


ENTRANTES DE MAR Y TIERRA

Sopa de tomate a nuestra manera crujiente de parmesano y espuma de albahaca	8,50 
Carpaccio de solomillo de ternera mayonesa de trufa negra, parmesano, rúcula, frutas de temporada y pipas	14,50
Croquetas de mar 3 unid.	7,50
de pescado y marisco, mayonesa de wasabi	
Caesar	12,50
pollo, cogollos, parmesano, picatostes y anchoas	
Gambas en panko	12,50
mayonesa de rábano, espuma de soja	
Burrata	14,50
tomate raf, albahaca, chutney de tomate seco	

TARTAR

Solomillo de ternera 21,50 clásico steak tartar, hecho en la mesa	Atún 18,50 aguacate, aire de soja y crema de huevo
---	--

PARA COMPARTIR mínimo 2 personas

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

OSTRAS Y MARISCOS



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

*servido con patatas fritas y ensalada verde

THE FOOD BAR

BY REPUBLIC ©

DE LA TIERRA Y HUERTO

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

DEL MAR

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

PESCADO SALVAJE DE NUESTRO MAR (pescado entero)

Lubina a la sal o al horno con mantequilla de hierbas	precio p. kilo 55,00
---	----------------------

CEVICHE

Atún leche de tigre, aji amarillo	14,50
Salmón leche de tigre, lima, pimientos, cilantro, cebolla roja	12,50
Mixto clásico con leche de tigre, salmón, atún, lubina	14,00

SIGNATURES ASIA - PERU

Dim sum cerdo, pollo, gamba y ternera, salsa de soja y sweet chilli	12,50
Gyozas "raviolis japones" de pollo y verduras, curry de hierbas, espinacas, parmesano	14,50
Poke bowl salmón, atún o lubina o los tres, salsa soja, sweet chilli y mayonesa de wasabi	19,50
Wok Oriental de pasta udon, tofu y vegetales	12,50 
con opción de pollo o gamba	14,50
Curry verde tailandés vegetariano arroz basmati, fideos de verdura y pan de gamba	17,50 
Curry verde tailandés de pollo o gamba, arroz basmati, berenjena, champiñones, pan de gamba	17,50
Peking duck mandarin crepes, confit de pato y salsa hoisin	19,75
Saté de pollo salsa de cacahuets, pan de gamba, atjar tjampoer, judías verdes agridulce	18,50

SUSHI SASHIMI

Spicy tuna atún picante, aguacate, mayonesa de wasabi, mango	8 und.	16,50
California maki salmón, aguacate, pepino, mayonesa de pimentón ahumado	8 und.	16,50
Vegano tofu, tomate seco, rúcula	8 und.	14,00
Nigiri lubina emulsión de cítricos japonesa, cebolla crujiente	6 und.	16,50
Nigiri salmón salmón quemado, huevos de salmón, cebollino, sésamo	6 und.	16,50
Sashimi mixta atún, salmón, lubina, salsa de soja, jengibre japones, wakame, mayonesa de wasabi	15 und.	19,50

GUARNICIONES

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



PLATOS VEGETARIANOS

STARTERS FROM SEA AND LAND

Tomato soup The Food Bar style crispy parmesan cheese and basil foam	8,50	
Carpaccio black truffle mayonnaise, parmesan cheese, rocket, seasonal fruits and sunflower seeds	14,50	
Fish croquettes fish and shellfish, wasabi mayonnaise	3 units 7,50	
Classic caesar salad crispy chicken, lettuce, parmesan cheese, croutons, anchovies	12,50	
Crispy prawns wasabi mayonnaise and wakame	12,50	
Burrata raf tomato, basil, sundried tomato chutney	14,50	

TARTAR

Classic Steak tartar
21,50
Classic,
prepared at your table

Tuna tartar
18,50
avocado, soy air
and egg cream

TO SHARE minimum of 2 persons

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

OYSTERS AND SEAFOOD



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

* served with french fries and green salad

THE FOOD BAR

BY REPUBLIC ©

FROM THE LAND

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

FROM THE SEA

Tuna tataki textures of sesame and pak choi	19,50
Salmon papillote herbal butter and steamed vegetables	19,50
Grilled Octopus "mojo picón" and mashed potato with coriander	19,50

WILD FISH FROM OUR SEA (whole fish)

Seabass in salt crust or from the oven with herbal butter	price p. kilo	55,00
--	---------------	-------

CEVICHE

Tuna tiger's milk, yellow chili pepper	14,50
Salmon tiger's milk, lime, pepper, coriander, red onion	12,50
Combination salmon, tuna, seabass, tiger's milk	14,00

SIGNATURES ASIA AND PERU

Dim sum pork, chicken, prawn and beef, soy sauce and sweet chilli	12,50
Gyozas "Japanese Ravioli" chicken and vegetables, herbal curry, spinach, parmesan cheese	14,50
Poke bowl salmon, tuna, seabass, or a combination of 3, soy sauce, sweet chilli and wasabi mayonnaise	19,50
Oriental Wok udon noodles, tofu and vegetables	12,50 
extra option of chicken or prawns	14,50
Vegetarian green Thai curry basmati rice, eggplant, mushrooms and prawn cracker	17,50 
Green Thai curry chicken or prawn, basmati rice, eggplant, mushrooms and prawn cracker	17,50
Peking duck Mandarin crepes, duck confit and hoisin sauce	19,75
Chicken satay Peanut sauce, prawn cracker, atjar tampoer, sweet & sour green beans	18,50

SUSHI SASHIMI

Spicy tuna roll tuna, avocado, wasabi mayonnaise, mango	8 units	16,50
California Maki Salmon avocado, cucumber, smoked pepper mayonnaise	8 units	16,50
Vegan Tofu dried tomatoes, rocket salad	8 units	14,00
Nigiri Seabass yozu, japanese citrus emulsion, crispy onion	6 units	16,50
Nigiri Salmon Torch salmon, eggs, chives, sesame	6 units	16,50
Sashimi mix tuna, salmon, seabass, soy sauce, pickled ginger, wakame, wasabi mayonnaise	15 units	19,50

GARNISH

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



VEGETARIAN DISHES