

El Concepto

Acquit nace con el fin de satisfacer la necesidad de todas aquellas personas que por el modo de vida actual comen fuera de casa habitualmente.

Nuestra Filosofía

Acquit está basada fundamentalmente en una manera sana y equilibrada de alimentción, dentro de una cocina de mercado utilizando productos frescos y de temporada.
Nuestras frutas, verduras y hortalizas son servidas a diario; limpias y cortadas entre las 4 y las 7 de la mañana para garantizar la perfecta aportación de todos sus nutrientes.

Acquit brinda productos selectos, elaborados artesanalmente ofreciendo una garantía de calidad a todos nuestros clientes.

Bienvenidos a Acquit...

Ofertas Acquit para comer bien...

LIGERO 14,50
Ensalada a elegir (de la 1 a la 19) + Bebida + Postre o Café

CASOS HISTÓRICOS 14,95
Ensalada Caso Histórico a elegir (de la 20 a la 37)+ Bebida + Postre o Café

LIGERO PLUS 15,50
Ensalada a elegir (de la 1 a la 19) + Crema de verduras frescas + Bebida + Postre o Café

DELUXE 16,80
Ensalada a elegir (de la 1 a la 19) + Tabla de Ibéricos de Bellota y Queso de Cabra + Pan con tomate + Bebida + Postre o Café

Nuestros productos son de cercania, traidos diariamente a nuestro restaurante para garantizar la mayor frescura de nuetros platos

(las bebidas que se incluyen son, coca-cola, fanta, caña, agua)
(Vichy, Zumo Granini, Alhambra, Mahou 5 estrellas, Nestea,
copa de vino Tous Baro, suplemento de 0,60€),
(Ingrediente adicional, suplemento de 1€)
(Suplemento para llevar 0,50€)

Nuestras frescas...

1.TRIBUNAL

Base Mezclum especial, Virutas de Jamón de bellota, Tomate kumato, Nueces y Lámina de Queso de cabra.

Aliño: Aceite V.E + Vinagre Balsámico

2.SEÑORÍA

Base de Mezclum especial, Virutas de Jamón dulce (Extra), Trocitos de pera, Tomate kumato, Cebolleta en juliana y Espárragos blancos.

Aliño: Aceite V.E + Vinagre Balsámico + Toque de Mayonesa Ligera.

3.PROTESTO

Base de Mezclum especial, Bonito del Norte "Ortiz", Cebolla roja, Lechuga iceberg, Tomate kumato y Aceitunas negras.

Aliño: Aceite V.E + Vinagre Balsámico

4.DELITO

Base de Mezclum especial, Virutas de queso parmesano, Picatostes, Cebolla roja en juliana, Tomate kumato y **Anchoas cántabras.**

Aliño: Salsa de Mostaza y Anchoas + Vinagre Balsámico

5.A QUO

Base de lechuga Iceberg, Lentejas marinadas con productos de la huerta, Cebolleta en juliana y Tomate kumato.

Aliño: Vinagre de manzana.

6.ABOGADO

Base de lechuga Iceberg, Garbanzos con productos de la huerta, **Bonito del Norte "Ortiz"**, Picadillo de aceitunas negras y verdes, Tomate kumato y Huevo duro.

Aliño: Aceite V.E + Vinagre Balsámico.

7.LA DEL CHEF

Base de rúcula, Queso mozzarella, Champiñones provenzales, **Daditos de queso feta**, Nueces, Tomate kumato y Fantasía crujiente.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

10,95€

Precio para llevar

Nuestras tibias...

8.MAGISTERIO

Base de lechuga Iceberg, Arroz, Toque suave queso Roquefort, Cebolleta en juliana, **Daditos de queso feta** y **Lámina de queso de cabra.**

Aliño: Aceite V.E. + Vinagreta Especial de la Casa.

9.BALANZA

Base de Mezclum especial, Arroz integral, **Jamón dulce extra**, Manzana, Nueces y **Lámina de queso de cabra.**

Aliño: Aceite V.E. + Vinagreta de Balsámico.

10.ACQUIT

Base de Mezclum especial, Pipas de calabaza, Pipas de girasol, Tomates secos y **Rulo de cabra al horno.**

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

11.PROCURADOR

Base de Mezclum especial, pasta, **Jamón dulce**, Trocitos de pera, Pipas de girasol, Hilo de miel y Yogur natural.

Aliño: Aceite V.E + Toque de vinagreta de Balsámico.

12.INOCENTE

Base de pasta, Bonito del Norte "Ortiz", Maiz, Cebolla roja,Tomate kumato y **Huevo duro.**

Aliño: Salsa de Mostaza y Mayonesa.

13.BECARIA: (¡¡VEGANA, DELICIOSA!!)

Base de rúcula salvaje, Arroz integral (rojo, blanco y negro), Pimientos rojo y verde asados al horno, Aceitunas negras y verdes, Cebolla roja, Tomate kumato y láminas de berenjena a la brasa.

Aliño: Aceite V.E.+ salsa de vinagre y mostaza + toque de crema balsámica.

14.LA FISCALÍA (TÍBIA)

Base de arroz integral, Trozos de pollo rebozado, Almendras tostadas laminadas, Trocitos de piña, Nueces y Pimienta negra.

Aliño: Aceite V.E.

10,95€

Precio para llevar

Nuestras calientes...

15.JUDICIAL

Base de pasta, Rúcula, Tomate kumato, **Almendras tostadas laminadas** y Queso parmesano laminado.

Aliño: Aceite V.E + Crema de Balsámico.

16.ALEGATO

Base de Pasta, Sobrasada caliente (Mallorquina), **Almendras tostadas laminadas** y Queso parmesano reggiano.

Aliño: Aceite V.E.

17.SENTENCIA

Base de pasta, Virutas de jamón de bellota, Aceitunas, Trocitos de cebolla roja y Pimientos del piquillo.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

18.CORPUS JURIS

Base de Pasta (De Cecco), Trocitos de cebolleta blanca, Salsa suave de Queso azul, **Daditos de queso feta** y finísimo manto de **parmesano reggiano.**

19.PROVIDENCIA

Base de pasta, Rúcula, Almendras laminadas, Tomate kumato, **Queso parmesano** y **Rulo de cabra.**

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsamico.

10,95€

Precio para llevar

Los casos históricos...

20.CASO AL CAPONE (CALIENTE)

Base de pasta (De Cecco), **Jamón de bellota**, **Lonchas jamón dulce** (Extra), Tomate kumato, Cebolla roja de Figueras y Queso parmesano.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

21.CASO MAHATMA GANDHI (TIBIA) TOTALMENTE VEGETARIANA!!!!

Base de lechuga Iceberg, **Arroz hindú al curry**, Picatostes, Nueces, Trocitos de pera, Pasas, **Daditos de queso feta griego** y **Lámina de queso de cabra.**

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

22.CASO PESQUERAS NORUEGAS (TIBIA)

Base de Mezclum especial, Arroz blanco, **Virutas de delicioso salmón ahumado de Noruega**, Trocitos de piña, Cebolleta Blanca en juliana y Suave de queso Philadelphia.

Aliño: Aceite V.E + Chorrito de Vinagre Balsámico.

23.CASO ZAPATA (TIBIA)

Base de Mezclum especial, Bonito del norte "Ortiz" Arroz blanco, **Aguacate madurado** en árbol, Tomate kumato, Maíz, Cebolla roja de Figueras y Envoltura crujiente de trigo.

Aliño: Aceite V.E + Gotas de Limón + Vinagreta de Balsámico.

24.MARÍA ANTONIETA (CALIENTE)

Base de pasta fresca rellena de foie francés, Migas de chocolate y Ralladura de trufa...

25.CASO ATLÁNTICO (FRESCA)

Base de ventresca de bonito "Ortiz", Cama de tomate kumato y Manto cebolla roja de Figueres en juliana y **Aguacate madurado** en árbol acompañado de delicioso pa amb tomàquet.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Miel y Mostaza + Gotitas de Limón.

26.CASO PECADO ORIGINAL (TIBIA)

Base de Mezclum especial, Arroz blanco, Bonito del norte, Virutas jamón de bellota, Trozos de manzana, Cebolla roja en juliana, Tomate kumato y Yogurt natural con hilo de miel.

Aliño: Aceite V.E. + Vinagreta de Balsámico.

27.CASO LETRADA (CALIENTE)

Base pasta integral o mezclum, tomate cherry, brócoli eco al vapor, **Tiras de pollo de corral al horno.**

Aliño: pesto, aceite V.E. Parmesano

28.GOHAM (SUSHI AL PLATO)

Base de arroz, Philadelfia, **Salmón, Gambas, Aguacate**, Cebolla roja, Crujiente de algas con sésamo y miel, Lluvia de semillas de sésamo asadas

Aliño, salsa de soja, limón y miel, toques de crema balsámica oriental

11,90€

Precio para llevar

Los casos históricos...

29.CASO KEIKO FUJIMORI
Base de quinoa andina, Pasta integral, (Rummo), **Pollo rebozado** al horno, Manzana, **Almendras laminadas**, Rúcula salvaje, Tomate tomato, **Aguacate** e hilos de miel
Aliño: Vinagre de modena, aceite, extra virgen, sal , crema balsámica y miel.

30.CASO GYPAETUS (FRESCA)
Base de lechuga Iceberg, Cebolleta cortada en juliana y **Tiras de pechuga de pollo** en suave escabeche al vino. *Aliño: Vinagreta especial de la casa.*

31.CASO YAKUZA (CALIENTE)
Base de fideos Yakisoba, Tiras de ternera asada, Cebolla tierna, Pimientos horneados, Brotes de soja, Semillas de sésamo y Katsaubushi. *Aliño: Salsa Yakisoba.*

32.CASO HIROITO (TIBIA)
Base de Mezclum especial y Arroz integral salvaje, Doble capa de guacamole al jengibre, **Capa de salmón ahumado**, Fantasía de algas marinas aromatizadas, **Daditos de feta marinado** y Lámina de aguacate. ¡IMPERIAL!. *Aliño: Aceite V.E. + rema balsámica.*

33.CASO OSIRIS (TIBIA)
Base de Mezclum especial, Tiras de pollo rebozado, Huevo duro, Humus, Tomate kumato, Picatostes. *Aliño: Aceite V.E. + Salsa de Mostaza y Soja.*

34.CASO BERLUSCONI (FRESCA)
Base de Mezclum especial, pieza entera de Burrata italiana fresca, Mezcla de tomates (seco, confitado y ku- mato), Picatostes y Rúcula selvática. *Aliño: Aceite V.E. + Albahaca.*

35.CASO THAI RAK THAI (CALIENTE) ¡¡EXÓTICA!!
Base de Arroz (Blanco, Integral o Salvaje), Verduras (Brócoli, Trigueros, Champis naturales) horneadas envueltas en leche de coco y toque de Curry rojo thai, **Gambones salteados con limón y jengibre**
Aliño: Salsa de coco, limón y jengibre.

36.CASO COTTON CLUB (TIBIA)
Base de pasta Orecchiette, **Campo de mini mozzarelas**, Tomate cherry, **Asado de bacón ahumado y panceta**, Línea de paté de olivas negras.
Aliño: Aceite V.E + trocitos de albahaca fresca.

37.9 DE BALI
Base de arroz hindu al curry, cebolla blanca en juliana, pepinillo de huerta, **Láminas de berenjenas a la brasa**, **Tiras de ternera asada**, **Aguacate madurado en árbol**, Tomate disecado natural, Semillas de sésamo, Zumo natural de limón
Aliño: Aceite de oliva virgen, vinagre balsámico de modena, limón natural y sal.

11,90€

Precio para llevar

Sugerencias del Chef...

+ Bebida, Postre o Café

REDONDO DE TERNERA 15,50
Al horno en su jugo acompañado con la variedad de arroz que quieras y ensalada.

CANELONES DE CARNE A LA CAZUELA 14,95
Gratinados con parma reggiano, ¡exquisitos!

CANELONES DE BRANDADA DE BACALAO 14,95
Horneado y gratinado con queso parmiggiano reggiano.

CEVICHE DE PESCADO 15,40
Trocitos de pescado blanco marinado al limón, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, pizca de ají, cilantro, aceite de oliva V. Extra

CEVICHE DE TERNERA 15,40
Trocitos de ternera asada, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, pizca de ají, cilantro, aceite de oliva V. Extra

SOPA THAI DE VERDURAS Y CARNE 12,95
Tiras de carne de ternera, brotes de soja naturales, asado de pimientos, cebolla roja, champiñones laminados, limón natural, cebollino y picante thai al gusto.

SOPA THAI CON PASTA ASIÁTICA Y CARNE 12,95
Pasta fina asiática, trozos de pollo rebozado, láminas de ternera, huevo duro, brotes de soja naturales, limón natural, cebollino y picante thai al gusto.

CREMA DE VERDURAS 11,95
Natural de temporada

¡Todas nuestras sugerencias están elaboradas con productos naturales!

Para picar... y algo más...

	1/2 Ración	
Tabla de selección Ibéricos	7,50	12,90
Tabla de selección Ibéricos de Bellota	8,50	14,90
Tabla de quesos		9.90
Aceitunas artesanas gazpacheras		2,90
Pan con tomate (Cristal)		3,00
Patatas chips		1,95

BOCADITOS

Croissant de mantequilla hecho en casa		1,90
Croissant relleno (Jamón de Bellota)		3,90
Croissant relleno (Jamón Dulce extra + mozzarella)		3,50
Tostadas con mantequilla y mermelada		4,00
Minis variados al gusto!!		2,90

BOCADILLOS DEL CHEF...

Ibérico de Bellota	4,50	7,50
Chorizo de Bellota	3,50	4,50
Sobrasada de Mallorca	3,20	3,95
Sobrasada y Mozzarella	3,50	4,40
Jamón Dulce Extra	3,20	4,30
Jamón Dulce Extra y mozzarella	3,60	4,80
Longaniza de payés	3,50	4,80
Queso de Cabra semi	2,95	4,40
Bonito Ortiz	3,80	5,95
Bacón	3,50	5,20
Vegetal de pollo	4,10	6,50
Vegetal de bonito Ortiz	4,10	6,50
Vegetal Roastbeef	4,20	6,90

Suplemento queso	0,50	0,90

Laminas de tomate +0,80

Suplemento Pan de chapata + 1,00

Postres

Nuestros postres son elaborados de manera artesanal y con productos 100% naturales. Por tal motivo debéis informaros de la disponibilidad. Aquí tenéis nuestra riquísima variedad....

MMMM...

Flan Artesanal (Quesillo)
Tiramisú
Tarta de chocolate "Ángel Negro"
Yogurt cremoso con miel
Postre de Tres Leches
Tarta de Piña quemada
Mousse casero de chocolate belga
Y más...

CON FRUTAS....

Yogurt cremoso con macedonia
Macedonia de frutas de temporada
Carpaccio de Piña de Costa Rica
Ensalada de trozos de fruta fresca

FRIOS 100%

Helados artesanales

4,00€

Bebidas

VINO / CAVA		
Vino tinto Tous Baro	2,95	12,00
Vino blanco Blanc de L'Any	2,95	12,00
Cava Artesano Soler de Santanach	2,95	14,00
Refrescos		2,80
Coca Cola Zero		2,80
Nestea		2,80
Schweppes Tónica		2,80
Bitter Kas		2,80
Agua mineral natural		2,00
Vichy Catalán		2,80
ZUMOS		
Naranja Natural Recién Exprimida		3,00
Granini Manzana, Melocotón y Piña		2,80
Zumos naturales, fruta de temporada		3,00
Smothies		3,90
CERVEZAS		
Barril (caña)		2,50
Alhambra verde		3,00
Alhambra roja		3,00
Estrella Galicia 0,0 Tostada		3,00
CAFÉS		
Café		1,70
Cortado		1,90
Café con Leche		2,20
Café descafeinado		1,90
Cortado Descafeinado		1,95
Café con leche descafeinado		2,40
Café Americano		1,90
Cacaolat		2,80
Capuccino		2,80
Vaso de Leche		1,50
INFUSIONES		
Té especial dharma		2,10
Té breakfast		2,10
Té Verde, Rojo, Menta poleo, Manzanilla, Frutos Rojos		2,10
Té Roibos Copacabana		2,10
Té Chocolate menta		2,10
Té de Jengibre y limón		2,10



Our Concept

Acquit was created to meet the needs of all those who regularly eat out due to today's lifestyles.

Our Philosophy

Acquit is essentially based on a healthy and balanced way of eating, a market cuisine which uses fresh and seasonal products.
Our fruits, vegetables and greens are cleaned and cut between 4 AM and 7 AM and served on a same-day basis to secure a perfect supply of nutrients.

Acquit offers select, handcrafted products, offering quality assurance to all our customers.

Welcome to Acquit...

Acquit offers to eat well...

LIGERO 14,50
Salad to choose from (1pm to 19 pm) + Drink + Dessert or Coffee

CASOS HISTÓRICOS 14,95
Historic Case Salad to choose from (20 to 37) + Drink + Dessert or Coffee

LIGERO PLUS 15,50
Salad to choose from (1pm to 19pm) + Cream of fresh vegetables
+ Drink + Dessert or Coffee

DELUXE 16,80
Salad to choose from (from 1pm to 19pm) + Table of Iberian Acorns and Cheese
of Goat + Bread with Tomato + Drink + Dessert or Coffee

We use local products supplied daily to our restaurant
to ensure our dishes are served fresh.

(drinks included are, coke, fanta, cane, water)
(Vichy, Granini Juice, Alhambra, 5 star Mahou, Nestea,
Tous Baro wine glass, supplement € 0.60),
(Additional ingredient, supplement of 1 €)
(Additional delivery, supplement of 0,50 €)

Cold Salads...

1.TRIBUNAL

Special mesclun, acorn-fed ham shavings, Kumato tomato, walnuts, and goat cheese slice.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinegar

2.SEÑORÍA

Special mesclun, sweet ham shavings (Extra), pear pieces, Kumato tomato, julienned spring onions, and white asparagus.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinegar + Touch of light mayonnaise

3.PROTESTO

Special mesclun, "Ortiz" white tuna, red onion, iceberg lettuce, Kumato tomato, and black olives.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinegar

4.DELITO

Special mesclun, Parmesan cheese shavings, croutons, julienned red onion, Kumato tomato, and **Cantabrian anchovies.**

Dressing: Mustard and anchovy sauce + Balsamic vinegar

5.AQUO

Iceberg lettuce, marinated lentils with garden products, julienned spring onions, and Kumato tomato.

Dressing: Apple cider vinegar

6.ABOGADO

Iceberg lettuce, chickpeas with garden products, **"Ortiz" white tuna**, minced black and green olives, Kumato tomato, and hard-boiled egg.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinegar

7.LA DEL CHEF

Arugula, mozzarella cheese, provençal style mushrooms, **feta cheese cubes**, walnuts, Kumato tomato, and crispy fantasy.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

10,95€

Price to take away

Warm Salads...

8.MAGISTERIO
Iceberg lettuce, rice, touch of Roquefort cheese, julienned spring onions, **feta cheese cubes, and goat cheese slice.**
Dressing: Extra-virgin olive oil + Special house vinaigrette

9.BALANZA
Special mesclun, brown rice, **extra sweet ham**, apple, walnuts, and **goat cheese slice.**
Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

10.ACQUIT
Special mesclun, pumpkin seeds, sunflower seeds, dried tomatoes, and **baked goat cheese.**
Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

11.PROCURADOR
Special mesclun, pasta, **sweet ham**, pear pieces, sunflower seeds, honey trickle, and natural yogurt.
Dressing: Extra-virgin olive oil + Touch of balsamic vinaigrette

12.INOCENTE
Pasta, "Ortiz" white tuna, corn, red onion, Kumato tomato, and hard-boiled egg.
Dressing: Mustard and mayonnaise sauce

13.BECARIA: (¡¡VEGAN, DELICIOUS!!)
Wild arugula, brown rice (red, white and black), oven-roasted red and green peppers, black and green olives, red onion, Kumato tomato, and grilled eggplant slices.
Dressing: Extra-virgin olive oil + Vinegar and mustard sauce + Touch of balsamic cream

14.LA FISCALÍA (WARM)
Brown rice, crusted chicken pieces, toasted sliced almonds, pineapple pieces, walnuts, and black pepper.
Dressing: Extra-virgin olive oil

10,95€

Price to take away

Hot Salads...

15.JUDICIAL
Pasta, arugula, Kumato tomato, **sliced toasted almonds**, and sliced parmesan cheese.
Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic cream

16.ALEGATO
Pasta, hot Sobrasada (Mallorcan), toasted sliced almonds, and Parmesan Reggiano cheese.
Dressing: Extra-virgin olive oil

17.SENTENCIA
Pasta, acorn-fed ham shavings, olives, diced red onion, and piquillo peppers.
Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

18.CORPUS JURIS
Pasta (De Cecco), white spring onions, mild blue cheese sauce, **feta cheese cubes**, and a very thin layer of **Parmesan Reggiano.**

19.PROVIDENCIA
Pasta, arugula, sliced almonds, Kumato tomato, **Parmesan cheese**, and **goat cheese.**
Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

10,95€

Price to take away

Historical cases...

20.CASO AL CAPONE (HOT)

Pasta (De Cecco), **Acorn-fed ham**, **Slices of sweet ham** (Extra), Kumato tomato, Figueres red onion, and Parmesan cheese.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

21.CASO MAHATMA GANDHI (WARM) TOTALLYVEGAN!!!!

Iceberg lettuce, **Indian curry rice**, croutons, walnuts, pear pieces, raisins, **Greek feta cheese cubes, and goat cheese slice.**

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

22.CASO PESQUERAS NORUEGAS (WARM)

Special mesclun, white rice, **Shavings of delicious Norwegian smoked salmon**, pineapple pieces, julienned white spring onions, and soft Philadelphia cheese.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Touch of balsamic vinegar

23.CASO ZAPATA (WARM)

Special mesclun, "Ortiz" white tuna, White rice, **Tree-ripened avocado**, Kumato tomato, corn, Figueres red onion and crispy wheat wrapper.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Lemon drops + Balsamic vinaigrette

24.MARÍA ANTONIETA (HOT)

Fresh pasta filled with French foie gras, chocolate crumbs, and grated truffle...
Not to be missed!

25.CASO ATLÁNTICO (COLD)

"Ortiz" tuna belly, bed of Kumato tomato and Figueres red onion in julienne and **Tree-ripened avocado** accompanied by delicious pa amb tomaquet.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Honey-mustard vinaigrette + Lemon drops

26.CASO PECADO ORIGINAL (WARM)

Special mesclun, **white rice, white tuna, acorn-fed ham shavings**, apple slices, julienned red onion, Kumato tomato, and natural yoghurt with honey.

Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic vinaigrette

27.CASO LETRADA (HOT)

Whole wheat or gluten-free pasta, Cherry tomato, Steamed organic broccoli, **Baked farm-raised chicken strips.**

Dressing: pesto, extra-virgin olive oil Parmesan

28.GOHAM (SUSHI ON A PLATE)

Rice, Philadelphia, salmon, shrimp, avocado, red onion, crunchy seaweed with sesame and honey, sprinkle of roasted sesame seeds.

Dressing: soy sauce, lemon and honey, drops of oriental balsamic cream.

11,90€

Price to take away

Los casos históricos...

29.CASO KEIKO FUJIMORI
Andean quinoa, whole wheat pasta (Rummo), **Baked crusted chicken**, Apple, **Sliced almonds**, Wild arugula, tomato, **Avocado**, and honey threads.
Dressing, Modena vinegar, extra-virgin olive oil, salt, balsamic cream and honey.

30.CASO GYPAETUS (COLD)
Iceberg lettuce, Julienned spring onions and **Chicken breast strips** in light wine marinade.
Dressing: House special vinaigrette

31.CASO YAKUZA (HOT)
Yakisoba noodles, roasted beef strips, spring onion, Baked peppers, Bean sprouts, sesame seeds, and Katsaubushi. *Recommended dressing: Yakisoba sauce*

32.CASO HIROITO (WARM)
Special mesclun and wild brown rice, Double layer of ginger guacamole, **Smoked salmon layer**, Flavored seaweed fantasy, **Marinated feta cubes** and Avocado slice. IMPERIAL!.
Dressing: Extra-virgin olive oil + Balsamic cream

33.CASO OSIRIS (WARM)
Special mesclun, crusted chicken strips, hard-boiled egg, hummus, Kumato tomato, croutons. *Dressing: Extra-virgin olive oil + Mustard and soy sauce*

34.CASO BERLUSCONI (COLD)
Special mesclun, whole piece of fresh Italian Burrata, varied tomatoes (dried, candied and Kumato), croutons, and wild Arugula. *Dressing: Extra-virgin olive oil + Basil*

35.CASO THAI RAK THAI (HOT) EXOTIC!!
Vegetables (broccoli, trigueros, natural mushrooms) baked with coconut milk and a touch of red Thai curry, **Prawns sauteed with lemon and ginger**, served on a **base of rice** (White, Brown or Wild). *Dressing: coconut sauce, lemon and ginger.*

36.CASO COTTON CLUB (WARM)
Orecchiette pasta, mini mozzarellas, Cherry tomato, **Smoked bacon and bacon roast**, Black olive pâté.
Dressing: Extra-virgin olive oil + fresh basil

37.9 DE BALI
Hindu rice, curry, Julienned white onion, small garden cucumber, **Grilled eggplant slices**, **Roasted beef strips**, **Tree-ripened avocado**, Natural dried tomato, Sesame seeds, Natural lemon juice.
Dressing: Virgin olive oil, balsamic vinegar of Modena, natural lemon and salt

11,90€
Price to take away

Chef's suggestions...

+ Drink, Dessert or Coffee

REDONDO DE TERNERA 15,50
Baked Eye of Round in its own juice accompanied with the variety of rice of your choice and salad.

CANELONES DE CARNE A LA CAZUELA 14,95
Meat Cannelloni au gratin with Parma Reggiano, delicious!

CANELONES DE BRANDADA DE BACALAO 14,95
Baked and au gratin with Parmigiano Reggiano cheese.

CEVICHE DE PESCADO 15,40
Small pieces of lemon-marinated white fish, cherry tomato, red onion, avocado, a pinch of chili, cilantro, extra-virgin olive oil, served with fine handmade toasts.

CEVICHE DE TERNERA 15,40
Pieces of roast beef, cherry tomato, red onion, avocado, a pinch of chili, coriander, V. Extra olive oil

SOPA THAI DE VERDURAS Y CARNE 12,95
Strips of beef, natural bean sprouts, roasted peppers, red onion, laminated mushrooms, natural lemon, chives and spicy thai to taste

SOPA THAI CON PASTA ASIÁTICA Y CARNE 12,95
Asian thin pasta, crusted chicken bites, beef slices, hard-boiled egg, natural bean sprouts, natural lemon, chives, and Thai hot sauce to taste.

CREMA DE VERDURAS 11,95
Natural seasonal vegetable cream.

All our suggestions are made with natural products!

To snack... and something else...

	1/2 Ración	
Iberian selection table	7,50	12,90
Iberian acorn-fed selection table	8,50	14,90
Cheeseboard		9.90
Gazpacher artisan olives		2,90
Tomato Bread (Crystal)		3,00
Potato chips		1,95

SNACKS

Homemade butter croissant		1,90
Stuffed Croissant (Acorn-Fed Ham)		3,90
Stuffed Croissant (Extra Sweet Ham + Mozzarella)		3,50
Toasts with butter and marmalade		4,00
Assorted minis to taste!!		2,90

CHEF'S SNACKS...

Acorn-fed Iberian	4,50	7,50
Bellota Chorizo	3,50	4,50
Majorcan sobrasada	3,20	3,95
Sobrassada and Mozzarella	3,50	4,40
Extra Sweet Ham	3,20	4,30
Extra sweet ham and mozzarella	3,60	4,80
Country sausage	3,50	4,80
Semi goat cheese	2,95	4,40
Tuna Ortiz	3,80	5,95
Bacon	3,50	5,20
Chicken vegetable	4,10	6,50
Ortiz tuna vegetable	4,10	6,50
Vegetable roast beef (meat)	4,20	6,90

Cheese supplement	0,50	0,90

Tomato slices +0,80
Bread special supplement + 1,00

Desserts

Our desserts are made in an artisan way and with products
100% natural. For this reason, you must inform yourself of availability.
Here's our delicious variety....

MMMM...

Artisan Flan
Tiramisu
Chocolate cake "Black Angel"
Creamy yogurt with honey
Three milk dessert
Burnt Pineapple Tart
homemade belgian chocolate mousse
And more...

WITH FRUITS....

Creamy yogurt with fruit salad
Seasonal fruit salad
Pineapple Carpaccio from Costa Rica
Salad of fresh fruit pieces

COLD 100%

Handmade ice creams

4,00€

Drinks

WINE / CAVA		
Red wine Tous Baro	2,60	12,00
White wine Blanc de L'Any	2,60	12,00
Artisan Cava Soler de Santanach	2,50	14,00
Soft drinks		2,80
Coca Cola Zero		2,80
Nestea		2,80
Schweppes Tonic		2,80
Bitter Kas		2,80
Natural mineral water		2,00
Vichy Catalán		2,80
JUICES		
Freshly Squeezed Natural Orange		3,00
Granini Apple, Peach and Pineapple		2,80
Natural juices, seasonal fruit		3,00
Smothies		3,90
BEERS		
Barril (caña)		2,50
Alhambra verde		3,00
Alhambra roja		3,00
Estrella Galicia 0,0 Tostada		3,00
COFFEE		
Coffee		1,70
coffee cut with milk		1,90
Coffee with milk		2,20
Decaffeinated coffee		1,90
Cortado Descafeinado		1,95
Decaffeinated coffee with milk		2,40
American coffee		1,90
Cacaolat		2,80
Capuccino		2,80
Glass of milk		1,50
INFUSIONS		
Special tea dharma		2,10
Tea breakfast		2,10
Green Tea, Red, Pennyroyal Mint, Chamomile, Red Fruits		2,10
Tea Roibos Copacabana		2,10
Chocolate mint tea		2,10
Ginger and lemon tea		2,10