

VERDES / GREENS

ENSALADA DE AGUACATE Y FRESAS

AVOCADO STRAWBERRY SALAD

Espinacas, aguacate, fresas, almendras y
vinagreta de fresas

Spinach, avocado, strawberries, almonds
and strawberry vinaigrette

12

ENSALADA CAESAR BEATNIK

NEWSCHOOL CAESAR SALAD

Lechuga romana, tirabeques, espárragos, semillas de
calabaza, vinagreta de parmesano y limón

Roman lettuce, sugar snap peas, asparagus,
pumpkin seeds, lemon and parmesan vinaigrette

pollo / chicken 13,5 - langostinos / prawns 16

ENSALADA DE PATO CRUJIENTE

CRISPY DUCK SALAD

Pato confitado en vinagreta de hoisin con pomelos,
granada y brotes

tiernos / Duck confit, hoisin vinaigrette with grapefruit,
pomegranate and young sprouts

17

CARPACCIO DE REMOLACHAS ASADAS

ROASTED BEET CARPACCIO

Hummus, melocotón asado y aceite de cilantro

Hummus, roast peach and coriander oil

13,5

ENSALADA DE POMELO ROSA, NARANJAS Y AVELLANAS

PINK GRAPEFRUIT, ORANGES AND HAZELNUTS SALAD

Parmesano, guacamole, cebolletas, vinagreta de
cítricos y avellanas tostadas

Parmesan cheese, guacamole, spring onion, citrus
vinaigrette and toasted hazelnuts

13

HAPPINESS IS
ONLY REAL
WHEN SHARED

SHARING IS CARING

ANTIPASTO GRAND

Focaccia blanca o marinera, mortadela di Bologna, salami Spianata picante, jamón ibérico, mozzarella di Bufala Campana, queso Taleggio, Gorgonzola picante
White or 'marinera' focaccia, mortadella di Bologna, spicy Spianata salami, iberian ham, mozzarella di Bufala Campana, Taleggio cheese, spicy Gorgonzola cheese

26

BEATNIK MINI BURGERS

3 Mini burgers de costilla, chutney de tocino, pepinillos, cebolla morada, tomate y cheddar
3 petit short rib burgers, pancetta chutney, pickles, onions, tomato and cheddar cheese

16

CHIVITO SANDWICH

Sándwich tierno, solomillo de ternera, huevo, queso fundido, jamón, tomate con boniato parmesano y trufa
Beef tenderloin sandwich, egg, melted cheese, ham, tomato with sweet potato, parmesan and truffle

20

MEET THE VEGAN TACO

Tortitas con falafel de portobello, champiñones, lentejas, arroz, cebolletas, especias, con salsa picante Valentina, guacamole y pico de gallo
Tortilla with falafel from portobello, mushrooms, lentils, rice, spring onion, spices, spicy Valentina sauce, guacamole and pico de gallo

14

TACOS GUANAJUATO "TRIBUTE A PUROBEACH"

Tortita de maíz, cochinita desmenuzada marinada con especias y achiote, cebolla roja encurtida con habanero, piña y cilantro. Salsas guacamole, crema agria y pico de gallo

Corn tortilla, pulled pork with spices and achiote, pickled onion with habaneros, pineapple and coriander. Guacamole, sour cream and pico de gallo salsa

15

CEVICHE

Vieiras y salmón marinado en leche de tigre con edamame, maíz, mango y chips de yuca

Salmon and scallop marinated in leche de tigre con baby corn, edamame, mango and yucca chips

21

FLATBREAD CON ATÚN SASHIMI

TUNA SHASHIMI FLATBREAD

Atún rojo sobre tortilla crujiente, mayonesa ponzu, micro mézclum, aceite de trufa y chalotas marinadas

Crispy tortilla, ponzu mayo, micro basil, truffle oil, pickled red onion

22

SHARING IS CARING

TNT LANGOSTINOS / TNT PRAWNS

Langostinos en tempura, mayonesa picante y cebollino
Light battered prawns, spicy Japanese mayo and chives

19

CHULETITAS DE CORDERO / GRILLED LAMB CUTLETS

Chuletitas de cordero, miel, soja, sriracha y semillas de
sésamo / Marinated in honey, soya, sriracha and sesame seeds

20

PORK CANTONESE STYLE / PORK CANTONESE STYLE

Marinada con soja, vino chino, hoisin, jengibre y ajo a la
parrilla, pepino y setas encurtidas

Marinated with soybeans, Chinese wine, hoisin, grilled
ginger and garlic, cucumber and pickled mushrooms

19

PIZZAS CONTEMPORÁNEAS CONTEMPORARY PIZZAS

HECHAS EN NUESTRO HORNO ARTESANO AL ESTILO CLÁSICO NAPOLITANO
BAKED IN OUR TRADITIONAL OVEN IN CLASSIC NEAPOLITAN STYLE

BUFALA MARGHERITA

Base pomodori Pelati, mozzarella di Bufala Campana
D.O.P. salsa de pesto / Pomodori Pelati tomato base,
mozzarella di Bufala Campana D.O.P, pesto sauce

17

FLAMING DIAVOLA

Base pomodori Pelati, mozzarella di Bufala Campana
D.O.P. salsa de pesto / Pomodori Pelati tomato base, Fior di
Latte, spicy Spinata salami, red pepper drops

18

FOURSOME FORMAGGI

Base Fior di Latte, Gorgonzola picante, queso Taleggio,
Pecorino Romano, nueces y pimienta negra
Fior di Latte base, spicy Gorgonzola cheese, Taleggio
cheese, Pecorino Romano, walnuts and black pepper

18

TARTUFATA

Base crema tartufata, Fior di Latte, porcini cremosos,
guanciales y piñones Tartufata / Tartufata cream base,
Fior di Latte, creamy porcini, guanciales and pine nuts

19

GIARDINIERE

Base pomodori Pelati, Fior di Latte, berenjena y calabacín
a la parrilla, pimientos asados y rúcula
Pomodori Pelati tomato base, Fior di Latte, grilled
aubergine and courgette, roast peppers and rocket

17

TONNO BIANCA

Base pomodori Pelati en dos texturas, cebolla roja,
cherry amarillo confitado, olive Taggiasche y
bonito del norte Pomodori Pelati tomato base in two
textures, red onion, yellow cherry confit, olive
Taggiasche olives and white tuna

18

PRINCIPALES / MAINS

RISOTTO CON LUBINA / SEABASS RISOTTO

Risotto de gambas, lubina , mojo rojo y puerro crujiente
Prawn rissotto, seabass, canarian mojo sauce
and crispy leek

24

RISOTTO DE CALABAZA ASADA Y ESPINACAS PUMPKIN AND SPINACH RISOTTO

Con mantequilla vegetal de coco, portobello y
piñones tostados / With vegan coconut butter, portobellos
and roasted almonds

16

POLLO MANTEQUILLA / BUTTERED CHICKEN

Pechuga de pollo campero macerado en mantequilla de
cacahuetes, setas salteadas y espárragos
Free range chicken, sautéed mushrooms, asparagus and
peanut butter sauce

24

COSTILLA DE TERNERA / BBQ BEEF SHORT RIB

Con salsa BBQ, chalotas crujientes y cebolla tierna
BBQ sauce, crispy shallots, spring onions

32

ENTRECOTE / STEAK FRITES

Entrecote "lomo bajo" de 300 grs patatas fritas,
parmesano y trufa / Entrecote 300 gram served with our
special cheesy truffle fries

32

COCINA AL HORNO TRADICIONAL TRADITIONAL OVEN COOKING

**CONOCE NUESTROS BEATNIK BOXES! COCINADO A FUEGO LENTO EN CAJA DE HIERRO
MEET OUR BEATNIK BOXES! SLOW COOKED ON AN IRON BOX**

PULPO TIERNO / TENDER OCTOPUS

Con patatas ratte y alioli
With ratte potatoes and aioli

40

CORVINA AROMÁTICA / AROMATIC CORVINE

Servida con verduras asadas, hierbas y salsa bearnesa
Served with roast vegetables, herbs and béarnaise sauce

32

CHULETÓN NACIONAL / NATIONAL STEAK RIBBON

Maduración 30 días. Servido en plato, con salsa criolla.
Mín. 2 pax / Maturing 30 days. Served on plate,
with creole sauce . Min. 2 pax

35 pp

POLLO ECOLÓGICO / ORGANIC CHICKEN

Marinado con cardamomo y mix de hierbas
Marinated with cardamom and mixed herbs

26

PALETILLA DE CORDERO / LAMB SHOULDER

Confitada con cebollitas ajos, romero y tomillo
Confited with onions, garlic, rosemary and thyme

40

GUARNICIONES / SIDES

PATATA AL PLOMO CON MANTEQUILLA Y QUESO AZUL
BAKED POTATO IN FOIL WITH BUTTER AND BLUE CHEESE

5

PATATAS FRITAS CON PARMESANO Y TRUFA
FRIES WITH PARMESAN CHEESE AND TRUFFLES

5

BONIATOS CON PARMESANO Y TRUFA
TRUFFLED SWEETPOTATOES WITH PARMESAN CHEESE

5

VERDURAS ASADAS CON ACEITE DE HIERBAS
ROASTED VEGETABLES WITH HERB OIL

5

SETAS SALTEADAS CON AJOS Y FINAS HIERBAS
ROASTED MUSHROOMS WITH GARLIC & FINE HERBS

5

ESPINACAS SALTEADAS CON OLIVA Y AJOS
SAUTEED SPINACHS WITH EXTRA VIRGIN OIL AND GARLIC

4

POSTRES DESSERTS

Brioche de chocolate y avellanas con helado de vainilla
Chocolate and hazelnut brioche with vanilla ice cream

7

SNICKERS SURPRISE
Tarta de cacahuetes y chocolate
Peanut and chocolate cake

7

NEW YORK TARTA DE QUESO
NEW YORK CHEESECAKE
Con frutos rojos sobre base de galletas
With red fruits compote on a cookie base

7

TURRÓN PARFAIT
PARFAIT NOUGAT
Con piña caramelizada
With caramelized pineapple

8

CRUMBLE DE MANZANAS
APPLE CRUMBLE
Con frutos rojos
With red berries

8,5

HELADOS Y SORBETES VARIADOS
ICE CREAM AND SORBETS

7

Precios en € con IVA incluido / Prices in € with VAT included

INFORMACIÓN ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGENO entre sus ingredientes (Reglamento EU11)
All our dishes may contain some ALLERGEN food among its ingredients (EU11 Regulation)