














































ENTRANTES

Ensalada de burrata, rúcula, nueces, tomate semiseco y pesto de trufa _____	14,5 €	 
Patatas sisapo con mayonesa chipotle _____	7,50 €	
Ceviche de corvina, leche de tigre, maiz cancha y boniato asado _____	16,0 €	 
Gyozas de carabinero, jugo de sus cabezas, coco y citronela _____	14,5 €	   
Shao mai de rabo de toro con huevo de codorniz y sichimi (und) _____	3,70 €	 
Bao de panceta lacada con pepino curado y cilantro _____	6,00 €	 
Bao de carrillera con cebolla roja encurtida y kikos _____	6,00 €	 
Croquetas de choco, alga nori y alioli (4 und) _____	8,00 €	   
Croquetas de zanahoria, dátiles y puerro (4 und) _____	7,00 €	  










NUESTRAS TORTILLAS CON HUEVOS ECOLÓGICOS

Tortilla con cebolla caramelizada _____	7,00 €	
Tortilla con trufa _____	8,50 €	

PLATOS

Carrilleras al oporto con burratina atemperada, almendras, cacao y menta _____	16,0 €	 
Pluma ibérica a la parrilla con yuzu, trufa y pure de tubérculos _____	16,5 €	
Ají de gallina, huevo 64°, aceituna botija y nueces _____	13,5 €	   
Steak tartar con hueso de tuétano a la parrilla y mostaza a las finas hierbas _____	19,5 €	   
Hamburguesa de picaña, chutney de tomate, siracha cítrica con patatas fritas _____	14,5 €	
Hamburguesa de picaña con trufa, cebolla caramelizada con patatas fritas _____	14,5 €	
Corvina salvaje a la parrilla , pack choi a la mantequilla _____	16,0 €	 
Pulpo a la parrilla, patatas baby asadas y shitakes al wok _____	18,0 €	
Noodles con langostinos empanados y huevo a baja temperatura _____	13,5 €	    
Noodles con verduritas salteadas al wok _____	11,5 €	

POSTRES

Texturas de chocolate con helado de pistacho _____	7,50 €	 
Donut bañado en sopa de chocolate blanco y leche de coco _____	7,50 €	   
Tarta fluida de queso con helado de frutos del bosque _____	7,50 €	  

CAVAS Y VINOS

SISAPO TRAFALGAR

CAVAS

Brut Nature Stars Reserva 2016 Perelada _____	18,0 €
Pere Ventura Tresor Reserva 2016 _____	29,0 €
Moet Rosé _____	74,0 €

ROSADOS

Chivite (en colaboración con Arzac) 2018 _____ Copa 3,5 € _____	15,8 €
Traslanzas (D.O. Cigales) 2018 _____	16,0 €

BLANCOS

Canicas (D.O. Rias Baixas) _____ Copa 3,5 € _____	17,5 €
Benedictus (D.O. Ribeiro) 2018 _____ Copa 4 € _____	22,0 €
Chis Verdejo (D.O. Rueda) 2020 _____ Copa 3,5 € _____	16,0 €
La Creu (D.O. Penedés) 2018 _____	35,0 €
Xisto ilimitado (Douro) 2018 _____	25,0 €
Domäne Wachau 2019 (Austria) _____	20,0 €

TINTOS

Hacienda Albae (Syrah) _____ Copa 3,5€ _____	16,0 €
Ultreia (D.O. Bierzo) 2018 _____ Copa 4€ _____	19,0 €
Elclan Ribera _____ Copa 3,5 € _____	16,0 €
Viña Olagosa crianza 2017 _____ Copa 3,5 € _____	18,0 €
Arbocala 2018 (D.O. Toro) _____ Copa 3,5 € _____	18,0 €
Domaine de Lises Equinox (FRA) (Syrah) 2018 _____	25,0 €
Renè Bouvier Bourgogne Le Chapitre Suivant (FRA) (Pinot Noir) 2017 _____	31,0 €
Señor cuco (D.O. Rías Baixas) 2016 _____	28,5 €
JoseDo (Monastrell) _____	22,0 €
Traslanzas (D.O. Cigales) _____	24,0 €
Contino RSV (D.O. Rioja) 2016 _____	40,0 €
Arrocal Selección 2017 (D.O. Ribera) _____	24,0 €
Inici (D.O. Priorat) 2016 _____	24,0 €