

VINOS

ESPUMOSOS

Privat Brut Nature Ecológico (D.O. Cava) Pansa Blanca, Macabeo y Parellada. Aromas de manzana verde y flor blanca. Sabroso y fresco.	24.80
Privat Brut Rosé Ecológico (D.O. Cava) Mataró. Aromas de fresa y frambuesa. De fina burbuja, refrescante y elegante.	25.10
Bollinger Spécial Cuvée (A.O.C. Champagne) Pinot Noir y Chardonnay. De gran textura y mineralidad. Aromas de bollería, fruta blanca madura y frutos secos. Burbuja muy fina y delicada, elegante y de largo post-gusto.	63.40
Billecart-Salmon Brut Rosé (A.O.C. Champagne) Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Intensos aromas de frutos rojos y panadería. Burbuja muy fina. Complejo y largo.	85.12
Bollinger "La Grande Année" Brut (A.O.C. Champagne) Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Aromas de pan tostado, avellana y fruta blanca. Burbuja muy fina, largo post-gusto.	126.75

BLANCOS

Columpio (V.T. Mallorca) Prensal, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Fresco, ligero y juvenil. Aromas de fruta blanca, plátano y cítricos. Sabroso.	28.00	4.20
Marieta (D.O. Rías Baixas) Albariño. Ligeramente goloso, de buena acidez, equilibrado. Aromas de flor blanca y lima.	23.00	3.80
Bicicletas y Peces (D.O. Rueda) Sauvignon Blanc. Seco, fresco y refrescante. Exuberante, aromas de melón, maracuyá y mango.	23.00	3.90
Honoro Vera (D.O. Rueda) Verdejo. Seco y agradablemente fresco. Aromas de limón, hierba cortada y manzana verde.	19.50	3.60
Rendez-Vous Sauvignon Blanc (Côtes de Gascogne-Francia) Sauvignon Blanc. Seco, aromático y ligero. Aromas de fruta tropical madura y melón. Muy fresco y crujiente.	20.95	
Només Garnatxa (D.O. Ampurdán) Garnatxa Blanca. Muy seco y equilibrado. Sedoso, untuoso y de paladar muy sávido.	20.00	
Basa, Telmo Rodríguez (D.O. Rueda) Verdejo. Seco, de cuerpo medio y sabroso. Aromas de hierba fresca, piña y mango. Largo post-gusto.	21.80	
Alberte (D.O. Ribeiro) Treixadura, Albariño y Lado. Muy seco y de agradable acidez. Aromas de albaricoque, piel de limón y pera. Fresco.	22.40	
Neno Viña Somoza (D.O. Valdeorras) Godello. Seco, de medio cuerpo y amplio. Aromas de manzana, plátano y manzanilla y levadura fresca.	24.60	
Tianna Bocchoris (V.T. Mallorca) Prensal, Sauvignon Blanc y Girò Ros. Seco y de buena textura untuosa. Aromas de piña madura y fruta de hueso (albaricoque).	26.80	
AVA (V.T. Mallorca) Prensal y Chardonnay. Seco, ligero y afilado. De buena acidez. Aromas cítricos, plátano verde y flor blanca.	26.60	
Tianna Blanc ECO (V.T. Mallorca) Girò Ros. Seco, untuoso y glicérico. Notas de pastelería, melocotón, miel de acacia y melón cantalupo. Mineral.	39.70	

ROSADOS

Honoro Vera rosado (D.O. Jumilla) Monastrell. Seco, fresco y elegante. Aromas de frambuesa, fresa silvestre y moras.	19.50	3.60
Óbalo Rosado (D.O.Ca. Rioja) Tempranillo y Garnacha. Seco y juvenil. Suaves notas de cereza y frambuesa. Ligero.	21.20	
AVA ROSADO (V.T. mallorca) Manto Negro, Callet y Merlot. Seco, crujiente y delicado. Aromas de cereza madura y grosella roja. Refrescante.	26.60	
VELO ROSE ECO (V.T. mallorca) Manto Negro. Seco, sabroso y de textura sedosa. Aromas de frutos rojos, sandía y ciruela.	26.00	
Châteâu Saint-Maur (A.O.P. Côtes de Provence-Francia) Grenache, Syrah, Rolle y Tibouren. Muy seco, sabroso y fresco. Aromas de fresa fresca y pétalos rosas. Complejo.	37.40	

TINTOS

Columpio Tinto (V.T. Mallorca) Manto Negro, Syrah, Callet, Cabernet y Merlot. Cuerpo medio, juvenil y frutal. Aromas de bayas negras, regaliz y hierbas de monte	26.00	4.20
Honoro Vera (D.O. Calatayud) Garnacha. Tinto de cuerpo medio. Aromas de ciruela madura, arándano y café torrefactado. Juvenil.	19.50	3.60
XIII Lunas Crianza (D.O.Ca. Rioja) Garnacha y Tempranillo. Equilibrado, de cuerpo medio. Notas ahumadas, sándalo, cedro y de frutas rojas madura.	19.50	3.60
Cepa Gavilán Roble (D.O. Ribera del Duero) Tinta del País. Cuerpo medio, afrutado, sabroso y fresco. Aromas ciruela y cereza confitada.	23.50	3.90
La Conreria "Nona" (D.O.Q. Priorat) Garnacha, Cariñena y Syrah. Cuerpo medio-alto, seco y mineral. Aromas de fruta negra, cedro y cuero.	24.60	
Tridente Mencía (V.T. Castilla León) Mencía. Cuerpo medio, elegante y suave. Aromas de fruta negra madura, violeta y cedro.	23.80	
La Atalaya del Camino (D.O. Almansa) Garnacha tintorera y Monastrell. Cuerpo medio-alto, de gran extracción. Aromas de fruta negra madura, violeta, vainilla y clavo.	24.90	
Ava Negre (V.T. Mallorca) Callet, Manto Negro, Cabernet S. y Syrah. De cuerpo medio-alto, sedoso. Aromas de frutos rojos maduros y cedro. Elegante.	27.20	
Son Prim (V.T. Mallorca) 100% Merlot. Intenso y expresivo. Notas a frutos rojos, pimienta roja y olivas.	31.80	
Triava Heritage 2015 (V.T. Mallorca) Cabernet Sauvignon y Merlot. Cuerpo medio-alto, sabroso, equilibrado y elegante tanino. Notas de fruta negra, humo y té negro.	44.00	
Óbalo La Tarara (D.O.Ca. Rioja) Tempranillo. Equilibrado, de cuerpo medio. Notas ahumadas y de frutas roja madura.	24.70	
Cosme Palacio Reserva (D.O.Ca. Rioja) Tempranillo. Cuerpo medio, elegante y suave. Aromas de fruta negra madura, violeta y cedro.	33.50	
Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla) Monastrell. Corpulento, cálido y aterciopelado. Aromas de roble, especias y fruta negra.	24.10	
Clío (D.O. Jumilla) Cabernet Sauvignon y Monastrell. Tinto con cuerpo, elegante. Aromas florales, especiados y de fruta roja madura.	48.35	
Trompo Roble (D.O. Ribera del Duero) Tinta del País. Tinto de cuerpo medio. Aromas de ciruela madura y arándano. Juvenil.	21.65	
Tomás Postigo 2017 (D.O. Ribera del Duero) Tinta del País. Cuerpo medio, aterciopelado y redondo. Aromas de vainilla, yogurt de moras y tabaco de pipa.	40.30	
Hacienda Monasterio Reserva, Peter Sisseck (D.O. Ribera del Duero) Tinto Fino, Merlot y Cabernet Sauvignon. Elegante, sutil, de gran textura. Aromas complejos de fruta madura, especias y maderas nobles.	57.05	
Termes de Numanthia (D.O. Toro) Tinta de Toro. De cuerpo alto, mineral y concentrado. Fruta negra madura, tierra húmeda, pimienta negra y grafito. Paladar sabroso y post-gusto amablemente tánico.	37.50	
Parajes de los Vidrios (D.O. Madrid) Garnacha. Fresco, de tanino medio y equilibrado. Aromas de fruta roja fresca, tomillo y romero. Complejo.	28.00	

PREGUNTA POR LOS VINOS RECOMENDADOS
DE NUESTRO SUMILLER

PRECIOS EN EUROS · IVA INCLUIDO












VINOS POR COPA 

COMIDA

PINTXOS

- Mini tartar de salmón sobre chip de plátano macho, guacamole y alga wakame    
- Huevo con puré de patata encebollado, setas y aceite de trufa   
- Gamba crujiente sobre guacamole y chutney de piña 
- Foie plancha con salsa de chocolate blanco y pan de vino tinto   
- Mini Black Angus con queso y huevo de codorniz    
- Taco de cerdo asado, cebolla pickles, guacamole y salsa de jalapeños  
- Mini burger de pollo campero, salteado de col lombarda, bacon, cebolla frita y salsa de mostaza dulce  
- Hot dog de bogavante    
- Lingote de lechona confitada, puré de patata ahumada y parmesano  
- Brocheta de panza de cerdo, chutney de piña rocoto y boniato  
- Nuestro pincho de ensaladilla   
- Calamarín frito sobre rossejat de fideos negros   

ENSALADAS

- Ensalada César de gambas fritas en panko    
- Ensalada de tomates ibéricos, bonito de atún y cebolla roja  
- Burratina sobre calabaza asada y vinagreta de pipas de calabaza y pistachos   
- Vitello tonnato (Estilo Buscando el norte)  

MENU INFANTIL:

ALITAS FRITAS. PATATAS Y KETCHUP
9.30 EUROS

COMPARTE LA LOCURA

- Pulpo a la plancha con patatas y chimichurri  
- Croquetones de carne estofada con salsa BEN  
- Risotto de setas   
- Tataki de ternera, setas, verduras en tempura y salsa de anguila  
- Tataki de atún, cacahuetes, kikos, guacamole y salsa de ají amarillo    
- Pasta rigatoni con salsa de boletus, tiras de solomillo y aceite de trufa  
- Tortilla de patata trufada y foie  
- Croquetas de berenjena y queso de cabra con mayonesa de frutos rojos   
- Alitas de pollo fritas con salsa mayo de curry picante 
- Ceviche de pescado y gambas (Estilo BEN)   
- Rollitos de atún fritos, ambos con mayonesa de wasabi 
- Wok de tallarines de arroz y verduras    
- Tartar de atún con patatas, huevo frito y tartufo     
- Hamburguesa de la semana BEN (pregunta por los alérgenos de este plato) 14.50

LEYENDA NUTRICIONAL


















CELÍACOS:  PUEDE COMER  PUEDE COMER MODIFICANDO

VEGETARIANO: 























CONTIENE: CRUSTÁCEOS PESCADO HUEVO MOLUSCOS SÉSAMO LECHE FRUTOS DE CÁSCARA SOJA APIO MOSTAZA

RACIONES INDIVIDUALES

- 5.10 Lomo de atún con verduras wok, tallarines de arroz y cilantro     16.85
- 4.65 Salmón con arroz basmati, verduras salteadas, curry rojo thai, coco y cacahuetes     15.70
- 4.25 Pulpo mallorquín sobre crema de boletus y trufa    15.50
- 6.80 Entrecot Angus USA, salteado de shitakes, portobellos y gratén de boniato   23.00
- 5.25 Carré de cordero con cremoso de patata, setas de cardo, cebollas asadas y salteado de judías   18.00
- 5.20 Magret de pato con puré de boniato asado, peras al vino tinto y crujiente de naranja   17.00

POSTRES

- 4.80 **CAPPUCCINO** Mousse de café, cremoso de chocolate con leche y canela, crema batida de vainilla bourbon y macarons de cacao     6.25
- 4.90 **NAMELAKA DE KIRSCH** Gel de cerezas, bizcocho de cacao y mousse de chocolate    6.00
- 9.50 **CREMA CATALANA** Crema catalana, cuajada de limón, gelatina de albahaca, ensalada cítrica y teja de naranja     5.95
- 9.00 **CREMA DE QUESO DE CABRA** Crema de queso de cabra, ganache de pistacho, bavaroise de frambuesas y crocante de jengibre    6.10
- 12.50 **MOUSSE DE PLÁTANO** Mousse de plátano, crema de maracuyá, crumble de haba tonka y trufa de coco    5.85
- CREMA DE ALMENDRAS** Crema de almendras, galleta de canela, cuajada de naranja y crujiente de ensaimada    5.80

GUARNICIONES

- 13.00 Patatas fritas   5.00
- 10.60 Verduras en tempura  8.00
- 14.00 Yuka frita   5.50
- 14.90 Boniato frito   6.00

PANES

- 12.90 Pan, aceitunas y alioli 2.00
- 13.00 Pan sin gluten 3.50
- 11.00 Pan de cristal con tomate 4.00

PREGUNTA POR NUESTROS MENUS DE GRUPOS



ADVERTENCIA: SEGUIRNOS EN REDES SOCIALES

PUEDE HACER QUE TU TAMBIEN ACABES #BUSCANDOELNORTE



TODOS LOS PRECIOS SON EN EUROS · IVA INCLUIDO