

CARTA COMIDA

Food's Menu

Entrantes / Starters

Nachos con queso oaxaca, pico de gallo, guacamole y pollo mechado al curry de manzana y miel - 16€

Nachos with Oaxaca cheese, pico de gallo, guacamole, and shredded chicken with apple and honey curry



Ensaladilla rusa de atún escabechado, piparras, hilo de huevo duro acompañadas de pan wasa - 16€

Russian salad with pickled tuna, piparras, shredded hard-boiled egg, served with Wasa bread



Croquetas cremosas de jamón ibérico con mahonesa de guanchiale crujiente - 14€

Creamy Iberian ham croquettes with crispy guanchiale mayonnaise



Duo de empanadas argentinas - 12€

Duo of Argentinian empanadas

(Contiene todas las alergias / Contains all allergens)

Ensalada de tomates de temporada con burrata y pesto de pistacho - 16€

Seasonal tomato salad with burrata and pistachio pesto



Finger de pollo campero marinado con salsa BBQ - 14€

Marinated free-range chicken finger with BBQ sauce



Jamón ibérico de bellota 100% con tosta de pan rústico y tumaca con aceite de hierbas (100gr) - 30€

Iberian acorn-fed ham 100% with rustic bread toast and 'tumaca' with herb oil (100gr)

(Opción sin gluten / Gluten free option)



Chori-pan criollo con chimichurri acompañado de patatas fritas - 13€

Criollo chori-pan with chimichurri, served with French fries

(Opción sin gluten / Gluten free option)



Torreznos de Soria con cremoso de patatas revolconas - 14€

Torreznos from Soria with creamy mashed potatoes

Tequeños de queso "latino" con chutney de pomodoro y albahaca - 14€

Latin-style cheese tequeños with tomato and basil chutney



Tartar de salmón ahumado en sarmiento y romero, con aguacate, lima y kale frito - 19€

Smoked salmon tartare with vine shoot and rosemary, avocado, lime, and fried kale



Salmorejo Cordobés con puerro braseado, helado de aceite de oliva y polvo de aceituna negra - 14€

Cordoban salmorejo with braised leek, olive oil ice cream, and black olive powder



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM

Todos los platos están disponibles desde las 13:00 hasta las 23:00h / All dishes are available from 13:00 to 23:00h

Información de alérgenos disponible. Los productos de la pesca servidos en este establecimiento cumplen con la normativa de prevención de anisakis
Allergens information available upon request. All products from sea served in this restaurant fulfill the anisakis requirements



No dejes para mañana lo que te puedes comer hoy...

Carne / Meat / Pulpo / Octopus

Presa de cerdo ahumada al estilo Índigo a la parrilla con patatas fritas - 20€

Grilled smoked pork shoulder Indigo-style with French fries



Hamburguesa de vaca con pepino encurtido holandés, rúcula, crujiente de papada de cerdo y cheddar fundido con patatas - 19€

Beef burger with Dutch pickled cucumber, arugula, crispy pork jowl, and melted cheddar with potatoes.



Picaña de ternera al josper con chimichurri y patatas fritas con sal de especias - 24€

Josper-grilled beef picanha with chimichurri and French fries with spiced salt



Pulpo al josper con cremoso de patatas, pimentón de La Vera y aceite - 28€

Josper-grilled octopus with creamy mashed potatoes, La Vera paprika, and olive oil



Pinsas y otros / Pinsas and others

Pinsa Margarita - 14€

Margarita pinsa



Pinsa de mortadella italiana, burrata, rúcula y polvo de pistachos - 16€

Italian mortadella pinsa with burrata, arugula, and pistachio powder



Pinsa de jamón ibérico, lascas de parmesano y rúcula - 16 €

Iberian ham pinsa with parmesan shavings and arugula



Queso provolone fundido con tomate en horno de Josper - 16€

Melted provolone cheese with tomato in a Josper oven



Perfecto para dos / Perfect for two

Nachos con queso oaxaca, pico de gallo, guacamole y pollo mechado al curry de manzana y miel

Nachos with Oaxaca cheese, pico de gallo, guacamole, and shredded chicken in apple and honey curry



2 Hamburguesas de vaca con pepino encurtido holandés, rúcula, crujiente de papada de cerdo y cheddar braseado

2 Beef burgers with dutch pickled cucumber, arugula, crispy pork jowl, and braised cheddar



2 Cervezas de barril

2 Craft beers

48€

No te pierdas nuestro lado
...más dulce



Postres / Desserts

**Piña a la brasa en almíbar en almíbar con
tierra y helado de coco - 7€**

*Grilled pineapple in syrup with crumble and coconut ice
cream*



**Tarta de queso cremosa con crumbel de
galleta y toffe salado - 7€**

*Creamy cheesecake with cookie crumble and salted
toffee*



**Sopa fría de mango con lingote de yogur
griego y frambuesa liofilizada - 7€**

*Cold mango soup with Greek yogurt bar and freeze-dried
raspberry*



Helados

Tarrina de helados variados - 6€

Ice cream cup

*(Consultar alérgenos en base al sabor escogido /
Check allergens based on the selected flavor)*

Polos variados - 6€

Assorted popsicle ice cream

Polo de frambuesa / Raspberry Popsicle

Polo de lima limón / Lemon Lime Popsicle



#Laterrazadelindigo