



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 (SORLUT Nº2) Ostra natural (SORLUT Nº2)	5,6€
Oyster Ponzu with passion fruit (SORLUT Nº2) Ostra Ponzu de Maracuyá (SORLUT Nº2)	6€
Guacamole Classic guacamole with crunchy totopos Guacamole clásico con totopos crujientes	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€
Burrata and truffle mortadella salad with salted pistachio cream Ensalada de burrata y mortadela trufada con crema de pistacho salado	19,5€
Russian salad with crispy crystal shrimp or iberian ham Ensaladilla rusa con gambas cristal o jamón ibérico	19,5€
Pil pil prawns Gambones al pil pil	19,5€
Seafood croquette served with toasted sesame mayo Croquetas de marisco acompañada con mayo sésamo tostado	17,5€
Rotisserie chicken with smoked chili mayonnaise Croquetas de pollo a la brasa con mayonesa de chiles ahumados	16,5€
Acorn-fed iberian chorizo croquettes Croquetas de chorizo ibérico de bellota	17,5€
Fried calamari with citrus mayonnaise Calamares fritos con mayonesa cítrica	21,5€

Pan y aperitivo 3€ por persona



Poke bowls

Tuna poke 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	22,5€
Salmon and ponzu poke 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	21,5€
Vegan poke with baked miso 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	21,5€

Sandwiches

Saratoga Club House Style Club Sandwich 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	19,5€
Katz's Delhi Pastrami Sandwich Smoked beef, pickles, lamb's lettuce and mayonnaise Ternera ahumada, pepinillos encurtidos, canónigos y mayonesa	22,5€
Delhi delight Style Hot dog Hot Dog estilo Delhi delights	19,5€

Pan y aperitivo 3€ por persona



Our brioches / Nuestros brioches

Brioche bun filled with Almadraba red tuna and Payoyo cheese cream Bioche relleno de atún rojo de Almadraba y crema de queso Payoyo	14,5€
Steak tartar Brioche bun filled with classic steak tartare Brioche relleno de steak tartar	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

Ammo Rosini Burger 180g aged beef burger with truffle sauce, caramelized onions, afoie gras medallion, havarti cheese and french fries Burger de 180gr de ternera madurada, salsa trufada, cebolla caramelizada, medallón de foie, queso havarti y patatas fritas	25€
Mac Vegan 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	24,5€
Entrecôte 500 gr national Frisian entrecôte served with fries / green salad or canied piquillo peppers Entrecot de frisona nacional de 500 gr y acompañado de patatas fritas / ensalada verde o pimientos del piquillo confitados	39,5€

Fish / Pescado

Tatema-Style sea bass cracklings 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	23,5€
Tatema-Style sea bream Grilled gilthead sea bream with roasted chipotle and crispy kimchi vegetables Dorada a la brasa, chipotle tatemada y verduras crujientes kimchi	29,5€

Pan y aperitivo 3€ por persona



Sides / Acompañamientos

French fries Patatas fritas	8,5€
Candied peppers Pimientos del piquillo	8,5€
Wok vegetables Verduras al wok	8,5€

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€

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€
Waffle with dulce de leche, crispy mango and raspberry popping candy, white chocolate ice cream and oreo crumble Gofre con dulce de leche, petaceta crujiente de mango y frambuesa, helado de chocolate blanco y tierra de oreo	8,5€
Burnt torrija Torrija in croissant bread infused in three milks, vanilla and guava pureé Torrija en pan de croissant infusionado en tres leches, vainilla, puré de guayaba y helado de yogur y amarena	9,5€
Creamy chocolate tart and vanilla ice cream Tarta de chocolate cremosa y helado de vainilla	8,5€

Pan y aperitivo 3€ por persona