



us open
Rest.

Comida

Food

Entrantes

Starters

Patatas bravas con salsa brava y alioli Spicy potatoes with spicy sauce and alioli	 	8,50€
Teques con salsa de miel y mostaza Teques with honey mustard sauce	     	12,50€
Calamares a la andaluza con salsa marinara y alioli raifort Andalusian-style squid with marinara sauce and horseradish alioli	 	18,50€
Pan Bao de tinta de calamar relleno de gambón frito con algas y salsa kimchi Squid ink Bao bun filled with fried prawns, seaweed, and kimchi sauce	        	14,50€
Guacamole con totopos, pico de gallo y salsa agria Guacamole with tortilla chips, pico de gallo, and sour cream	 	14,00€
Huevos rotos con jamón serrano Broken eggs with Serrano ham		13,00€
"Mix de gyozas" - Pato con jamón, langostino, katsu con curry, ternera, pollo, verduras, cerdo, acompañado de salsa yakiniku "Gyoza mix" – Duck with ham, beef, prawn, katsu with curry, chicken, vegetables, pork, served with yakiniku sauce	     	13,50€
Pan de la casa House bread	        	3,00€
Pan, alioli y aceitunas Bread, alioli and olives	       	4,00€

*Opción de pan sin gluten | **Gluten free bread option available**

Ensaladas Salads

ENSALADA CÉSAR DE GAMBAS o POLLO | 16,50€
PRAWN or CHICKEN CESAR SALAD

Lechuga romana, gambón o pollo, salsa César y lascas de parmesano Reggiano

Romaine lettuce, prawn or chicken, Caesar dressing, and Reggiano cheese flakes



ENSALADA VAMOS | VAMOS SALAD     15,00€

Mix de lechugas, aguacate, zanahoria, maíz, atún y anchoas con aliño balsámico

Lettuce mix, avocado, carrot, corn, tuna and anchovies with balsamic dressing

ENSALADA US OPEN | US OPEN SALAD          16,50€

Mezcla de lechugas, tomate, queso brie, salmón ahumado, cebolla frita y salsa de miel y mostaza

Mixed lettuce, tomato, brie cheese, smoked salmon, fried onion, and honey mustard dressing

ENSALADA COBB | COBB SALAD          16,50€

Lechuga romana, huevo duro, aguacate, tomate cherry, pollo, queso azul, bacon crujiente y maíz

Romaine lettuce, hard-boiled egg, avocado, cherry tomato, chicken, blue cheese, crispy bacon, and corn

ENSALADA CAPRESE | CAPRESE SALAD    15,00€

Tomate, burratina, queso parmesano y salsa pesto

Tomato, burratina, Parmesan cheese, and pesto sauce

Tacos

TACOS DE COCHINITA PIBIL | COCHINITA PIBIL TACOS  15,00€
Carne de cerdo desmechada con cilantro y aguacate
Shredded pork with cilantro and avocado

TACOS AL PASTOR | AL PASTOR TACOS  15,00€
Carne de cerdo adobada con cilantro y cebolla
Marinated pork with cilantro and onion

TACOS DE LANGOSTINO | PRAWN TACOS 18,00€
Langostinos con salsa ranchera, cilantro y cebolla
Prawns with ranchera sauce, cilantro, and onion



Poke

POKE DE ARROZ o QUINOA CON ATÚN | RICE or QUINOA POKE WITH TUNA

18,00€

Arroz o quinoa, atún, habas de soja, wakame, cebolla morada, mango, tofu frito, aguacate, mayonesa japonesa, salsa yakiniku y salsa aojiso

Rice or quinoa, tuna, edamame, wakame, red onion, fried tofu, avocado, mango, Japanese mayonnaise, yakiniku sauce, and aojiso sauce



POKE DE ARROZ o QUINOA CON POLLO | RICE or QUINOA POKE WITH CHICKEN

16,00€

Arroz o quinoa, pollo marinado, huevo duro, aguacate, tomate cherry, wakame, habas de soja, cebolla frita, mayonesa japonesa, salsa yakiniku y salsa aojiso

Rice or quinoa, marinated chicken, hard-boiled egg, avocado, cherry tomatoes, edamame, wakame, fried onions, Japanese mayonnaise, yakiniku sauce, and aojiso sauce



POKE DE ARROZ o QUINOA CON SALMÓN | RICE or QUINOA POKE WITH SALMON

17,00€

Arroz o quinoa, salmón marinado, remolacha, habas de soja, wakame, tofu frito, mayonesa japonesa, pepino, maíz, garbanzos, salsa yakiniku y salsa aojiso

Rice or quinoa, marinated salmon, beetroot, edamame, wakame, fried tofu, Japanese mayonnaise, cucumber, corn, chickpeas, yakiniku sauce, and aojiso sauce



Pasta

GARGANELLI o SPAGUETTI FRUTTI DI MARE

15,50€

Garganelli o spaghetti fresco, mejillón, gambón, sepia y salsa marinera

Fresh garganelli or spaghetti, mussels, king prawns, cuttlefish, and marinara sauce



GARGANELLI o SPAGUETTI PESTO

15,00€

Garganelli o spaghetti fresco, albahaca, piñones, queso parmesano Reggiano y AOVE

Fresh garganelli or spaghetti, basil, pine nuts, Reggiano cheese, and EVOO



GARGANELLI o SPAGUETTI CARBONARA

15,00€

Garganelli o spaghetti fresco, nata, guanciale y queso parmesano

Fresh garganelli or spaghetti, cream, guanciale, and Parmesan cheese



GARGANELLI o SPAGUETTI BOLOGNESA

15,00€

Garganelli o spaghetti fresco, carne de ternera, zanahoria, cebolla y tomate pera

Fresh garganelli or spaghetti, veal, carrot, onion, and plum tomato



GARGANELLI o SPAGUETTI TOMATE | TOMATO GARGANELLI or SPAGUETTI

13,50€



Pizzas caseras

Homemade pizzas

NAPOLETANA

16,00€

Queso de cabra, queso azul, queso parmesano Reggiano, almendras y queso mozzarella

Goat cheese, blue cheese, Reggiano cheese, almonds, and mozzarella cheese



JAMÓN Y QUESO | HAM AND FUNGHI

16,00€

Tomate, queso mozzarella, albahaca, jamón york y champiñones

Tomato, mozzarella cheese, basil, cooked ham, and mushrooms



IBÉRICA | IBERIAN

17,00€

Tomate, queso mozzarella, jamón serrano, queso de oveja curado y romero

Tomato, mozzarella cheese, serrano ham, aged sheep cheese, and rosemary



MARGARITA | MARGHERITA

14,00€

Tomate, queso mozzarella y albahaca

Tomato, mozzarella cheese, and basil



POLLO BÚFALO | BUFFALO CHICKEN

16,00€

Pollo, salsa barbacoa, queso mozzarella, bacon y cebolla caramelizada

Chicken, barbecue sauce, mozzarella cheese, bacon, and caramelized onion



*Opción masa sin gluten | **Gluten free dough available**

Platos principales

Main courses

Lomo de corvina glaseada con alioli de naranja y almendra acompañada de verduras de temporada | 18,00€

Glazed sea bass loin with orange and almond alioli, served with seasonal vegetables

Lomo de salmón al joster con frutos secos acompañado de verduras de temporada | 18,00€

Joster-grilled salmon loin with nuts, served with seasonal vegetables

Filete de merluza rebozada con patatas fritas y salsa tártara | 15,50€

Breaded hake fillet with French fries and tartar sauce



Milanesa de ternera 300gr con salsa napolitana y patatas fritas | 17,00€

300g veal milanese with Neapolitan sauce and French fries



Pechuga de pollo al joster con cremoso de boniato acompañado de verduras de temporada | 15,50€

Joster-grilled chicken breast with sweet potato purée, served with seasonal vegetables



Hamburguesa "Truff Beef Burguer" de 200gr de cebón, queso de cabra, cebolla morada y salsa de trufa con patatas fritas | 17,00€

"Truff Beef Burger" – 200g matured beef burger with goat cheese, red onion, and truffle sauce, served with French fries



Hamburguesa "Doble Smash Burguer" de 100gr, queso semicurado, cebolla roja y salsa ranchera con patatas fritas | 17,00€

"Double Smash Burger" – two 100g beef patties with semi-cured cheese, red onion, and ranch sauce, served with French fries



Hamburguesa de langostinos con pan bao, tomate, rúcula, mayonesa semi picante japonesa y patatas vegetales | 15,50€

Prawn burger in bao bun with tomato, arugula, Japanese mildly spicy mayo, and vegetable chips



Hamburguesa "Truff Artichoke Burguer" de alcachofa, queso vegano y cebolla morada con patatas fritas | 15,50€

"Truff Artichoke Burger" – artichoke patty with vegan cheese and red onion served with French fries



GUARNICIÓN EXTRA PATATAS FRITAS CASERAS | 5,00€

EXTRA SIDE OF HOMEMADE FRENCH FRIES



Menú infantil

Kids menu

Merluza rebozada con patatas fritas | Battered hake with French fries

10,00€



Macarrones con salsa napolitana | Macaroni with Neapolitan sauce

7,50€



Hamburguesa de ternera 100gr con lechuga, tomate y queso con patatas fritas |

11,00€

100g beef burger with lettuce, tomato, and cheese, served with French fries



Nuggets de pollo con patatas fritas | Chicken nuggets with French fries

8,50€



Spaguetti con salsa boloñesa | Spaghetti Bolognese

9,50€



Postres

Desserts

Fruta del día | Fruit of the day

6,00€

VEGAN

Flan de la casa con nata montada |

6,50€

Homemade flan with whipped cream



Tarta de Queso Estilo US con frutos del bosque |

8,00€

US-style cheesecake with mixed berries



Coulant de chocolate con helado | Chocolate coulant with ice cream

7,00€



Alergias e intolerancias

Allergies & intolerances



GLUTEN



LACTOSA | LACTOSE



FRUTOS CÁSCARA | SHELL FRUITS



SULFITOS | SULPHITES



HUEVO | EGG



MOLUSCO | MOLLUSK



PESCADO | FISH



PLATO VEGETARIANO | VEGETARIAN PLATE



PLATO VEGANO | VEGAN PLATE



SOJA | SOY



SÉSAMO | SESAME



ALTRAMUCES | LUPINS



MOSTAZA | MUSTARD



CACAHUETE | PEANUT



CRUSTÁCEO | CRUSTACEAN



APIO | CELERY

Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, rogamos lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

If you suffer from any type of food allergy, please let us know.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 24 horas.

All of our raw fish has been previously frozen for 24 hours.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

In compliance with and pursuant to European Regulation 1169/2011 on food allergies, which came into effect on 13/12/2014, we inform our customers that a list of the products and ingredients contained in each of the dishes offered on our menu and that may cause allergic reactions is available upon request.

Precios con IVA incluido | Prices with VAT included

Bebidas

Beverages

Café & Té

Coffee & Tea

Espresso	1,60€
Cortado with a little milk	1,70€
Americano American	1,70€
Carajillo Coffee with cognac	3,00€
Descafeinado Decaffeinated espresso	1,60€
Espresso Macchiato	1,80€
Café con leche Coffee with milk	2,00€
Capuccino	2,70€
Doble Espresso Double Espresso	2,80€
Laccao	2,60€
Té e infusiones Tea and herbal teas	1,90€

Agua & Refrescos

Water & soft drinks

Agua sin gas 50cl Mineral water 50cl	2,40€
Agua con gas 50cl Sparkling water 50cl	2,60€
Agua San Pellegrino 50cl San Pellegrino water 50cl	3,50€
Refrescos 20cl Soft drinks 20cl	2,60€
Refrescos 35cl Soft drinks 35cl	3,20€
Zumos 20cl Juices 20 cl	2,60€
Melocotón, tomate, piña, naranja, manzana Peach, tomato, pineapple, orange, apple	
Kombucha	3,00€

Cervezas

Beers

Caña 30cl Draft beer 30cl	2,50€
Caña 50cl Draft beer 50cl	3,50€
Cerveza sin alcohol Non-alcoholic beer	2,70€
Cerveza sin gluten Gluten free beer	2,90€
Caña con limón 30cl Lemon Draft beer 30cl	2,50€
Caña con limón 50cl Lemon Draft beer 50cl	3,50€
Cerveza con limón botella 33cl Lemon beer bottled 33cl	2,70€

Pregunta a nuestro equipo sobre más opciones de cerveza embotellada.
Ask our team for more options of bottled beer.



Menu Restaurant