

CARTA GASTRONÓMICA



PEQUEÑOS PECADOS. “Alta cocina en 2 bocados”

Ensaladilla de pepino, gamba roja picante y tártara de mojama Cucumber Russian salad, spicy red shrimp and mojama (dried tuna) tartar	6.5€
¡Hoyo en 1! Queso de oveja relleno de aguacate, chirivía y salmón marinado*** Hole in 1! Sheep cheese stuffed with avocado, parsnip and marinated salmon	4€
Brioche frito de conejo al ajillo Fried Brioche with rabbit cooked with garlic	5.5€
Eclair de mollejas de cordero lechal, coliflor y cenizas de foie Eclair of baby Lamb gizzards, cauliflower and foie ashes	5.5€
Fartón de carbonara de anguila ahumada, anchoa y huevo frito Smoked eel carbonara Fartón, anchovy and fried egg	5€
Nigiri de aguacate, pico de gallo, chalotas al bourbon Avocado nigiri, pico de gallo, bourbon shallots	5€

*** Plato ganador del IX concurso “Bocados con Queso” Madrid Fusión 2019. Winning dish of the Madrid Fusión 2019 “Snacks with Cheese”

CARNES / MEATS

Solomillo de vaca “txoguitxu”, guiso de shimejis y acelgas, y apionabo Beef “txoguitxu” sirloin, stew of shimejis and chard, and celeriac	21€
Costilla de Angus a baja temperatura, cerveza negra, pate de cacahuete y plátano macho Angus rib cooked at low temperature, dark beer, peanut patê and plantain	20.5€
Lasaña de calabaza, cordero, ciruelas, yogurt, avellana y hierbas mediterráneas Pumpkin Lasagna with lamb, plums, yogurt, hazelnut and Mediterranean herbs	14.5€
Magret de pato asado, boniato, parmesano y consomé de foie Roasted duck breast, sweet potato, parmesan and foie consommé	14€
Secreto ibérico relleno de mango, mantequilla de brócoli y escabeche de maracuyá Iberian secret stuffed with mango, broccoli butter and passion fruit pickle.	12,5€

CARTA GASTRONÓMICA



PESCADOS / FISH

Salmonete en sopa acidulada de tamarindo, mango asado y praliné de macadamia y yuzu Red mullet in tangy tamarind soup, roasted mango and macadamia and yuzu praline	16€
Merluza rellena de turrón, muselina cítrica, mantequilla y amaretto Hake stuffed with nougat, citrus muslin, butter and amaretto	15.5€
Pescado de bahía, caldero tabarquino, acelgas y blanquet de Pinoso Alicante bay fish, chickels and special "pinoso" sausage	17.5€

POSTRES / DESSERTS

Milhojas de toña de boniato, chocolate blanco y pomelo Sweet potato, white chocolate and grapefruit sweet bread millefeuille	5.5€
Cítricos y merengue Citrus and meringue	5.5€
Coco de arroz con leche Coconut rice pudding	6€
Melón daiquiri, chantilly de menta Daiquiri melon, mint chantilly	5.5€
Chocolates, galletas y miel Chocolates, cookies and honey	6€

Todos los precios incluyen IVA. | All prices include VAT.

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregúntele a nuestro personal.
If you require information about the presence of any food allergen on the menu, ask our staff.

CARTA CAFETERÍA



BOCADILLOS/SANDWICHES

- HOT BEEF DOG**
Salchicha de vaca, queso ahumado, carne picada, ketchup de piquillos y cebolla crujiente **9€**
Beef sausage, smoked cheese, minced meat, piquillo ketchup and crispy onion
- SANDWICH PLANTIO CLUB**
Bacon, jamón dulce, pechuga de pollo, mayonesa, tomate, lechuga y Edam **7€**
Bacon, sweet ham, chicken breast, mayonnaise, tomato, lettuce and Edam

BURGUER

- PLANTIO.** Bacon, tomate, lechugas, queso edam, pepinillo y mayonesa **10.5€**
Bacon, tomato, lettuce, Edam cheese, pickle and mayonnaise
- BIRDIE.** Cebolla caramelizada, parmesano, rúcula, tomate seco confitado y salsa bbq **10.5€**
Caramelized onion, parmesan cheese, arugula, confit dried tomato and BBQ sauce

PIZZA/PASTA

- ESPAGUETTI boloñesa/carbonara** **8€**
Bolognese/Carbonara Spaghetti.
- PIZZA SERRANA.** Jamón serrano, mozzarella fresca, tomate y rúcula **9.5€**
Serrano ham, Mozzarella, fresh tomato and arugula
- PIZZA PLANTIO.** Queso brie, champiñón, atún y cebolla **9.5€**
Brie cheese, mushroom, tuna and onion

ENSALADAS

- ENSALADA PLANTIO | PLANTIO SALAD**
Tomate de temporada, virutas de mojama, mollitas, pericana y piparras **9€**
Tomato, dried tuna chip, "mollitas", pickled chilli and dried pepper
- CÉSAR | CAESAR SALAD**
Lechugas, tomate cherry, pollo marinado, parmesano, picatostes y salsa cesar **9€**
Lettuce, cherry tomatoes, egg, parmesan cheese, marinated chicken, croutons and Caesar sauce.

ESPECIAL

- NACHOS PLANTIO | NACHOS PLANTÍO**
Guacamole, nata agria, bacon, mayonesa picante y cheddar **6.5€**
Crème fresh, spicy mayonnaise, cheddar cheese and bacon

VINOS WINES



VINOS TINTOS | Red Wines

D.O Alicante

Puerto alicante 14,00€ | 2,50€

D.O Ribera del Duero

Finca Resalso Emilio Moro 20,00€ | 3,50€
Cune Roble 19,00€
Protos Roble 20,00€ | 3,00€
Protos Crianza 23,00€
Pago de los Capellanes CR. 2018 35,00€
Legaris Roble 16,00€ | 3,00€

D.O Rioja

Marqués de la Concordia Crianza 19,00€ | 3,20€
Ramón Bilbao 22,00€
Azpilicueta 20,00€
Baigorri 2015 Crianza 20,00€
Marqués de la Concordia Reserva 25,00€

Otras D.O

Enate Reserva D.O Somontano 24,00€
Casa la Ermita Roble D.O Jumilla 18,00€
Casa la Ermita Crianza D.O Jumilla 20,00€ | 3,50€
Habla del Silencio... D.O Extremadura 18,00€ | 3,00€

VINOS BLANCOS | White Wines

D.O Alicante

Marina Alta 15,00€

D.O Rueda

Legaris Verdejo 17,00€
Vega Reina 18,00€ | 3,00€
Protos Verdejo 18,00€

VINOS WINES



D.O Rías Baixas

Pazo de San Mauro
Paco y Lola Albariño

20,00€ | 3,00€
18,00€

Otras D.O

Finca del Mar Chardonnay
Habla de ti.. D.O Extremadura
Muga Blanco D.O Rioja
O Luar Do Sil Godello D.O. Valdeorras

14,00€ | 2,50€
18,00€ | 2,50€
20,00€
20,00€ | 3,00€

VINOS ROSADOS | Rose Wine

Albret D.O Navarra
Viña Aljibes D.O Castilla
Tamaral Rosado 2017 D.O Ribera del Duero

19,00€
16,00€ | 2,50€
18,00€ | 3,20€

CAVAS Y CHAMPAGNE | Cavas and champagne

Roger de la Flor Brut Nature
Prima Vides
Moët

18,00€ | 3,50€
25,00€
90,00€