

Dominica

Para Compartir

	Entera	Media
Carpaccio de calabacín con queso caliente pata de mulo (Alérgenos 7, V)	12,90	
Ensalada de burrata, mix de tomates y frutos rojos (7)	15,50	
Ensaladilla rusa cremosa con mejillones en escabeche (3, 4, 7, 14)	7,50	
Duo de patés artesanos con confitura (1, 3, 7)	11,00	6,00
Huevos rotos de granja con jamón (3)	12,50	
Croquetas cremosas de jamón ibérico, 6 uds. (1, 3, 7)	12,90	
Queso Brie frito con mermelada, 6 uds. (1, 3, 7)	9,90	
Buñuelos de bacalao y mayonesa de pimentón, 6 uds. (3, 4)	13,50	
Mejillones al vapor, salsa de curry verde y aromáticas (14, 15)	10,90	
Las curry-bravas Dominica con torreznos (V, 15)	10,50	
Brioche de carrillera melosa y aromáticas (1, 7, 9)	10,90	
Pollo Teriyaki en pan bao, 2 uds. (1, 7, 9)	9,50	
Taco de costilla de cerdo, salsa de yogurt y piña, 2 uds. (1, 6, 7)	10,50	
Degustación de quesos manchegos de autor (7, 8)	16,50	10,50
Cesta de pan y mantequilla de trigo sarraceno (1, 8)	2,50	

Platos Principales

Brocheta de langostinos y mantequilla de ajo negro (2, 7)	14,50
Arroz con chipirones (2, 4, 8, 14)	15,00
Raviolis con salsa de setas (V, 1, 3)	14,50
Meloso de ternera y puré de patata trufado (4, 7)	18,50
Costilla de ternera glaseada estilo sam (1, 7, 11)	16,00
Hamburguesa de venao con foie y patatas fritas (1, 7, 8, 10)	13,00
Para los peques: pollo empanado con croquetas y patatas (1, 3, 7)	12,90

Nuestros Postres

Crema de maracuyá con merengue tostado (3, 7)	5,50
Cremoso de queso con helado y frutos del bosque (3, 7, 8)	5,50
Torrija con helado de turrón (1, 3, 7) (15 minutos)	6,50
Coulant de chocolate con helado de avellanas (1, 3, 7, 8) (15 minutos)	6,50

Alérgenos

1. Gluten	4. Pescado	7. Lácteos	10. Mostaza	13. Altramuces
2. Crustáceos	5. Cacahuetes	8. Frutos de cáscara	11. Sésamo	14. Moluscos
3. Huevos	6. Soja	9. Apio	12. Sulfitos	15. Cilantro

V (opciones veganas, consulta a nuestro personal)

IVA incluido

Dominica

Copas de Vino

Viña Aljibes, chardonnay, sauvignon blanc (Albacete)	3,50
Malala, sauvignon blanc. Valdepeñas (Ciudad Real)	3,00
Biográfico, graciano y tempranillo. Camarena (Toledo)	3,00

Vinos Blancos

Viña Aljibes, chardonnay, sauvignon blanc. (Albacete)	17,00
Malala, sauvignon blanc. Valdepeñas. (Ciudad Real)	15,00
Arouxa, albariño. D. O. Rias Baixas	23,90
The Flower and the Bee, godello y treixadura. Ribeiro	21,50
Las Caraballas, verdejo, ecológico. (Castilla y León)	20,00

Espumosos

Copa de cava	4,50
Champagne Lallier Grand Cru Blanc de Blancs, chardonnay	57,00
Cava Llopart Brut Nature, parellada, chardonnay. Xarel·lo	25,90

Vinos Tintos

Biográfico, graciano y tempranillo. Camarena (Toledo)	18,00
Lebrel, cencibel, airén y macabeo. Socuéllamos (Ciudad Real)	19,10
Aljibes, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc. (Albacete)	18,50
Carmelo Rodero, crianza, tempranillo. D. O. Ribera del Duero	30,00
Malleolus, tempranillo. D. O. Ribera del Duero	45,00
Ultreia Saint Jacques, mencía. D. O. Bierzo	21,00

Combinados y Licores

Gin tonic Beefeater, Seagrams, Tanqueray, Puerto de Indias	7,00
Gin tonic Bulldog, Martin Miller's, Nordés, Hendrick's	10,00
Ron Barceló Añejo, Brugal Añejo, Cacique	7,00
Ron premium	10,00
Whisky J&B, Red Label, Ballantine's, Jack Daniel's	7,00

Cervezas

Copa de cerveza Estrella Galicia	3,00
Tercio Estrella Galicia	3,00
0,0 Tostada Estrella Galicia	3,00
Tercio 1906 Estrella Galicia	3,20
Tercio sin gluten	3,00
Ipa Brewdog	3,50
Erdinger trigo	4,50

Cafés

Sólo, con leche, cortado	1,90
Café bombón	1,90
Café carajillo	2,20
Capuccino	2,00
Take away	2,00
Infusiones	1,90

Bebidas

Refresco	2,90
Tónica Schweppes	3,00
Tónica premium	3,50
Nestea	3,00
Aquarius	3,00
Zumo de naranja	2,90
Zumo de piña	2,90
Mosto	2,90
Agua	2,20
Agua con gas 33cl	3,00
Tinto de verano Dominica	3,50
Vermut tinto	3,50
Sangría	3,90

Whisky solo	7,00
Copa licor Ruavieja	5,00
Chupito	2,20
Tequila trago corto	3,00
Mojito, Aperol Spritz	7,00

IVA incluido

Dominica

To Share

	Full	Half
Zucchini carpaccio with hot pata de mulo cheese (7, V)	12,90	
Burrata salad mixed with tomatoes and red berries (7)	15,50	
Creamy Russian salad with pickle mussels (3, 4, 7)	7,50	
Artisan pâté with jam (1, 3, 7)	11,00	6,00
Broken farm eggs with serrano ham (3)	12,50	
Creamy iberian ham croquettes, 6 units. (1, 3, 7)	12,90	
Fried Brie cheese with jam, 6 units (1, 3, 7)	9,90	
Cod fish fritters and paprika mayonnaise 6 units (3, 4)	13,50	
Steamed mussels in romatic green curry sauce (14, 15)	10,90	
Spicy potatoes in tomato and curry sauce with bacon chunks (15)	10,50	
Brioche with mellow and aromatic beef cheeks (1, 7, 9)	10,90	
Teriyaki chicken bao, 2 units (1, 7, 9)	9,50	
Pork rib tacos,yoghurt sauce and pineapple, 2 units (1, 6, 7)	10,50	
Manchego cheese tasting (Allergens 7, 8)	16,50	10,50
Bread basket and buckwheat butter (1, 8)	2,50	

Main Courses

Prawn brochette and black garlic butter (2, 7)	14,50
Rice with cuttlefish (2, 4, 8, 14)	15,00
Raviolis in mushroom sauce (V, 1, 3)	14,50
Slow cooked beef and truffled mashed potatoes (4, 7)	18,50
Glazed beef ribs (1, 7, 11)	16,00
Deer burger with foie and french fries (1, 7, 8, 10)	13,00
For kids: breaded chicken with croquettes and fries (1, 3, 7)	12,90

Our Desserts

Passion fruit cake and custard (3, 7)	5,50
Cheese cream with ice cream and berries (3, 7, 8)	5,50
French toast with nougat ice cream (1, 3, 7) (15 minutes)	6,50
Chocolate coulant with hazelnuts ice cream (1, 3, 7, 8) (15 minutes)	6,50

Allergens

1. Gluten	4. Fish	7. Milk	10. Mustard	13. Lupins
2. Crustacean	5. Peanuts	8. Nuts	11. Sesame	14. Mollusk
3. Eggs	6. Soy	9. Celery	12. Sulphites	15. Cilantro

V (for vegan options, ask our staff)

Taxes included



Dominica

Wine by the glass

Viña Aljibes, chardonnay, sauvignon blanc. (Albacete)	3,50
Malala, sauvignon blanc. Valdepeñas (Ciudad Real)	3,00
Biográfico, graciano & tempranillo. Camarena (Toledo)	3,00

White Wine

Viña Aljibes, chardonnay, sauvignon blanc. (Albacete)	17,00
Malala, sauvignon blanc. Valdepeñas (Ciudad Real)	15,00
Arouxa, albariño. D. O. Rias Baixas	23,90
The Flower and the Bee, godello & treixadura. Ribeiro	21,50
Las Caraballas, verdejo, ecological. (Castilla y León)	20,00

Sparkling Wine

Cava by the glass	4,50
Champagne Lallier Grand Cru Blanc de Blancs, chardonnay	57,00
Cava Llopart Brut Nature, parellada, chardonnay. Xarel-lo	25,90

Red Wine

Biográfico, graciano & tempranillo. Camarena (Toledo)	18,00
Lebrel, cencibel, airén y macabeo. Socuélamos (Ciudad Real)	19,10
Aljibes, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc. (Albacete)	18,50
Carmelo Rodero, crianza, tempranillo. D. O. Ribera del Duero	30,00
Malleolus, tempranillo. D. O. Ribera del Duero	45,00
Ultreia Saint Jacques, mencia. D. O. Bierzo	21,00

Long Drinks and Liqueurs

Gin tonic Beefeater, Seagrams, Tanqueray, Puerto de Indias	7,00
Gin tonic Bulldog, Martin Miller's, Nordés, Hendrick's	10,00
Rum Barceló Añejo, Brugal Añejo, Cacique	7,00
Premium Rum	10,00
Whisky J&B, Red Label, Ballantine's, Jack Daniel's	7,00

Beer

Estrella Galicia Beer (Glass)	3,00
Estrella Galicia Beer (1/3 liter)	3,00
0,0 Toasted Estrella Galicia Beer	3,00
Estrella Galicia Beer 1906 (1/3 liter)	3,20
Gluten Free Beer (1/3 liter)	3,00
IPA Brewdog	3,50
Erdinger Wheat Beer	4,50

Coffee

Black, Café au lait, espresso macchiato	1,90
Espresso with condensed milk	1,90
Coffee with brandy	2,20
Capuccino	2,00
Take away coffee	2,00
Tea	1,90

Drinks

Soft drinks	2,90
Schweppes tonic water	3,00
Premium tonic water	3,50
Nestea	3,00
Aquarius	3,00
Orange juice	2,90
Pinapple juice	2,90
Grape juice	2,90
Water	2,20
Sparkling water	3,00
Tinto de Verano Dominica (red wine and lemonade)	3,50
Red vermouth	3,50
Sangría	3,90

Whisky neat	7,00
Ruavieja liquor by the glass	5,00
Shot	2,20
Tequila shot	3,00
Mojito, Aperol Spritz	7,00

Taxes included