

# THE HOUSE OF FLAMES

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

# COMIDA

<b>Ostras al natural</b> (mínimo 2)	unidad: 4,80€
<b>Ostras al carbón</b> (mínimo 2)	unidad: 4,90€
<b>Ostras y real caviar Amur Beluga</b> (mínimo 2)	unidad: 8,50€
<b>6 ostras + lata de caviar</b> (10g)	53,50€
<b>Mezze Platter S&amp;M:</b> Selección de nuestras mejores salsas para dippear con nuestros panes barbarí y naan. Acompañado de encurtidos, feta macerado en romero, falafel de lenteja roja y pimientos escalivados	24,50€
<b>Atún rojo del mediterráneo, aceituna gordal, cebolla a la brasa y vinagreta de encurtidos y ahumados</b>	15,50€
<b>Croquetas de pollo y verduras a las 7 especias</b> (4 unidades)	9,90€
<b>Hummus de zanahoria asada, jibneh, vinagreta de zaatar y kale</b>	9,50€
<b>Berenjena ahumada, nieve de feta, pani puri y melaza de dátiles</b>	11,50€
<b>Mango especiado a la brasa con espinacas baby, dibs roman y labneh</b>	11,00€
<b>Carpaccio de remolacha, helado leche quemada de oveja, nueces garrapiñadas</b>	9,50€
<b>Cremoso de queso de oveja, relish de higos, aceitunas, almendras, pan naan</b>	8,90€
<b>Meatballs de ternera, tahini, patatas y pistachos</b>	13,95€
<b>Naan pizza, muhammara, rúcula, labneh y nueces</b>	11,50€
<b>Aceitunas y encurtidos</b>	4,00€
<b>Pan barbari y raita de aceitunas Kalamata</b>	4,80€
<b>Panecillos al horno de leña con mantequilla ahumada</b>	3,80€

## BRASA, LEÑA

<b>Espeto de ternera <i>koobideh</i>*</b> , pan naan y verduras al horno	17,50€
Recomendamos acompañarlo con arroz Basmati al azafrán +4,00€ o ensalada Sumac +3,70€	
*Koobideh: Espeto de ternera picada y sus especias	
<b>Pescado del día con ajoblanco de pistacho uvas a la brasa y vinagreta cortada de chardonnay</b>	25,50€
<b>Pollo coquelet a la brasa marinado en azafrán con arroz festivo. Zereshk polo</b>	26,00€
<b>Carré de cordero en costra de dukkah con quesquesun de verduras y frutas secas y chalotas glaseadas en cerveza</b>	32,50€
<b>Joojeh roll: Pollo marinado en hierbas a la brasa, pan callejero, pomelo y granada con patatas rústicas</b>	17,50€
<b>Pulpo marinado en harissa con ensalada fresca de hinojo, naranja y almendra</b>	26,00€
<b>Céleri tatemado con tzatziki fresco de hinojo y ensalada de encurtidos</b>	12,00€
<b>Aguacate al carbón, hummus de coliflor, portobello, dukkah y sumac</b>	13,90€
<b>Magret de pato, polenta, tirabeques frescos y salsa de fresas asadas y sumac</b>	26,00€

# SIDES

<b>Arroz Basmati, azafrán</b>	4,50€
<b>Arroz festivo con frutos secos, berberis, agua de rosas y azafrán</b>	5,80€
<b>Ensalada Sumac</b> Tomate, pepino, rabanito, cebolla y menta	4,00€
<b>Mazorca a la brasa (según temporada)</b>	4,90€
<b>Patatas baby rústicas</b>	4,00€
<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**  
(Xarel·lo, Macabeu, Parellada) - ECO 5,00€

### BLANCOS

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

**DO RIAS BAIXAS**  
**MIÑA RULIÑA ALBARIÑO**  
(Albariño) 6,00€

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

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

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

### ROSADOS

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

### TINTOS

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

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

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

**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** 156,00€  
**BLANC DE BLANCS - BRUT NATURE**  
(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** 184,00€  
**CRU 'LES FUEES'**  
(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 SINGULARES

<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 BINISALEM 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 VIELLES</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 PENEDEÈS 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) - TAPÓN 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)	

SUMMA  
&  
MMA

