



EMPECEMOS COMPARTIENDO

HUMMUS DE BONIATO CON POLVO DE QUESO FETA, PAPADUM Y CRUDITÉS SWEET POTATO HUMMUS WITH FETA CHEESE CRUMBLE, CRUDITÉS AND PAPADUM	10€
NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS	8€
POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO CON CERVEZA IPA Y SWEET CHILI KENTUCKY FRIED CHICKEN IPA BEER MARINATED WITH SWEET CHILI SAUCE	11,5€
NACHOS TEX-MEX, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, QUESO FUNDIDO, CREMA AGRIA, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS TEX-MEX NACHOS, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE, SOUR CREAM, PICO DE GALLO AND JALAPEÑOS	12,3€
TABLA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES NATIONAL AND INTERNATIONAL MIX CHEESE PLATTER	17€
EMPANADA DE CARNE ASADA CON CEBOLLETAS TIERNAS Y SCAMORZA AHUMADA / UD ROASTED BEEF PATTY WITH TENDER SPRING ONIONS AND SMOKED SCAMORZA	3,9€
PATATAS CON COSTILLA DE CERDO DESMENUZADA, SALSA BARBACOA Y QUESO GRATINADO FRENCH FRIES WITH PULLED PORK RIBS, BBQ SAUCE AND GRILLED CHEESE	11,5€
ROLLITOS DE POLLO AL CURRY DE COCO Y CITRONELA CON VERDURAS Y SALSA DE CACAHUETE Y SOJA / 8 UDS CHICKEN ROLLS WITH COCONUT AND LEMONGRASS CURRY, VEGGIES AND PEANUT-SOY SAUCE / 8 PCS	10€
CROQUETAS DE CECINA Y SCAMORZA AHUMADA CON MAHONESA DE PIMIENTO FRITO / 8 UDS CURED BEEF MEAT AND SMOKED SCAMORZA CREAMY CROQUETTES WITH FRIED PEPPER MAYO / 8 PCS	9,9€
CROQUETAS CREMOSAS DE CALABACÍN, QUESO BRIE Y CURRY CON CHUTNEY DE TOMATE / 8 UDS ZUCHINNI, BRIE CHEESE AND CURRY CROQUETTES WITH TOMATO CHUTNEY / 8 PCS	9,9€

ENSALADAS

ENSALADA DE BROTES TIERNOS, QUESO AZUL, PERA ASADA, TOMATES CHERRY, NUECES Y DRESSING DE MIEL DE FLORES BABY LEAF SALAD, BLUE CHEESE, ROASTED PEAR, CHERRY TOMATOES, WALNUTS AND BLOSSOM HONEY DRESSING	13€
GYROS SALAD: ENSALADA DE BROTES, POLLO KEBAB CASERO, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES CHERRY, QUESO FETA, CEBOLLA MORADA Y SALSA DE YOGUR BABY LEAF SALAD, HOMEMADE CHICKEN KEBAB, BLACK OLIVES, CHERRY TOMATOES, FETA, RED ONION AND YOGURT SAUCE	13,5€
NUESTRA ENSALADILLA RUSA CASERA CON VENTRESCA DE ATÚN Y MAHONESA DE SU ACEITE OUR OWN RUSSIAN SALAD WITH TUNA BELLY AND ITS OIL MAYO	11€



1€ de este plato será destinado a la Fundación Grupo Premium. 1€ of this dish will be destined to Grupo Premium Foundation.

HAMBURGUESEANDO

LA FÁBRICA Ternera dry aged con queso de cabra, cebolla y jalapeños caramelizados en cerveza y mahonesa de kimchee, lollo verde y tomate Dry aged beef with goat cheese, beer caramelized onion and jalapeño peppers, kimchee mayo, green lollo and tomato	16€	BAGEL VEGGIE Bagel de heura al curry de coco, tomate, canónigos, crema agria y cebolla encurtida Heura meat bagel with coconut curry, tomato, corn salad, sour cream and pickled onion	15€
MEAT LOVERS Doble smash de 90 gr de ternera dry aged, bacon crujiente, doble queso americano, cebolla morada, pepinillos, tomate, lechuga romana y mahonesa ahumada Double smash 90 gr (dry aged beef), crunchy bacon, double American cheese, red onion, pickles, tomato and smoked mayo	16,5€	DELUXE BURGER Ternera dry aged con frutos rojos osmotizados, brie fundido, nueces, rúcula y tomate Dry aged beef with osmotized red berries, melted brie cheese, walnuts, arugula and tomato	16€
CÉSAR BURGER Pechuga de pollo empanada en crujiente de maíz, lascas de parmesano, lechuga romana, tomate y salsa César Marinated and corn breaded chicken breast, Parmesan, Roman lettuce and Caesar sauce			15,5€

A LA BRASA

CARRILLADAS DE CERDO ESTOFADAS CON PARMENTIER CREMOSA TRUFADA STEWED PORK CHEEKS WITH CREAMY TRUFFLED PARMENTIER	20€
LOMO DE SALMÓN RUSTIDO, SPICY ENOKI, ARROZ SALTEADO CON AJOS TIERNOS Y SÉSAMO TOSTADO ROASTED SALMON, SPICY ENOKI, RICE WITH SAUTÉED GARLIC CHIVES AND TOASTED SESAME	21€
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SALSA CHAR SIU, CEBOLLETA COREANA, WOK DE ARROZ CON BRÓCOLI Y PAK CHOI GRILLED IBERIAN PORK SIRLOIN WIT CHAR SIU SAUCE, KOREAN SPRING ONION AND RICE WOK WITH BROCCOLI AND PAK CHOI	20€
COSTILLAR DE CERDO AL JOSPER CON COSTRA DE SALSA BBQ AL JIM BEAM Y PATATAS BABY AL HORNO JOSPER ROASTED PORK RIBS WITH JIM BEAM BBQ SAUCE AND BAKED BABY POTATOES	21,5€

DE AQUÍ PARA ALLÁ

WOK DE NOODLES GLASEADO CON TERIYAKI, VERDURAS DE TEMPORADA, LANGOSTINOS, LIMA, ANACARDOS Y HIERBAS AROMÁTICAS GLAZED NOODLES WOK WITH TERIYAKI SAUCE, SEASONAL VEGGIES, KINGPRAWNS, LIME, CASHEWS AND AROMATIC HERBS	17,5€
PAN BAO FRITO CON RABO DE TORO, RÚCULA Y MAHONESA KEWPIE FRIED BAO BUN WITH OXTAIL, ARUGULA AND KEWPIE MAYO	6€
TATAKI DE ATÚN MARINADO, PURÉ DE GUISANTES, RABANILLO ESCABECHADO Y SÉSAMO TOSTADO MARINATED TUNA TATAKI, PEA PURÉE, PICKLED RADISH AND TOASTED SESAME	19€
TARTAR DE ATÚN PICANTE, CEBOLLA MORADA, RALLADURA DE LIMA, AGUACATE Y SOJA SPICY TUNA TARTAR, RED ONION, LIME ZEST, AVOCADO AND SOY SAUCE	17,5€

POSTRES

BROWNIE DE MANTEQUILLA CALIENTE CON NUECES Y CACAHUETES GARRAPIÑADOS CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE LÍQUIDO BLONDIE WITH WALNUTS, CANDIED PEANUTS, VANILLA ICE CREAM AND LIQUID CHOCOLATE	7,8€
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE, CRUMBLE DE GALLETAS Y AVELLANAS TOSTADAS CREAMY CHOCOLATE CAKE, COOKIE CRUMBLE AND TOASTED HAZELNUTS	7,8€
TARTA DE QUESO PAYOYO ESTILO NEW YORK, COMPOTA DE MEMBRILLO Y MIEL PAYOYO CHEESECAKE NEW YORK STYLE, QUINCE AND HONEY COMPOTE	7,8€
NUESTRO TIRAMISÚ EN TEXTURAS CON PRALINÉ DE PISTACHOS EN COPA DE MARTINI OUR TEXTURED TIRAMISU WITH PISTACHIO PRALINÉ	7,8€

*SOLICITA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS AL PERSONAL DE SALA / IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE ASK FOR OUR SPECIAL MENU

*SERVICIO DE PAN: 1,20€ / BREAD SERVICE: 1,20€

PARA LOS MÁS PEQUES

MINIHAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO EMMENTAL Y PATATAS FRITAS MINI BEEF BURGER WITH EMMENTAL CHEESE AND FRIES	7,5€
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIES	7,5€
MACARRONES BOLOÑESA Y QUESITO RALLADO BOLOGNESE MACARONI WITH GRATED CHEESE	7€