

MENÚ

CON LAS MANOS

- ● Taco de costilla deshuesada 8.00€
con salsa barbacoa y pico de gallo
- ● Taco de gambas salteadas al ajillo 8.00€
con guacamole y pico de gallo
- Gyozas (6 uds.) (pollo y verduras) 16.00€
Bocata de calamares en pan brioche con alioli 8.00€
- ● Coquinas como pipas 18.00€
Calamares fritos con salsa tártara 16.00€
- Almejas a la marinera 23.00€
- ● Gambas al ajillo 21.00€

DE AQUÍ Y DE ALLÁ

- ● Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún..... 15.00€
Croquetas de gambas 16.00€
- ● Patatas bravas al estilo del chef 14.00€
- ● Alcachofas confitadas a la parrilla 16.00€
con huevo frito y jamón ibérico
- ● Torreznos del chef con salsa barbacoa y miel..... 14.00€
● Tartar de atún 21.00€
con mango, aliño especial Beewi y crujiente de wonton
- ● Ceviche de langostinos 22.50€
con papaya, aguacate y pico de gallo

FRESCO Y LIGERO

- ● Gazpacho fresquiiiiito..... 6.00€
- ● Ensalada de tomate rosa 17.00€
con ventresca y aceitunas negras
- ● Ensalada de pollo y aguacate 17.50€
con vinagreta de miel y mostaza
- Ensalada de burrata sobre hojas verdes 16.50€
con mermelada de frutos rojos
- Poke Hawaiano 15.00€
Base de arroz con wakame, tomates cherry, pepino,
cebolla morada, edamame, aguacate y salsa Poke

AÑADE TU PROTEÍNA PREFERIDA:

Salmón (3.00€) / Atún (3.00€) / Pollo (2.50€) / Tofu (2.50€)

VEGGIE

- ● Carpaccio de aguacate 19.50€
con granada, canónigos, trampó y pistachos
- ● Parrillada de verduras de temporada..... 18.50€
● Pinsa veggy (masa madre) 18.00€
con calabacín, berenjena, parmesano, rúcula y tomates cherry
- Burger veggy de espinacas en pan brioche 17.00€
con guacamole y calabacín a la plancha

- NO GLUTEN Platos que son aptos para celíacos
- NO LÁCTEO Platos que son aptos para intolerantes a la lactosa

PASTA

- Tagliatelle con bogavante 29.00€
- Tagliatelle con guanciale (embutido italiano) 19.50€
crema de trufa y yema de huevo

ARROCES

HASTA LAS 21:30H MÍN. 2 PAX

- Paella o fideuá de bogavante 34.50€/p.p
- Arroz meloso de bogavante 34.50€/p.p
- Paella o fideuá EL CHAVAL 24.50€/p.p
de pescado y marisco, todo limpio y sin cáscaras
- Paella o fideuá de verduras..... 22.00€/p.p
- Paella o fideuá de carne 22.00€/p.p
con costilla cerdo, pollo y verduras
- ● Paella EL CHAVAL mar y montaña 25.00€/p.p
La nuestra EL CHAVAL + torreznos del chef
- ● Paella de ossobuco con setas y tuétano 26.00€/p.p

PESCADOS

- ● Lubina a la plancha 24.50€
con brotes de ensalada fresca, patatas del chef y pimientos de padrón
- ● Lenguado a la plancha 39.00€
con brotes de ensalada fresca, patatas del chef y pimientos de padrón
- ● Huevos estrellados con bogavante 52.00€
- ● Brocheta de rape y langostinos con arroz basmati..... 27.00€
Hamburguesa de pescado en tempura 17.00€
con lechuga, tomate, salsa tártara y patatas fritas

CARNES

- Hamburguesa de ternera 100% 17.00€
180g de carne de ternera a la brasa, con queso cheddar, bacón,
tomate lechuga y cebolla caramelizada en pan brioche
- ● Chuletón de cebón (600g) 38.00€
con patatas del chef y pimientos de padrón
- ● Pollo asado (500g)..... 19.50€
con ensalada verde, cherry y patatas del chef
- ● Picaña de ternera gallega a la parrilla 21.00€
con chimichurri patatas fritas y pimientos de padrón

PARA LOS PEQUES

- Espagueti a la boloñesa 11.00€
- Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas 10.00€
- Nuggets con patatas fritas 10.00€

GUARNICIONES

- Ensalada verde 6.00€
- Patatas fritas caseras 7.00€
- Patatas del chef 7.00€
- Verduras a la plancha 7.50€

*Disponemos de toda la información de alérgenos de nuestros platos en la carta digital de nuestra web

*Todos los pescados servidos crudos han sido tratados según la normativa correspondiente para la prevención contra el anisakis (Real Decreto 1420/2006)