



Armonía



Restaurante



Entrantes / Starters

Tartar de salmón, aguacate y salsa ponzu <i>Salmon tartar, avocado and ponzu sauce</i>	9,00 €
Ceviche de lubina y confitura de limón <i>Sea bass ceviche and lemon jam</i>	9,00 €
Pavías de merluza con mahonesa de curry y ralladura de lima <i>Hake sticks with curry mayonnaise and lime zest</i>	8,00 €
Croquetas de jamón y setas con confitura de cebolla <i>Ham and mushroom croquettes with onion jam</i>	7,50 €
Cazón en adobo <i>Marinated dogfish</i>	6,00 €
Fritura variada <i>Assorted fried fish</i>	7,00 €
Langostinos al ajillo <i>Garlic prawns</i>	6,50 €
Salmorejo con polvo de jamón serrano, ralladura de huevo y AOVE <i>"Salmorejo" with serrano ham powder, grated egg and extra virgin olive oil</i>	6,00 €
Papas aliñás con melva <i>Seasoned potatoes with mackerel</i>	6,50 €
Ensaladilla de pulpo con emulsión de pimentón <i>Octopus salad with paprika emulsion</i>	7,00 €
Tostada de pan de pueblo con jamón ibérico, tomate natural y AOVE <i>Toast with iberian ham, natural tomato and extra virgin olive oil</i>	10,00 €
Tabla de quesos de la sierra (Payoyo) <i>Cheeseboard from the sierra (Payoyo)</i>	10,00 €
Ensalada mediterránea <i>Mediterranean salad</i>	6,00 €
Cogollos con atún, pimientos asados, cebolla morada y tomates cherris <i>Heart lettuce salad with tuna, roasted peppers, red onion and cherry tomatoes</i>	6,50 €

Pescados / Fish

Calamar a la brasa con parmertier y confitura de tomate <i>Grilled squid with parmertier and tomato jam</i>	15,00 €
Rejo de pulpo con patatas panaderas y ajada gallega <i>Octopus with baked potatoes and Galician garlic sauce</i>	15,50 €
Bacalao confitado en salsa azafrán, trigueros, patatas y cherris asados <i>Codfish confit in saffron sauce, green asparagus, potatoes and roasted cherries</i>	11,00 €
Merluza a la roteña <i>Hake "a la roteña"</i>	10,00 €
Sepia encebollada <i>Cuttlefish with onions</i>	8,00 €
Arroz meloso con pulpo y calamares <i>Creamy rice with octopus and squid</i>	9,00 €

Carnes / Meats

Carrillada de cerdo ibérico en su jugo sobre espuma de patata y huevo <i>Iberian pork cheek with potato foam and egg</i>	10,00 €
Milanesa de ternera, cremoso de chirivías y verduritas de temporada encurtidas <i>Veal milanese with creamy parsnips and pickled seasonal vegetables</i>	12,00 €
Solomillo de cerdo ibérico, cremoso de batata, patatas confit y salsa de oporto <i>Iberian pork tenderloin with mashed sweet potato, potatoes and Porto sauce</i>	10,00 €
Carrillada de ternera con cremoso de fungi y patatas glaseadas con mantequilla <i>Veal cheeks with creamy fungi and butter glazed potatoes</i>	12,00 €
Preso ibérica con espuma de mostaza , setas y chips de ajo <i>Iberian prey with mustard foam, mushrooms and garlic chips</i>	12,00 €

Horario del restaurante: de 19:30h a 23:30h

Aviso para las personas con alergias o intolerancias: consulte con nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes toda la información de los platos que ofrece.

Todos los precios tienen el IVA incluido

...

Restaurant opening hours: 07.30 p.m. to 11.30 p.m.

Warning for people with allergies or intolerances: check with our staff. This establishment has all the information on the dishes it offers available to its customers.

All prices are VAT included.



Bebida / Drink

Agua y refrescos / Water & soft drinks

Agua 1L / Water 1L	2,50 €
Agua 500ml / Water 500ml	1,80 €
Agua con gas / Sparkling water	1,80 €
Gaseosa / Soda water	2,40 €
Refresco de botella / Bottled soft drink	2,40 €
Zumo / Juice	2,40 €
Aquarius	2,40 €
Nestea	2,40 €

Cerveza / Beer

Caña / Small draft beer	2,10 €
Cerveza 0'0 / Alcohol free beer	2,50 €
Cerveza sin gluten / Gluten free beer	2,60 €
Jarra / Pint	3,50 €
Cerveza de botella / Bottled beer	2,40 €
Corona (Coronita)	3,30 €
Desperados	3,30 €
Alhambra 1925	3,90 €

Vino blanco / White wine

Copa de vino / Glass of wine	2,80 €
Copa de verdejo / Glass of verdejo	3,50 €

D.O. CATALUNYA



Canals & Nubiola Seco	8,70 €
<i>(Macabeo, Xarel·lo y Parel·lada)</i>	



Canals & Nubiola Semidulce	8,70 €
<i>(Macabeo, Xarel·lo, Parel·lada y Moscatell)</i>	

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ



Barbadillo Castillo De San Diego 10,40 €
(Palomino fina)

D.O. RÍAS BAIXAS



Paco & Lola 21,00 €
(Albariño)



Martín Códax 19,90 €
(Albariño)

D.O. RUEDA



Palacio de Bornos 13,00 €
(Verdejo)



El perro verde 19,30 €
(Verdejo)

Vino tinto / Red wine

Copa de vino / Glass of wine	2,80 €
Copa de Ribera del Duero / Glass of Ribera del Duero	3,50 €
Copa de Rioja / Glass of Rioja	3,50 €

D.O. CATALUNYA



Canals & Nubiola Tinto	8,70 €
(Tempranillo y Garnacha)	

D.O. RIBERA DEL DUERO



Finca Resalso	19,80 €
(Tempranillo)	



Protos Crianza	27,90 €
(Tempranillo)	



Vizcarra Senda del Oro Roble	17,00 €
(Tempranillo)	



Celeste Crianza	30,00 €
(Tempranillo)	

D.O.C. RIOJA



Mil Flores 16,20 €
(Tempranillo)



Lluís Cañas Crianza 26,20 €
(Tempranillo y Graciano)



Ramón Bilbao Crianza 19,80 €
(Tempranillo)



Azpilicueta Crianza 18,20 €
(Tempranillo, Graciano y Mazuelo)

VINO DE ITALIA



Lambrusco tinto 8,70 €

VINO DEL MUNDO



I Heart Merlot 11,80 €
(Merlot)

Vino rosado / Rosé wine

Copa de vino / Glass of wine 2,80 €

D.O. CATALUNYA



Canals & Nubiola Rosé 8,70 €
(Merlot, Tempranillo y Cariñera)

VINO DE ITALIA



Lambrusco Rosé 8,70 €

D.O. NAVARRA



Gran Feudo 11,60 €
(Garnacha)

D.O. EMPORDÀ



Ullones 18,30 €
(Garnacha)

Sangría

Copa de sangría de vino / Glass of wine sangria 4,10 €

Copa de sangría de cava / Glass of cava sangria 4,90 €

Copa de tinto de verano / Glass of Tinto de verano 4,10 €



Sangria Lolea N°1 (vino / wine) 15,20 €



Sangria Lolea N°2 (cava) 15,20 €

Cava & Champagne

Copa de cava / Glass of cava 3,25 €
(Brut / Rosé)

CAVA



Perelada Brut Rosé 14,20 €
(Pinot Noir, Trepat y Garnacha tinta)



Roger de Flor Brut Nature 14,20 €
(Macabeo, Parellada y Xarel·lo)



Freixenet Elyssia Pinot Noir Brut Rosé 23,40 €
(Pinot Noir y Trepat)



Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut **23,40 €**
(Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir)

CHAMPAGNE



Moët & Chandon **60,00 €**
(Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier)



Veuve Clicquot **65,00 €**
(Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier)



Armonía



Restaurante