

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

15

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 15 - langostinos / prawns 17

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

19

SHARING IS CARING

SELECCIÓN DE PAN CON ALIOLI Y OLIVAS SELECTION OF BREAD WITH AIOLI AND OLIVES

6

TNT LANGOSTINOS

TNT PRAWNS

Langostinos en tempura, mayonesa
picante y cebollino

Light battered prawns, spicy
Japanese mayo and chives

23

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

CERDO AL ESTILO CANTONÉS

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

32

SHARING IS CARING

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

23

CEVICHE

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

Salmon and prawn marinated in leche de tigre with baby corn, edamame, mango and yucca chips

24

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

17

SELECCIÓN DE DELICIAS MEDITERRÁNEAS

SELECTION OF MEDITERRANEAN DELIGHTS

Selección de quesos y embutidos nacionales, acompañados de pan de cristal y tomate. ¡Ideal para compartir!

Selection of national cheeses and cold cuts, served with crystal bread and grated tomato. Perfect for sharing!

32

CHULETITAS DE CORDERO

GRILLED LAMB CUTLETS

Chuletitas de cordero, miel, soja, sriracha y semillas de sésamo

Marinated in honey, soya, sriracha and sesame seeds

29

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

PRINCIPALES / MAINS

ENTRECOTE / STEAK FRITES

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

34

PULPO A LA PARRILLA

GRILLED OCTOPUS

Papas Ratte salteadas con alioli de limón,
sobrasada y aceitunas negras

Sautéed Ratte potatoes with lemon aioli,
sobrasada, and black olives

40

POLLO MANTEQUILLA / BUTTERED CHICKEN

Pechuga de pollo campero macerado en mantequilla de
cacahuets, setas salteadas y espárragos

Free range chicken, sautéed mushrooms, asparagus and
peanut butter sauce

24

RISOTTO CON LUBINA

SEABASS RISOTTO

Risotto de gambas, lubina , mojo rojo
y puerro crujiente

Prawn rissotto, seabass, canarian
mojo sauce and crispy leek

26

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

COSTILLA DE TERNERA / BBQ BEEF SHORT RIB

Con salsa BBQ, chalotas crujientes y cebolla tierna

BBQ sauce, crispy shallots, spring onions

34

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

37 pp

GUARNICIONES / SIDES

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

5

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

5

BONIATOS CON PARMESANO Y TRUFA
TRUFFLED SWEETPOTATOES WITH PARMESAN CHEESE

5

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

5

POSTRES DESSERTS

TARTA DE QUESO
CHEESECAKE

Con frutos rojos sobre base de galletas
With red fruits compote on a cookie base

7 Con frutos rojos y galleta
With red fruits and cookies

10

SNICKERS SURPRISE

Tarta de cacahuetes y chocolate
Peanut and chocolate cake

7

THE CHOCOLATE SINNER

Nutella & cacao

8

SAVAYON PASSION FRUIT

Con fruta de la pasión, fresa, lima y
helado de vainilla

With passion fruit, strawberry, lime
and vanilla ice cream

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)