

ENTRANTES

SELECCIÓN DE PAN PARA DOS	6.5€
SOPA CASERA DEL DÍA 	14€
CALAMARES FRESCOS	19€
CON UNA CRUJIENTE CAPA DE SAL Y PIMIENTA Y ALIOLI	
CLASSIC PIL PIL LANGOSTINOS  	18€
COCINADO CON CHILE FRESCO, AJO, PIMENTÓN AHUMADO, PEREJIL FRESCO PICADO Y VINO BLANCO.	
LANGOSTINOS PIL PIL TEQUILA  	21€
CON TEQUILA, GUINDILLAS FRESCAS, AJO, PIMENTÓN AHUMADO, PARMESANO RALLADO, CILANTRO Y LIMA	
PLATO TRADICIONAL DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO	29€
SERVIDO CON UNA TAPENADA DE TOMATE SECO Y ACEITUNA NEGRA, Y CON TOSTADA	
CÓCTEL TRADICIONAL DE GAMBAS Y AGUACATE	19€
CON SALSA ROJA CASERA	
SALMÓN AHUMADO	21€
ENVUELTO CON LECHUGA, AGUACATE, RÁBANO PICANTE Y CRÈME FRAÎCHE	
CARPACCIO DE TERNERA	22€
SERVIDO CON ENSALADA DE RÚCULA, PARMESANO EN LÁMINAS, Y UNA TAPENADA DE TOMATE SECO Y ACEITUNA NEGRA	
PATÉ CASERO DE HÍGADO DE POLLO	17€
SERVIDO CON PAN TOSTADO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y SALSA CUMBERLAND	
ALITAS DE POLLO ESTILO BUFFALO   	17€
RECETA ORIGINAL DE SHWINGS SERVIDA CON SALSA DE QUESO AZUL 	
ALITAS CON SALSA DE MIEL Y CHILE 	17€
SIETE ESPECIAS, MIEL, SALSA DE CHILE, CEBOLLINO, CEBOLLETA Y SÉSAMO 	
TARTAR DE ATÚN ROJO	25€
MARINADO EN ACEITE DE SÉSAMO, WASABI Y JENGIBRE SERVIDO CON AGUACATE, MANGO, CEBOLLETA Y WAKAME	
LANGOSTINOS TIGRE	24€
REBOZADO EN PANKO CRUJIENTE DE COCO, LIMA Y SÉSAMO, CON ENSALADA ASIÁTICA Y SALSAS DE ACOMPAÑAMIENTO	
ROLLITOS DE PRIMAVERA DE PATO CRUJIENTE	
ENTRANTE	21€
PRINCIPAL	29€
BRUSCHETTA VEGANA 	16€
CUBIERTA CON TOMATE FRESCO, ALBAHACA Y MOZZARELLA VEGANA	
TARTAR DE AGUACATE Y MANGO 	17€
CON TOMATES CHERRY Y UNA VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASIÓN	
EDAMAME 	13€
PICANTE CON AJO, SALSA SRIRACHA, ACEITE DE SÉSAMO, SOJA Y SHICHIMI TOGARASHI 	
NO PICANTE CON SALEN ESCAMAS	
HUMMUS 	16€
PURÉ DE GARBANZOS, SALSA TAHINI, LIMÓN, TOMATE, PEREJIL Y MENTA SERVIDO CON TOMATES PICADOS Y PAN DE PITA CALIENTE	
GYOZAS DE VERDURAS 	16€
CON ACEITE DE SÉSAMO, Y SALSAS DE CHILE, DULCE Y TAMARINDO	
PATATAS “JAPO BRAVAS”	16.5€
PATATAS FINAS Y CRUJIENTES CON SRIRACHA, MAYONESA JAPONESA, YUZU, TRUFA, CEBOLLINO Y CEBOLLETA, REMATADAS CON SHICHIMI TOGARASHII	

UN POCO MÁS

PATATAS FRITAS • PATATAS SALTEADAS • 7.7€
PATATAS DAUPHINOISE • PATATAS NUEVAS MACHACADAS •
PURÉ DE PATATAS • BONIATO FRITO • AROS DE CEBOLLA
CRUJIENTE • VERDURAS MIXTAS A LA PLANCHA • ESPINACAS
A LA CREMA • JUDÍAS VERDES SALTEADAS • VERDURAS DE
TEMPORADA • GUISANTES CON MANTEQUILLA

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA CREMOSA (V)	19€
CON TOMATES SECOS, ADEREZO DE PESTO, GLASEADO DE BALSÁMICO Y UNA TORTITA CRUJIENTE DE PARMESANO	
ENSALADA CÉSAR	19€
CON BEICON CRUJIENTE, ANCHOAS, PICATOSTES, HUEVO DURO Y LÁMINAS DE PARMESANO	
CON POLLO A LA PLANCHA	21€
CON LANGOSTINOS A LA PLANCHA	24€
ENSALADA CRUJIENTE DE TERNERA  	
CON VERDURAS SALTEADAS Y ADEREZO DE SOJA, GUINDILLA Y CILANTRO	
ENTRANTE	20€
PRINCIPAL	27€
ENSALADA CRUJIENTE VEGANA  	
CON HEURA, VERDURAS SALTEADAS Y ADEREZO DE SOJA, GUINDILLA Y CILANTRO	
ENTRANTE	20€
PRINCIPAL	27€

ESPECIALIDADES DEL CHEF

ENTRECOT ARGENTINO	49€
CON PATATAS FRITAS, PIMIENTOS DE PADRÓN, TOMATES, SETAS Y SELECCIÓN DE SALSAS DISPONIBLE	
LA FAMOSA HAMBURGUESA DE “LA SALA”	
CON ENSALADA DE COL, PATATAS FRITAS, AROS DE CEBOLLA Y MAYONESA DE JALAPEÑO AHUMADO, CON BEICON A LA PLANCHA Y QUESO FUNDIDO	
CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA	28€ 29€
PASTEL DE RABO DE TORO AL VINO TINTO	34€
CON PURÉ DE CALABAZA ,ZANAHORIA ASADAS Y VERDURAS SALTEADAS	
GUISO DE PESCADO Y MARISCO	38€
GUISO MARINERO CON VERDURAS, AROMATIZADO CON AZAFRÁN, Y SERVIDO CON ARROZ PILAF	
CENTOLLA A LA VASCA	60€
CANGREJO DE ORIGEN LOCAL Y VERDURAS, GRATINADO AL HORNO CON PAN RALLADO, AJO, PEREJIL Y MANTEQUILLA. SERVIDO CON TOSTADAS	

ESPECIALIDADES DEL CHEF PARA DOS

CHATEAUBRIAND PARA DOS	84€
CON PATATAS NUEVAS CON MANTEQUILLA, PIMIENTOS DE PADRÓN, AROS DE CEBOLLA, TOMATES A LA PLANCHA, SETAS, PATATAS FRITAS, Y SALSAS DE PIMIENTA Y BEARNESA	
CUARTO DE CORDERO	85€
TIERNA Y SABROSA. SERVIDA CON PATATAS ASADAS DORADAS Y COGOLLOS DE LECHUGA	
TOMAHAWK DE CERDO MARINADO EN SAL	99€
CERDO IBÉRICO DE BELLOTA HORNEADO EN COSTRA DE SAL, SERVIDO CON PATATAS NUEVAS, VERDURAS SALTEADAS Y SALSA DE MOSTAZA Y MIEL. 1200G.	
CHULETÓN T-BONE DE BLACK ANGUS	149€
CON PATATAS FRITAS, PIMIENTOS DE PADRÓN, TOMATES Y SETAS. SELECCIÓN DE SALSAS DISPONIBLE	

RINCÓN ESCANDINAVO

SALMÓN GRAVLAX	21€
SERVIDO CON SALSA CASERA DE MOSTAZA Y ENELDO, Y PAN DE CENTENO FRESCO	
TOSTADA SKAGEN 	21€
CON LANGOSTINOS, AGUACATE, CEBOLLA ROJA, CRÈME FRAICHE, ENELDO Y HUEVAS DE SALMÓN	
ALBÓNDIGAS SUECAS	25€
SERVIDAS CON PURÉ DE PATATAS, PEPINILLOS EN VINAGRE Y SALSA CREMOSA DE ENELDO	

ENSALADAS: VERDE • MIXTA • COL • 7.7€
RÚCULA Y PARMESANO

SALSAS EXTRA: PIMIENTA • SETAS • VINO TINTO • 3.7€
BEARNESA • ALIOLI • MAYONESA DE CURRY,•
CHIMICHURRI • MAYONESA DE JALAPEÑO AHUMADO 

PRINCIPALES

TAGLIATELLE PIL PIL  	31€
SERVIDO CON SALSA DE TOMATE CON LANGOSTINOS, GUINDILLAS, AJO, PIMENTÓN Y VINO BLANCO	
LENGUADO FRESCO A LA MEUNIÈRE	37€
CON PATATAS Y PEREJIL, VERDURAS SALTEADAS, Y SALSA DE MANTEQUILLA MARRÓN, ALCAPARRAS Y LANGOSTINOS	
LUBINA A LA PLANCHA	34€
MARINADO CON JENGIBRE Y SALSA DE SOJA, SERVIDO CON ARROZ BASMATI Y VERDURAS SALTEADAS	
FISH & CHIPS TRADICIONAL	29€
MERLUZA EN TEMPURA CRUJIENTE A LA CERVEZA, PURÉ DE GUISANTES Y MENTA, PATATAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA CASERA	
SATAY DE ATÚN ROJO	34€
CON SAMBOL DE BERENJENA Y COCO, ENSALADA ASIÁTICA DE QUINOA Y VINAGRETA INDONESIA DE TAMARINDO	
COSTILLAS DE CERDO BBQ	32€
SERVIDO CON PATATAS FRITAS, AROS DE CEBOLLA Y ENSALADA DE COL CASERA	
PANCETA DE CERDO CARAMELIZADA	32€
CON PURÉ CALABAZA Y ZANAHORIA, BIMI SALTEADO, ESPÁRRAGOS Y UN TARTAR DE PISTACHO, CIRUELA Y DÁTIL	
ENTRECOT A LA PARRILLA	36€
SERVIDO CON PATATAS FRITAS, TOMATES CHERRY A LA PLANCHA, SETAS Y SALSA DE PIMIENTA	
SOLOMILLO A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE AJO Y SAL EN ESCAMAS	39€
SERVIDO CON TOMATES CHERRY ASADOS, SETAS, PATATAS FRITAS Y SALSA BEARNESA	
STROGANOFF DE TERNERA	31€
SERVIDO EN SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑONES, CON VERDURAS DE TEMPORADA Y ARROZ BASMATI	
TARTAR DE TERNERA 	33€
SOLOMILLO DE TERNERA, ALCAPARRAS, PEPINILLOS, ESPECIAS TRADICIONALES, SERVIDO CON PATATAS FRITAS, ENSALADA Y PAN TOSTADO	
PASTEL DE CARNE CASERO	29€
CARNE PICADA DE TERNERA CUBIERTA DE PURÉ DE PATATAS CREMOSA CON QUESO GRATINADO SERVIDO CON GUISANTES, ZANAHORIA Y SALSA DE VINO TINTO	
AUTÉNTICO CURRY VERDE TAILANDÉS 	
SERVIDO CON ARROZ BASMATI AL VAPOR	
CON VERDURAS Y TOFU (V)	27€
CON POLLO	29€
CON LANGOSTINOS	30€
MILANESA DE POLLO 	29€
CORONADA CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO GRATINADO, SERVIDA SOBRE UNA CAMA DE ESPAGUETIS CON GUINDILLAS Y PEREJIL	
JARRETE DE CORDERO ASADO CON SALSA DE VINO	33€
SERVIDO CON ESPÁRRAGOS FRESCOS, TOMATES CHERRY, VERDURAS DE TEMPORADA Y PATATAS DAUPHINOISE	
PATO PEKÍN CRUJIENTE	29€
SERVIDO CON TORTITAS ASIÁTICAS AL VAPOR, SALSA HOISIN, Y TIRAS DE PEPINO Y CEBOLLETA	
HALLOUMI CRUJIENTE EN PANKO Y FRUTOS SECOS (V)	
ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS, MAYONESA, MERMELADA DE TOMATE Y CHILE DULCE	
ENTRANTE	18€
PRINCIPAL	25€
HAMBURGUESA VEGANA 	28€
EN PAN DE HAMBURGUESA CON TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, BROTES VERDES Y MAYONESA CHIPOTLE. SERVIDA CON ENSALADA DE COL Y PATATAS FRITAS	
POLLO THAI PIMIENTO Y AJO 	27€
SERVIDO CON ARROZ BASMATI COCIDO	

POSTRES

CRUMBLE DE MANZANAS Y PERAS AL HORNO CON CREMA INGLESA	10€	FRUTOS ROJOS ESCARCHADOS CON CHOCOLATE BLANCO CALIENTE	10€
CRÈME BRÛLÉE CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y GALLETAS DE MANTEQUILLA	10€	FRUTA FRESCA CON YOGURT Y SALSA DE MENTA	13€
TARTA DE QUESO CASERO ESTILO NUEVA YORK CON SIROPE DE CARAMELO AL TOQUE DE SAL Y HELADO DE VAINILLA	10€	CARPPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE COCO Y SIROPE DE VAINILLA	10€
DUO DE BROWNIE DE CHOCOLATE CON SIROPE DE CARAMELO AL TOQUE DE SAL Y HELADO DE VAINILLA	10€	SELECCION DE HELADOS Y SORBETES VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA, LIMÓN Y MANGO	10€
FRUTA FRESCA GRATINADA CON CHOCOLATE BLANCO CON SIROPE DE FRUTA DE LA PASIÓN Y HELADO DE VAINILLA	10€		
STICKY TOFFEE PUDDING ACOMPAÑADO DE SALSA DE CARAMELO Y HELADO DE VAINILLA	10€	ADICIONALES SIROPE DE CARAMELO AL TOQUE DE SAL, CHOCOLATE NEGRO CALIENTE, CHOCOLATE BLANCO CALIENTE	1€

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
LA SALA HOUSE WHITE	6.80€	26€	LA SALA HOUSE RED	6.80€	26€
LA SALA HOUSE PREMIUM 	8.80€	30€	LA SALA HOUSE PREMIUM 	8.80€	30€
VINOS DEL PASEANTE LA ARMONÍA (COSTERS DEL SEGRE)		32€	MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA (RIOJA)		36€
VIÑA SOL (CATALUNYA)		37€	SEÑORÍO DE SOTILLO CRIANZA (RIBERA DEL DUERO) 	9.80€	40€
PINOT GRIGIO (ITALY)		37€	EDULIS DE ALTANZA CRIANZA (RIOJA) 		39€
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (RUEDA)		37€	LAN D-12 (RIOJA)		40€
FAUSTINO ART COLLECTION VIURA (RIOJA)		37€	FLEURIE - BEAUJOLAIS CRU (FRANCE)		44€
HORGELUS - COTES DE GASCOGNE (FRANCE)		37€	MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (RIOJA)		42€
EL YERGO PACO GARCÍA (RIOJA)		38€	CULTIVARE TINTO CRIANZA (PENEDÉS)		42€
LULO 1915 GODELLO (BIERZO)		38€	FIGUERO ASOMO (RIBERA DEL DUERO)		43€
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON BLANC (RUEDA)		39€	MUGA CRIANZA (RIOJA)		47€
DEMUERTE BLANCO VEGAN (VECLA)		39€	DEMUERTE DELUXE RESERVA (YECLA)		49€
SEGREL AMBAR “ALBARIÑO” (RÍAS BAIXAS)		40€	PROTOS CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		48€
LA GRANDE BLEUE - GERARD BERTRAND (FRANCE) 	9.80€	41€	DOMAINE BOUSQUET RESERVE MALBEC (ARGENTINA)		49€
BOURGOGNE LES CHENAUDIÈRES (FRANCE)		45€	ARZUGA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		52€
PIRINEOS CHARDONNAY (SOMONTANO)		45€	PESQUERA “CRIANZA” (RIBERA DEL DUERO)		53€
GAVI DI GAVI (ITALY)		47€	CASAJÚS SELECCIÓN (RIBERA DEL DUERO)		55€
CULTIVARE BLANCO XAREL.LO ECOLOGICO (PENEDÉS)		48€	FAUSTINO I GRAN RESERVA (RIOJA)		64€
SANCERRE (FRANCE)		54€	CEPA 21 (RIBERA DEL DUERO)		65€
ALBOR DE RESALTE (RIBERA DEL DUERO)		56€	CALLEJÓN DEL CRIMEN GRAN RESERVA MALBEC (ARGENTINA)		70€
CHABLIS (FRANCE)		59€	CONDES DE LOS ANDES (RIOJA)		72€
VALDUERO BLANCO LIAS (RIBERA DEL DUERO)		67€	MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA (RIOJA)		74€
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (RUEDA) MAGNUM 1.5L		79€	TUDANCA VICENTA MATER (RIBERA DEL DUERO)		75€
MEURSAULT IER CRU (FRANCE)		130€	MALABRIGO (RIBERA DEL DUERO)		79€
VALDUERO BLANCO RESERVA (RIBERA DEL DUERO)		215€	EMILIO MORO LA FELISA (RIBERA DEL DUERO)		79€

VINOS ROSADOS

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
LA SALA HOUSE ROSÉ	6.80€	26€	MARQUÉS DE RISCAL “RESERVA” MAGNUM 1.5L (RIOJA)		97€
LA SALA HOUSE PREMIUM 	8.80€	30€	MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA (RIOJA)		89€
MATEUS ROSÉ (PORTUGAL)		29€	MARQUÉS DE RISCAL “RESERVA JEROBOAM” 3L (RIOJA)		185€
MARQUÉS DE RISCAL ROSÉ (RIOJA)		34€	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRANCE)		84€
PINOT GRIGIO ‘BLUSH’ (ITALY)		38€	CLOS GALENA (PRIORAT) 		89€
NABAL ROSADO DE LAGRIMA (RIBERA DEL DUERO)		39€	PAGO DE CARRAOVEJAS (RIBERA DEL DUERO)		93€
DEMUERTE ROSÉ VEGAN (VECLA)		39€	RODA I (RIOJA)		99€
CHINCHILLA CLOE ROSE (SIERRAS DE MÁLAGA)		48€	THE CHOCOLATE BLOCK (SOUTH AFRICA)		99€
WHISPERING ANGEL - CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)		77€	GEVREY-CHAMBERTIN (FRANCE)		99€
GRIS BLANC (FRANCE) 		39€	GRAN RESALTE (RIBERA DEL DUERO)		115€
GRIS BLANC 1.5L (FRANCE) 		74€	CASTILLO YGAY 2012 (RIOJA)		320€
GRIS BLANC 3L (FRANCE) 		134€	VEGA SICILIA VALBUENA 5 AÑOS (RIBERA DEL DUERO)	PREGUNTAR POR PRECIO	
CUVÉE MADAME - CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)	9.80€	39€	VEGA SICILIA ÚNICO (RIBERA DEL DUERO)	PREGUNTAR POR PRECIO	
CUVÉE MADAME 1.5L - CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)		76€			
CUVÉE MADAME 3L - CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)		155€			
STUDIO BY MIRAVAL - CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)		46€			
MARBELLA BLUSH ROSÉ (SIERRAS DE MÁLAGA)		59€			
LUSH BLUSH ROSÉ - CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)		72€			
VALDUERO ROSADO RESERVA (RIBERA DEL DUERO)		220€			

CAVA

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
LA SALA HOUSE CAVA - BRUT	9€	33€	LAURENT-PERRIER “LA CUVÉE” BRUT	19€	95€
LA SALA HOUSE CAVA - ROSÉ	10€	37€	LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ		175€
PROSECCO		46€	LAURENT-PERRIER HÉRITAGE		190€
CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS		53€	LAURENT-PERRIER BRUT MILLESIMÉ		195€
CODORNÍU ARS COLLECTA ROSE RESERVA		53€	LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT NATURE		215€
ALCOHOL FREE CAVA		32€	LAURENT-PERRIER BRUT MAGNUM 1.5L		220€
CAVA MARTINEZ ROSÉ		47€	LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE		300€
			LAURENT-PERRIER ROSÉ MAGNUM 1.5L		390€
			LAURENT-PERRIER ALEXANDRA ROSÉ		550€
			DOM PÉRIGNON		440€
			DOM PERIGNON LUMINOUS		560€
			CRISTAL		570€