


# THE FOOD BAR

BY REPUBLIC ©

## ENTRANTES DE MAR Y TIERRA

<b>Sopa de tomate a nuestra manera</b> crujiente de parmesano y espuma de albahaca	<b>7,50</b> 
<b>Carpaccio de solomillo de ternera</b> mayonesa de trufa negra, parmesano, rúcula, frutas de temporada y pipas	<b>14,50</b>
<b>Croquetas de mar</b> 3 unid.	<b>7,50</b>
de pescado y marisco, mayonesa de wasabi	
<b>Caesar</b>	<b>12,50</b>
pollo, cogollos, parmesano, picatostes y anchoas	
<b>Gambas en panko</b>	<b>12,50</b>
mayonesa de rábano, espuma de soja	
<b>Pulpo a la brasa</b>	<b>14,50</b>
alcachofas, taggiasche olivas, limón, alcaparras, cebollitas	

## TARTAR

### SOLOMILLO DE TERNERA

**19,50**

clásico steak tartar,  
hecho en la mesa

### ATÚN

**18,50**

aguacate, aire de soja  
y crema de huevo

## PARA COMPARTIR mínimo 2 personas

<b>Bandeja Pica Pica</b>	<b>p.p. 14,50</b>
4 gyozas, 2 croquetas del mar, 4 dim sum mixta, 2 gambas panko, 2 gambas al vapor, edamame, acompañado con salsas	
<b>Bandeja The Food Bar</b>	<b>p.p. 22,50</b>
jamón ibérico, 2 ostras, gambas, nigiri de lubina, tartar solomillo, sashimi de salmón, atún	

## OSTRAS Y MARISCOS



<b>Gillardeau No 1</b>	<b>unidad</b>	<b>4,25</b>
<b>Perlas de Valencia No 1</b>	<b>unidad</b>	<b>4,00</b>
<b>Ostras salteadas</b> con espinacas salteadas y salsa bearnesa	<b>3 unid.</b>	<b>16,50</b>
<b>Bogavante*</b> estilo Thai, gratinado, a la barbacoa o hervido	<b>500 gr.</b>	<b>37,50</b>
<b>Cangrejo Real*</b> frío encima hielo, a la barbacoa o estilo Thai	<b>precio 100 gr.</b>	<b>13,50</b>

**\*servido con patatas fritas y ensalada verde**

## DE LA TIERRA Y HUERTO

<b>Ravioli de espinacas</b> ricota, salvia, mantequilla, parmesano		<b>14,50</b>
<b>Hamburguesa de carne Angus</b> chutney de tomate, cebolla, bacon y provolone	<b>250 gr.</b>	<b>14,50</b>
<b>Solomillo de ternera</b> 28 días de maduración, salsa bearnesa y chips de hortaliza	<b>140gr. / 200gr.</b>	<b>19,50 / 24,50</b>
<b>The Food Bar entrecote</b> 28 días de maduración, salsa pimienta	<b>250gr.</b>	<b>21,50</b>
<b>Chateaubriand 450 gr.</b> salsa bearnesa o salsa pimienta	<b>(mínimo 2pers.) p.p.</b>	<b>27,50</b>



## PLATOS VEGETARIANOS

## DEL MAR

<b>Tataki de atún</b> texturas de sésamo y paksoi	19,50
<b>Papillote de salmón</b> aromatizado con mantequilla de hierbas	19,50
<b>Pulpo a la brasa</b> mojo rojo Canario y puré de patata con cilantro	17,50

### PESCADO SALVAJE DE NUESTRO MAR (pescado entero)

<b>Lubina</b>	precio p. kilo	55,00
a la sal o al horno con mantequilla de hierbas		

## SUSHI SASHIMI

<b>SPICY TUNA</b> atún picante, aguacate, mayonesa de wasabi, mango	(8 und.)	16,50
<b>CALIFORNIA MAKI</b> salmón, aguacate, pepino, mayonesa de pimentón ahumado	(8 und.)	12,00
<b>VEGANO</b> tofu, tomate seco, rúcula	(8 und.)	12,00
<b>NIGIRI LUBINA</b> emulsión de cítricos japonesa, cebolla crujiente	(4 und.)	10,00
<b>NIGIRI SALMÓN</b> salmón quemado, huevos de salmón, cebollino, sésamo	(8 und.)	12,00
<b>SASHIMI MIXTA</b> atún, salmón, lubina, salsa de soja, jengibre japones, wakame, mayonesa de wasabi		17,50

## CEVICHE

<b>ATUN</b> leche de tigre, aji amarillo	14,50
<b>SALMON</b> leche de tigre, lima, pimientos, cilantro, cebolla roja	12,50
<b>MIXTO</b> clásico con leche de tigre, salmón, atún, lubina	14,00

## SIGNATURES ASIA - PERU

<b>Dim sum</b> cerdo, pollo, gamba y ternera, salsa de soja y sweet chilli	12,50
<b>Gyozas "raviolis japones"</b> de pollo y verduras, curry de hierbas, espinacas, parmesano	13,50
<b>Poke bowl</b> salmón, atún o lubina o los tres, salsa soja, sweet chilli y mayonesa de wasabi	19,50
<b>Wok Oriental</b> de pasta udon, tofu y vegetales	12,50 
<b>con opción de pollo o gamba</b>	15,50
<b>Curry verde tailandés vegetariano</b> arroz basmati, fideos de verdura y pan de gamba	17,50 
<b>Curry verde tailandés</b> de pollo o gamba, arroz basmati, berenjena, champiñones, pan de gamba	17,50
<b>Peking duck</b> mandarin crepes, confit de pato y salsa hoisin	19,75
<b>Saté de pollo</b> salsa de cacahuets, pan de gamba, atjar tjampoer, judías verdes agridulce	18,50

## GUARNICIONES

<b>Patatas fritas</b>	3,50
<b>Patatas baby mojo picón</b>	3,50
<b>Patata asada con queso y hierbas frescas</b> por ración	3,50
<b>Ensalada verde</b>	4,50
<b>Verduras de temporada (al wok o al vapor)</b>	4,50
<b>Arroz basmati</b>	3,50



## PLATOS VEGETARIANOS

# THE FOOD BAR

BY REPUBLIC ©

## STARTERS FROM SEA AND LAND

<b>Tomato soup The Food Bar style</b>	7,50	
crispy parmesan cheese and basil foam		
<b>Carpaccio</b>	14,50	
black truffle mayonnaise, parmesan cheese, rocket, seasonal fruits and sunflower seeds		
<b>Fish croquettes</b>	3 units 7,50	
fish and shellfish, wasabi mayonnaise		
<b>Classic caesar salad</b>	12,50	
crispy chicken, lettuce, parmesan cheese, croutons, anchovies		
<b>Crispy prawns</b>	12,50	
wasabi mayonnaise and wakame		
<b>Grilled octopus</b>	14,50	
artichokes, taggiasche olives, lemon, capers, onions		

## TARTAR

### CLASSIC STEAK TARTAR

19,50

Classic,  
prepared at your table

### TUNA TARTAR

18,50

avocado, soy air  
and egg cream

## TO SHARE minimum of 2 persons

<b>The Food Bar "Pica Pica" platter</b>	p.p. 14,50
4 gyozas, 2 croquettes, 4 mixed dim sum, 2 crispy prawns, 2 steamed prawns, edamame and different sauces	
<b>The Food Bar Platter</b>	p.p. 22,50
Iberian ham, 2 oysters, prawns, seabass nigiri, steak tartar, sashimi of salmon, tuna	

## OYSTERS AND SEAFOOD



<b>Gillardeau No 1</b>	unit	4,25
<b>Perlas de Valencia No 1</b>	unit	4,00
<b>Sauteed oysters</b>	3 units	16,50
sauteed spinach and bearnaise sauce		
<b>Lobster*</b>	500 gr.	37,50
thai style, gratin, BBQ or boiled		
<b>King Crab*</b>	price 100 gr.	13,50
on ice with 3 sauces, BBQ or thai style		
* served with french fries and green salad		

## FROM THE LAND

<b>Spinach ravioli</b>		14,50
ricotta, sage butter and parmesan cheese		
<b>Angus beef Burger</b>	250 gr.	14,50
tomato chutney, onion, bacon and provolone		
<b>Tenderloin</b>	140gr. / 200gr.	19,50 / 24,50
matured 28 days, bearnaise sauce, vegetable chips		
<b>The Food Bar entrecote</b>	250gr.	21,50
matured 28 days, pepper sauce		
<b>Chateaubriand 450 gr.</b>	(minimum 2pers.) p.p.	27,50
bearnaise- or pepper sauce		



## VEGETARIAN DISHES

---

**FROM THE SEA**

---

<b>Tuna tataki</b>	19,50
textures of sesame and pak choi	
<b>Salmon papillote</b>	19,50
herbal butter and steamed vegetables	
<b>Grilled Octopus</b>	17,50
“mojo picón” and mashed potato with coriander	

**WILD FISH FROM OUR SEA**  
(whole fish)

<b>Seabass</b>	price p. kilo	55,00
in salt crust or from the oven with herbal butter		

**SUSHI SASHIMI**

<b>SPICEY TUNA ROLL</b>	(8 units)	16,50
tuna, avocado, wasabi mayonnaise, mango		
<b>CALIFORNIA MAKI SALMON</b>	(8 units)	12,00
avocado, cucumber, smoked pepper mayonnaise		
<b>VEGAN TOFU</b>	(8 units)	12,00
dried tomatoes, rocket salad		
<b>NIGIRI SEABASS</b>	(4units)	10,00
yozu, japanese citrus emulsion, crispy onion		
<b>NIGIRI SALMON TORCH</b>	(8 units)	12,00
salmon, eggs, chives, sesame		
<b>SASHIMI MIX</b>		17,50
tuna, salmon, seabass, soy sauce, pickled ginger, wakame, wasabi mayonnaise		

---

**CEVICHE**

---

<b>TUNA</b>	14,50
tiger´s milk, yellow chili pepper	
<b>SALMON</b>	12,50
tiger´s milk, lime, pepper, coriander, red onion	
<b>COMBINATION</b>	14,00
salmon, tuna, seabass, tiger´s milk	

---

**SIGNATURES ASIA AND PERU**

---

<b>Dim sum</b>	12,50
pork, chicken, prawn and beef, soy sauce and sweet chilli	
<b>Gyozas “Japanese Ravioli”</b>	13,50
chicken and vegetables, herbal curry, spinach, parmesan cheese	
<b>Poke bowl</b>	19,50
salmon, tuna, seabass, or a combination of 3, soy sauce, sweet chilli and wasabi mayonnaise	
<b>Oriental Wok</b>	12,50 
udon noodles, tofu and vegetables	
<b>extra option of chicken or prawns</b>	15,50
<b>Vegetarian green Thai curry</b>	17,50 
basmati rice, eggplant, mushrooms and prawn cracker	
<b>Green Thai curry</b>	17,50
chicken or prawn, basmati rice, eggplant, mushrooms and prawn cracker	
<b>Peking duck</b>	19,75
Mandarin crepes, duck confit and hoisin sauce	
<b>Chicken satay</b>	18,50
Peanut sauce, prawn cracker, atjar tampoer, sweet & sour green beans	

---

**GARNISH** 

---

<b>Rustic fries</b>	3,50
<b>Baby potatoes “mojo picón”</b>	3,50
<b>Jacked potato with sour cream and fresh herbs</b>	3,50
<b>Green salad</b>	4,50
<b>Seasonal vegetables wok style or steamed</b>	4,50
<b>Basmati rice</b>	3,50

---

 **VEGETARIAN DISHES**

---