

VIVA LA CANTINA PLAYERA

Menú

La Sardina

FOOD &
DRINKS



El picoteo

ENSALADILLA RUSA | 1550 €

Ensaladilla rusa de ventresca con pan Carasatu y encurtidos

ENSALADA TATAKI | 1800 €

Ensalada de tataki de salmón, piña asada, sésamo y frutos rojos

ENSALADA ESCALIVADA | 1750 €

Ensalada de tomate, escalivada, queso de cabra, nueces y rúcula con vinagreta

SALMOREJO | 1050 €

Salmorejo con huevo duro, costrones y jamón ibérico

BRAVAS | 1200 €

Patatas fritas con salsa brava

COQUINAS | 1900 €

Coquinas al horno de carbón

CHIPIRONES | 1750 €

Chipirones a la andaluza con mayonesa de lima

GAMBAS | 2300 €

Gamba roja a la plancha

CAZÓN | 1900 €

Cazón en adobo con salsa tártara

CARPACCIO | 1800 €

Carpaccio de ternera con mayonesa de trufa, parmesano, rúcula y champiñones

ALITAS | 1600 €

Alitas de pollo al horno de carbón con salsa de limón, parmesano y piñones

CROQUETAS | 1650 €

Croquetas caseras de gambas al ajillo con pimentón dulce y salsa siracha

El plato

SÁNDWICH | 1850 €

Sándwich de pastrami con pan de centeno, pepinillo, mayonesa y mostaza americana con patatas fritas o sticks de boniato

SMASHBURGER | 1800 €

Hamburguesa doble con queso Cheddar, salsa, cebolla, lechuga iceberg y patatas fritas

SCHNITZEL | 2100 €

Pechuga de pollo rebozada con salsa de mermelada de chili dulce, con patatas fritas y ensalada

ENTRECOTE | 2450 €

Entrecote a la plancha con patatas fritas, ensalada y pimientos de Padrón

PULPO | 2400 €

Pulpo al horno de carbón con parmentier de patata

SARDINA | 2200 €

Espeto de sardinas con patatas fritas y ensalada

PESCADO DEL DÍA | SPM

Pescado a la plancha

Los platitos

NUGGETS | 900 €

Nuggets de pollo con patatas fritas

SMASHBURGER | 1050 €

Hamburguesa con ketchup y patatas fritas

BIKINI | 1050 €

Sándwich de jamón y queso con patatas fritas

FISH & CHIPS | 1000 €

Merluza rebozada con patatas fritas

El dulce

COULANT | 750 €

Coulant de chocolate

COCO MANGO JENGIBRE | 750 €

Mousse de coco, mousse de mango con jengibre confitado

LEMON PIE | 750 €

Tarta de limón con merengue

TIRAMISÚ DE NARANJA | 750 €

Mousse de Mascarpone y naranja sobre savoiardi empapado en naranja amarga

IVA INCLUIDO · GRACIAS POR VENIR

VIVA LA CANTINA PLAYERA

Menu

La Sardina

FOOD &
DRINKS



Starters

RUSSIAN SALAD | 1550 €

Russian tuna belly salad with Carasatu bread and pickles

TATAKI SALAD | 1800 €

Salmon tataki salad, grilled pineapple, sesame and red berries

SCALVATED SALAD | 1750 €

Tomato salad, escalivada, goat cheese, walnuts and arugula with vinaigrette

SALMOREJO | 1050 €

Salmorejo with hard-boiled egg, croutons and Iberian ham

BRAVAS | 1200 €

French fries with brava sauce

COQUINAS | 1900 €

Charcoal baked coquinas

BABY SQUID | 1750 €

Andalusian-style baby squid with lime mayonnaise

PRAWNS | 2800 €

Grilled red shrimps

DOGFISH | 1900 €

Marinated dogfish with tartar sauce

CARPACCIO | 1800 €

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan cheese, arugula and mushrooms

CHICKEN WINGS | 1600 €

Charcoal baked chicken wings with lemon sauce, parmesan and pinions

CROQUETTES | 1650 €

Homemade garlic prawn croquettes with sweet paprika and siracha sauce

Mains

SANDWICH | 1850 €

Pastrami sandwich with rye bread, gherkin, mayonnaise and American mustard with French fries or sweet potato sticks

SMASHBURGER | 1800 €

Double Burger with Cheddar Cheese, special sauce, onion, Iceberg lettuce and French fries

SCHNITZEL | 2100 €

Breaded chicken breast with sweet chili sauce, with French fries and salad

ENTRECOTE | 2450 €

Grilled entrecote with French fries, green leaves and Padrón peppers

OCTOPUS | 2400 €

Charcoal baked octopus with parmentier potato

SARDINE | 2200 €

Sardine skewer with French fries and green salad

FISH OF THE DAY |

According to market price

Grilled fish

Children dishes

NUGGETS | 900 €

Chicken nuggets with French fries

SMASHBURGER | 1050 €

Burger with ketchup and French fries

BIKINI | 1050 €

Ham and cheese sandwich with French fries

FISH & CHIPS | 1000 €

Breaded Hake with French Fries

Desserts

COULANT | 750 €

Chocolate coulant

COCONUT MANGO GINGER | 750 €

Coconut mousse, mango mousse with candied ginger

LEMON PIE | 750 €

Lemon pie with meringue

ORANGE TIRAMISU | 750 €

Mascarpone and orange mousse on savoiardi drenched in bitter orange

VAT INCLUDED · THANK YOU FOR COMING

VIVA LA CANTINA PLAYERA

Vinos

La Sardina

FOOD &
DRINKS



El cava

VERITAS BRUT de José L. Ferrer |
3000 €

DO. Binissalem. Moll

MASIA SALAT | 2600 €

Orgánico Brut Natura

D.O. Cava. Macabeo, xarel·lo,
parellada

ARS COLLECTA GRAND ROSE |
3800 €

D.O. Cava. Pinot noir, xarel·lo,
trepat

El champagne

TAITTINGER Prelude Grand Cru |
8990 €

D.O. Champagne. Chardonnay,
pinot noir

TAITTINGER Prestige Rosé | 8990 €

D.O. Champagne. Chardonnay,
meunier, pinot noir

El blanco

AGUAZUL | 2400 €

D.O. Rueda. Verdejo

SECRET DE MAR | 2600 €

D.O. Terra Alta. Garnacha blanca,
macabeo

CAN MATONS | 2700 €

D.O. Alella. Pansa blanca

PYJAMA de Demencia | 2900 €

D.O. Bierzo. Godello

VERITAS BLANC de José L. Ferrer |
3200 €

Binissalem. Chardonnay, mollard

LA CHABLISIENE LA SEREINNE |
6800 €

A.O.C. Chablis. Chardonnay

El rosado

99 ROSAS | 2400 €

V.T. Castilla. Garnacha

VOL D'ANIMA Raimat | 2600 €

D.O. Penedés. Garnacha tinta,
pinot noir

PINKGALL | 2900 €

D.O. Penedés. Garnacha,
garnacha blanca

ABADIA DE POBLET | 3200 €

D.O. Penedés. Garnacha tinta,
trepat

MIRAVAL | 5900 €

A.O.C. Côtes de Provence.
Cinsault, garnacha tinta, syrah

El negro

EL ARTE DE VIVIR | 2400 €

D.O. Ribera del Duero. Tinta
del país

VIÑA POMAL Crianza | 2600 €

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo

VINYES VELLES de José L. Ferrer |
3400 €

DO. Binissalem. Syrah, cabernet
sauvignon, callet, mantonegro

MUGA Crianza | 3800 €

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo,
garnacha, mazuelo y graciano

OLIVIER LEFLAIVE Cuvee Margot |
9500 €

A.O.C. Bourgogne. Pinot noir

IVA INCLUIDO · GRACIAS POR VENIR