



Menu





Starters / Entrantes

Iberian Acorn-Fed ham thinly sliced with toasted bread, tomato and extra virgin olive oil Jamón ibérico de bellota loncheado con pan tostado, tomate y aove	27,5€
National cheese board with nuts and mermelade Tabla de quesos nacionales, frutos secos y mermelada	24,5€
Fresh Oyster Ostra Amèlie N2	5,6€
Guacamole with jalapeño emulsion and katsobushi Classic guacamole with jalapeño emulsion, cilantro, lime, and rice vinager, finished with katsobushi Guacamole clásico con emulsión de jalapeños, cilantro, lima y vinagre de arroz, terminado con katsobushi	19,5€
Cesar Salad Cesar dressing, baby romain lettuce, croutons, parmesan cheese, freshly grown pepper, lemon, zest and juice, and chicken stripes Aderezo César, cogollos de lechuga, picatostes, queso parmesano, pimienta fresca molida, ralladura y zumo de limón y tiras de pollo	21,5€
Porchetta salad Suckling pork filling, dried tomatoes, arugula, mint pesto sauce, burrata and amarena Porchetta rellena, tomates secos, rúcula, pesto de menta, burrata y amarena	19,5€
Russian salad with praws and pickles Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos	19,5€
Pil pil prawns Gambones al pil pil	19,5€
Seafood croquets Croquetas de marisco	18,5€
Roasted chicken croquets Croquetas de pollo asado	17,5€
Fried calamari with citrus mayonnaise Calamares fritos con mayonesa cítrica	21,5€

Pan y aperitivo 3€ por persona



Poke bowls

Tuna poke

22,5€

Coconut sweet potato, edamame, pickled cucumber, cherry tomato, shoyu sauce, kimchi mayonnaise, crispy onions, toasted seeds, sushi rice and tuna

Boniato al coco, edamame, pepino encurtido, tomate cherry, salsa shoyu, mayonesa de kimchi, cebollas crujientes, semillas tostadas, arroz de sushi y atún

Salmon and ponzu poke

21,5€

Avocado, pineapple, edamame, coconut sweet potato, pickled guacamole, pickled ginger, wasabi and cilantro mayonnaise, ponzu sauce, sushi rice, salmon and crispy furikake

Aguacate, piña, edamame, boniato al coco, guacame en escabeche, jengibre encurtido, mayonesa de wasabi y cilantro, salsa ponzu, arroz de suhi, salmón y furikake crujiente

Vegan tofu poke with baked miso

21,5€

Quinoa, pineapple, mango, edamame, grated carrot, daikon in vinegar, cherry tomato, radishes, sweet sesame sauce, crispy furikake and sushi rice

Quinoa, piña, mango, edamame, zanahoria rallada, daikon en vinagre, tomate cherry, rábanos, salsa de sésamo dulce, furikake crujiente y arroz de sushi

Sandwiches

Saratoga Club House Style Club Sandwich

19,5€

Homemade bread, fresh lettuce, tomato, smoked bacon, emmental cheese, free-range chicken, mayonnaise and ham

Pan de molde casero, lechuga fresca, tomate, bacon ahumado, queso emmental, pollo de corral, mayonesa y jamón york

Katz's Delhi Pastrami Sandwich

22,5€

Smoked beef, pickles, lamb's lettuce and mayonnaise

Ternera ahumada, pepinillos encurtidos, canónigos y mayonesa

Delhi delight Style Hot dog

19,5€

Hot Dog estilo Delhi delights

Vegan Delhi delight Style Hot dog

19,5€

Hot Dog Vegano estilo Delhi delights

Pan y aperitivo 3€ por persona



Our brioches / Nuestros brioches

Brioche bun filled with ponzu-marinated tuna Spicy mango sauce and wasabi-coriander mayonnaise Relleno de atún marinado, salsa de mango picante, salsa ponzu y mayo de wasabi y cilantro	14,5€
Steak tartar Brioche bun filled with classic steak tartare and toasted sesame emulsion and trout roe Relleno de steak tartar y emulsión de sésamo tostado y huevas de trucha	14,5€

Paella

Seafood rice Arroz de marisco	28,5€
"A banda" rice with prawns Arroz a banda con langostinos	23€
Vegetables rice Arroz de verduras	23€
Lobster rice Arroz de bogavante	45€
Chicken and vegetables rice Arroz de pollo y verduras	24€
Oxtail rice Arroz de rabo de toro	27,5€

Minimum 2 people. Gluten free - Price per person
approx. 30 min. preparation time
Mínimo 2 personas. Aptos para celíacos - Precio por persona
30 min. aprox.

Pan y aperitivo 3€ por persona



Meats / Carnes

Mac Ammo

24,5€

Aged beef smoked chipotle sauce, slow-cooked red cabbage with soy, gochujang, kimchi and ginger, smoked cheddar and pickles. Served with fries

Carne de ternera madurada, salsa de chipotles ahumados, col lombarda cocinada a baja temperatura con soja, gochujang, kimchi y jengibre, cheddar ahumado y pepinillos encurtidos. Acompañado de patatas fritas

Mac Vegan

24,5€

Beyond meat, smoked chipotle sauce, slow-cooked, red cabbage with soy, gochujang, kimchi and ginger, smoked cheddar, pickles and crispy onion. Served with fries

Beyond meat, salsa de chipotles ahumados, col lombarda cocinada a baja temperatura con soja, ochujang, kimchi y jengibre, cheddar ahumado, pepinillos encurtidos y cebolla crujiente. Acompañada de patatas fritas

Entrecôte

32€

500 gr national Frisian entrecôte served with fries and padron peppers

Entrecot de frisona nacional de 500 gr y acompañado de patatas fritas y pimientos del padrón

Fish / Pescado

Tatema-Style sea bass cracklings

23,5€

Sea bass loin and spine fried in panko, chipotle emulsion, pineapple sweet chili, aji amarillo and fresh herbs

Lomo y espina fritos al panko, emulsión de chipotle, sweet chili de piña, ajíamarillo y hierbas frescas

Tatema-Style dorado

29,5€

Wood oven-roasted dorado with smoked and roasted chipotle sauce, herb garden, mint, winter chives, cilantro, fresh lime and fried tortillas with a seed mix

Dorada a la talla rustida en horno de leña con salsa de chipotles ahumados y tatemados, jardín de hierbas, menta, cebollino de invierno, cilantro, lima fresca y tortillas fritas con mix de semillas

Pan y aperitivo 3€ por persona



Sides / Acompañamientos

French fries Patatas fritas	9€
Padron peppers Pimientos del padrón	9,5€
Wok vegetables Verduras al wok	9,5€

Kids / Niños

Beef burger and fries Hamburguesa de ternera y patatas fritas	16€
Penne pasta Penne pasta with homemade tomato sauce and parmesan cheese Penne pasta acompañada de salsa de tomate casera y queso parmesano	14,5€
Chicken fingers Breaded chicken stripes with pineapple sweet chili and cilantro Tiras de pollo rebozadas, sweet chili de piña y cilantro	14,5€
Chicken milanese Breaded free-range chicken filet fried in panko. Served with homemade tomato sauce and french fries Filete de pollo de campo rebozado y frito en panko, salsa de tomate casera y patatas fritas	17€
Grilled beef tenderloin medallions Escalopines de solomillo de ternera plancha	23,5€

Pan y aperitivo 3€ por persona



Desserts / Postres

Cheesecake

Basque-style cheesecake made with organic cream cheese, cream egg, sugar and a pinch of salt, baked in our wood-fire oven
Tarta vasca de queso crema ecológico, nata, huevo, azúcar y una pizca de sal horneada en nuestro horno de leña

9,5€

Caramelized pineapple and coconut

Pineapple and coconut pulp gel, white rum, muscovado sugar, freeze-dried red berries and flower infusion
Gel de pulpa de piña y coco, ron blanco, azúcar moscovada, frutos rojos liofilizados e infusión de flores

8,5€

Burnt torrija

Torrija in croissant bread infused in three milks, vanilla and guava puree
Torrija en pan de croissant infusionado en tres leches, vainilla, puré de guayaba y helado de yogur y amarena

9,5€

Chocolate in two textures, orange and cinnamon

Chocolate mousse, chocolate sponge cake, orange and cinnamon gel, orange blossom shoots and cinnamon ice cream
Mousse de chocolate, bizcocho de chocolate, gel de naranja y canela, brotes de naranjo y helado de canela

8,5€

Pan y aperitivo 3€ por persona