

TAPAS CLÁSICAS / TAPES CLÀSSIQUES

Aceitunas marinadas estilo My Way	2,70
Olives marinades estil My Way	
Calamares a la andaluza	4,20
Calamars a l'andalusa	
Pimientos del padrón	4,50
Pebrots del padró	
Alcachofa a la andaluza con alioli casero	4,50
Carxofa a l'andalusa amb allioli casolà	
Patatas bravas estilo My Way	4,90
Patates braves estil My Way	
Queso manchego	4,90
Formatge manxec	
Almejas salteadas a la salsa verde	4,90
Cloïsses saltejades a la salsa verda	
Pulpo a la gallega	5,30
Pop a la gallega	
Embutidos (lomo, chorizo, fuet y longaniza) ...	5,60
Embotits (llom, xoriço, fuet i llonganissa)	

ENTRANTES / ENTRANTS

Gazpacho andaluz	4,50
Gaspaxo Andalus	
Tartar de ternera con yema trufada	12,50
Tàrtar de vedella amb rovell d'ou trufat	
Jamón ibérico	8,50
Pernil ibèric	
Foie marinado a la sal con coulis de mango, confit de frambuesas y tostadas	8,50
Foie marinat a la sal amb coulis de mango, confit de gerds i torrades	
Carpaccio de ternera con nube de parmesano y yema trufada	9,00
Carpaccio de vedella amb núvol de parmesà i rovell trufat	
Tartare de atún con mango fresco y alga wakame ..	9,50
Tartare de tonyina amb mango fresc i alga wakame	
Trio de mini hamburguesas (2 hamburguesas de ternera y hamburguesa de atún)	12,00
Trio de mini hamburgueses (2 hamburgueses de vedella i hamburguesa de tonyina)	
Mejillones de roca estilo My Way en salsa de azafrán servido con pan casero	7,50
Musclos de roca estil My Way en salsa de safrà i pa casolà	
Tabla de quesos con sus guarniciones	7,50
Taula de formatges amb les seves guarnicions	

TAPAS ESPECIALES MY WAY / TAPES ESPECIALS MY WAY

Wok de verduras asiáticas salteadas con soja y sésamo	
Wok de verdures asiàtiques saltejades amb soia i sèsam	
Sin gambas / sense gambes	3,90
Con gambas / amb gambes	5,40
Queso scamorza fundido con confit de tomate cherry, cebolla roja y tomillo	3,90
Formatge scamorza fos amb confit de tomàquet xerri, ceba vermella i farigola	
Rollito de pato con salsa Hoisin	4,20
Rotllet d'ànec amb salsa Hoisin	
Thai red curry con pollo y verduras asiáticas	4,20
Curri vermell Thai amb pollastre i verdures asiàtiques	
Caprese con aceite de albahaca	4,20
Caprese amb oli d'alfàbrega	
Espárragos a la brasa con queso de cabra gratinado con almendras laminadas	4,20
Espàrrecs a la brasa amb formatge de cabra gratinat amb ametlles laminades	
Mini-torrada con setas salteadas con ajo y perejil	4,20
Mini-torrada amb bolets saltejats amb all i julivert	
Parmesana de berenjenas gratinadas con parmesano y pesto	4,30
Parmesana d'albergínies gratinades amb parmesà i pesto	
Risotto de gambas	4,90
Risotto de gambes	
Risotto de jamón, setas y parmesano	4,90
Risotto de pernil, bolets i parmesà	
Camembert rebozado con cebolla caramelizada	5,00
Camembert arrebossat amb ceba caramel·litzada	
Brocheta de solomillo marinado con salsa teriyaki y verduras al wok	6,30
Broqueta de filet marinat amb salsa teriyaki i verdures al wok	

ENSALADAS / AMANIDES

Ensalada verde del huerto	7,00
Amanida verda de l'hort	
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel, balsámico y frutos secos	8,00
Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel, balsàmic i fruits secs	
Ensalada de mango, aguacates, nueces y mozzarella de búfala con vinagreta de Pedro Ximénez	8,00
Amanida de mango, alvocats, nous, mozzarella de búfala amb vinagreta de Pedro Ximénez	
Ensalada César con pollo	8,00
Amanida Cèsar amb pollastre	

ARROCES, PASTAS / ARROSSOS, PASTES

- Risotto de setas silvestres con jamón y parmesano .. 9,50**
Risotto de bolets, pernil i parmesà
- Risotto de verduras con gorgonzola, parmesano y nueces9,50**
Risotto de verdures amb nous, parmesà i gorgonzola
- Ravioloni de ricotta y espinacas9,80**
Ravioloni de ricotta i espinacs
- Tagliatelle con crema de setas silvestres trufadas y escamas de parmesano12,50**
Tagliatelle amb crema de bolets silvestres trufats i escates de parmesà
- Paella de marisco 13,50**
Paella de marisc

CARNES / CARNIS

- Muslo de pollo relleno de mozzarella de búfala, bacon y albahaca, acompañada de gratén de berenjenas y tomates con pesto..... 16,00**
Cuixa de pollastre farcit de mozzarella de búfala, cansalada i alfàbrega, acompanyada de gratén d'albergínies i tomàquets amb pesto
- Canelones caseros rellenos de ternera, foie gras, jamón y bacon, gratinados con parmesano y servidos con pesto..... 16,50**
Canelons casolans farcits de vedella, foie gras, pernil i cansalada, gratinats amb parmesà i servits amb pesto
- Cordero cocido a baja temperatura con salsa de chalotas al oporto y puré de apio 17,00**
Be cuit a baixa temperatura amb salsa de xalotes a l'oporto i puré d'api
- Entrecot del país 400 gr. con patatas Deluxe ... 26,00**
Entrecot del país 400 gr. amb patates Deluxe
- Solomillo Gold 200 gr. con gratén de patata trufada, setas silvestres salteadas, foie gras y salsa de Pedro Ximénez 25,00**
Filet Gold 200 gr. amb patata gratinada trufada, bolets silvestres saltejats, foie gras i salsa de Pedro Ximénez
- Entrecot de Nebraska 300 gr. con patatas Deluxe 28,00**
Entrecot de Nebraska 300 gr. amb patates Deluxe

SUGERENCIAS / SUGGERIMENTS

Queso scamorza fundido con confit de tomate cherry, cebolla roja y tomillo
Formatge scamorza fos amb confit de tomàquet xerri, ceba vermella i farigola

●
Entrecot de Nebraska 300 gr. con patatas Deluxe
Entrecot de Nebraska 300 gr. amb patates Deluxe

●
Mousse de chocolate blanco y negro con fresa cointreau
Mousse de xocolata blanca i negra amb maduixa cointreau

PESCADOS / PEIXOS

- Gambas a la plancha 10,00**
Gambes a la planxa
- Bacalao al horno con costra de perejil y puré de apio 16,00**
Bacallà al forn amb crosta de julivert i puré d'api
- Lubina al horno con mantequilla de vainilla16,00**
Lobarro al forn amb mantega de vainilla
- Salmón a la plancha con wok de verduras y salsa "anguila" con sésamo..... 16,50**
Salmó a la planxa amb wok de verdures i salsa "anguila" amb sèsam
- Lomo de atún rojo en costra de sésamo y hummus casero 19,00**
Llom de tonyina vermella en crosta de sèsam i hummus casolà
- Tataki de atún con picada de tomate y chalotas..... 17,00**
Tataki de tonyina amb picada de tomàquet i escalunyes

MENÚ PARA NIÑOS / MENÚ PER A NENS

- Filete de pollo o ternera o penne al pomodoro / patatas fritas / helado de chocolate o brownie / refresco 9,60**
Filet de pollastre o vedella o penne amb salsa de tomàquet / patates fregides / gelat de xocolata o brownie / refresc

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA / POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Sorbetes de la casa (dos bolas)	4,40
Xarrups de la casa (dues boles)	
Helados de la casa (dos bolas)	4,40
Gelat de la casa (dues boles)	
Fruta fresca de temporada	4,00
Fruita fresca de temporada	
Tarta de limón con mascarpone	5,00
Tarta de llimona amb mascarpone	
Crema catalana al estilo My Way	5,50
Crema catalana a l'estil My Way	
Brownie de chocolate y nueces con espuma de chocolate y helado de vainilla	6,00
Brownie de xocolata i nous amb escuma de xocolata i gelat de vainilla	
Coulant de chocolate negro con helado de fresas silvestres y coulis de mango	7,00
Coulant de xocolata negra amb gelat de maduixes silvestres i coulis de mango	
Tabla de quesos con sus guarniciones	7,50
Taula de formatges amb les seves guarnicions	
Mousse de chocolate blanco y negro con fresa cointreau	6,00
Mousse de xocolata blanca i negra amb maduixa cointreau	
Crumble de frutos rojos con helado de vainilla	5,00
Crumble de fruits vermells amb gelat de vainilla	

CAFÉS / CAFÈS

Café solo	1,70	Cubanito: café frío, Drambuie	5,50
Cafè sol		Cafè fred, Drambuie a	
Cortado	1,70	Disaronno: café, amaretto, nata	5,50
Tallat		Cafè, amaretto, nata	
Americano	1,90	Escocés: café, whisky, helado vainilla	5,50
Cappuccino	2,20	Cafè, whisky, gelat de vainilla	
Vienés: café, nata	2,60	Irlandés: café, whisky, nata	5,50
Cafè, nata		Cafè, whisky, nata	
Terciopelo: café, helado vainilla, nata	4,90	Russian: café, vodka, azúcar, nata	5,50
Cafè, gelat de vainilla, nata		Cafè, vodka, sucre, nata	
Calypto: café, ron blanco, azúcar, nata	5,50	Terciopelo con Baileys	5,50
Cafè, rom blanc, sucre, nata		Amb Baileys	
Carioca: café, ron negro, azúcar, naranja, nata	5,50	Vienna: café, coñac, nata	5,50
Cafè, rom negre, sucre, taronja nata		Cafè, conyac, nata	

COÑAC / CONYAC

Courvosier	7,00
Rémy Martin	7,00
Cardenal Mendoza	7,00
Carlos I	7,00
Gran Duque D'Alba	7,00
Hennessy	7,50

DIGESTIVOS / DIGESTIUS

Grappa 18 lune	3,50
Baileys	5,00
Moscateil	2,50
Fernet	5,00
Drambuie	5,00
Orujo de hierbas	5,00