo)	90,00€
<b>AOC PULIGNY-MONTRACHET / BORGOÑA (FR) JEAN-MARC BOILLOT PULIGNY-MONTRACHET</b> (Chardonnay)	145,00€

## DULCES TENTACIONES

LA MEJOR COMPAÑÍA PARA EL POSTRE

<b>SIN DO ESPURNES</b> (Macabeu - Picapoll) - VINO DULCE "BULLIT"	4,20€
<b>DO JEREZ-SHERRY PX SAN EMILIO - SOLERA FAMILIAR</b> (Pedro Ximenez) - SOLEADO	4,50€
<b>DOP TOKAJI / (HG) TOKAJ ASZÚ 3 PUTTONYOS</b> (Furmint - Hárslevelű) - ECO	6,80€



## TINTOS SVTILES

LIGEROS, GASTRONOMICOS Y VERSATILES

<b>DO TERRA ALTA LABARBARA GARNACHA PELUDA</b>	4,70€ / 23,50€
(Garnacha Peluda - Syrah) - ECO	
<b>DO CONCA DE BARBERÀ PÓLVORA</b>	6,00€ / 30,00€
(Trepát)	
<b>DO PLA DE BAGES MANDÓ</b>	31,50€
(Mandó)	
<b>DO MONTSANT SILEO</b>	29,00€
(Garnacha - Cariñena) - ECO	
<b>DO PENEDES CLOS ANCESTRAL</b>	31,00€
(Tempranillo - Garnacha - Moneu) - ECO	
<b>MARCEL LAPIERRE MORGON AOC MORGON / BORGÑA (FR)</b>	42,00€
(Gamay)	

## TINTOS SEDOSOS

ELEGANTES, ENVOLVENTES Y AMABLES

<b>DO RIBERA DEL DUERO VIÑA GORMAZ CRIANZA</b>	5,50€ / 27,50€
(Tinta fina)	
<b>DO MONTSANT SENAT DEL MONTSANT</b>	32,00€
(Garnacha - Cariñena - Syrah) - ECO	
<b>DO RIBERA DEL DUERO PARADA DE ATAUTA TINTO</b>	35,00€
(Tinta fina)	
<b>DOQ PRIORAT SCALA DEI PRIOR</b>	38,00€
(Garnacha - Cariñena - Syrah) - VINO DE MONASTERIO	
<b>DOCA RIOJA ORBEN</b>	39,00€
(Tempranillo)	
<b>DO RIBEIRA SACRA LALAMA</b>	52,00€
(Mouraton - Mencia - Brancellao)	
<b>GHAZIR-BEIRUT (LÍBANO) CHÂTEAU MUSAR</b>	85,00€
(Cabernet Sauvignon - Carignan - Cinsault) - ECO	
<b>AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY / BORGÑA (FR) CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU 'LES FUEES'</b>	184,00€
(Pinot Noir)	

## TINTOS ESTRUCTURADOS

SELECTOS, COMPLEJOS Y CON CARÁCTER

<b>DO PLA DE BAGES - VI DE FINCA QUALIFICADA 3.9</b>	42,00€
(Cabernet Sauvignon) - ECO	
<b>AOC CROZES-HERMITAGE / RÓDANO (FR) ALAIN GRAILLOT CROZES-HERMITAGE</b>	54,00€
(Syrah)	
<b>DO EMPORDÀ REVOLT VINYES CENTENÈRIES</b>	60,00€
(Cariñena) - TAP DE FINCA	
<b>DOQ PRIORAT PLOM</b>	82,00€
(Garnacha) - ECO	
<b>DOC BAROLO / PIAMONTE (IT) BAROLO LE COSTE DI MONFORTE</b>	90,00€
(Nebbiolo)	
<b>DO RIBERA DEL DUERO VEGA-SICILIA VALBUENA 5º AÑO</b>	195,00€
(Tinta fina)	



