



»»» + *Vive la experiencia* + <<<



**CR**

**Croqueta de sepia y gamba con alioli de ajo negro**

Sepia and shrimp croquette with black garlic alioli

2,45€ / ud



**NE**

**Nem de pato lacado con salsa Hoisin e hierbas aromáticas**

Lacquered duck nem with Hoisin sauce and aromatic herbs

4,45€ / ud



**PA**

**Patatas bravas**

Spicy potatoes spanish style

7,95€



**BO**

**Bocata de calamarcitos con mayonesa de lima**

Baby squid sandwich with lime mayonnaise

7,95€



**HU**

**Hummus de berenjena al carbón con chips de batata y yuca**

Grilled eggplant hummus with sweet potato and cassava chips

7,95€



**EN**

**Ensaladilla SKULL con polvo de mojama Spanish**

potatoes salad with salt cured tuna powder

8,45€



**BU**

**Burratina con pesto rojo y tomate raf negro**

Burratina with red pesto and black raf tomato

8,95€





SA

**Salmorejo casero con bacalao ahumado, eneldo y “regaña”**

Homemade salmorejo with smoked cod, dill and “regaña”

7,45€



AL

**Alitas de pollo deshuesadas y glaseadas sobre arroz frito y soja**

Boneless and glazed chicken wings on fried rice and soy

9,45€



PO

**Pollo macerado al carbón con romesco y cebolletas asadas**

Marinated charcoal chicken with romesco and roasted chives

12,45€



TA

**Tartar de salmón y langostino sobre guacamole casero**

Salmon and shrimp tartare on homemade guacamole

11,45€



CE

**Ceviche de atún rojo y coco, verduras encurtidas y pan de cristal**

Red tuna and coconut ceviche, pickled vegetables and glass bread

14,45€



LA

**Lasaña de zamburiñas, sepia, langostino y bechamel de su coral**

Lasagna with scallops, sepia, shrimp and bechamel from it's coral

14,95€



AT

**Atún rojo a la plancha “vuelta y vuelta” con soja y sésamo**

Grilled tuna with soy and toasted sesame

15,95€





**HA**

**Hamburguesa de ternera, queso de cabra, rúcula, tomate, cebolla caramelizada, bacon y mahonesa BBQ**

Veal burger, goat cheese, arugula, tomato, caramelized onion, bacon and BBQ mayonnaise



11,95€

**BA**

**Baby ribs con salsa de pimienta negra y miel**

Baby ribs with black pepper and honey sauce



14,95€

**ST**

**Steak tartar con encurtidos sobre coca crujiente**

Steak tartare with pickles on crispy coca flatbread



16,45€

**CO**

**Costilla de ternera glaseada con salsa yakiniku**

Glazed veal ribs with japanese orange barbecue sauce



18,95€

**LO**

**Lomo de Vaca (300grs.) a la brasa con patatas y pimientos de padrón**

Grilled beef steak with potatoes and padron peppers



18,95€

**SP**

**Servicio de pan**

1,25€



## MOMENTO DULCE

### BR

#### **Brownie casero con sopa de chocolate blanco y naranja, coulis de frutos rojos y helado de yogurt**

Homemade brownie with white chocolate and orange soup, red fruit coulis and yogurt ice cream

4,95€



### TA

#### **Tarta de queso SKULL con coulis de mango**

Skull cheesecake with mango coulis

4,95€



### TO

#### **Torrija de pan brioche con helado de vainilla Bourbon**

French toast brioche with Bourbon vanilla ice cream

4,95€



### HO

#### **Hojaldre fino de manzana con helado de canela**

Thin apple puff pastry with cinnamon ice cream

4,95€





## CARTA DE VINOS

### TINTOS

<b>Amadora (Rioja 2016)</b>	
Tempranillo 100%	14,45€
	Copa 2,95€
<b>Señorío de Bocos (Ribera del Duero 2017)</b>	
Tempranillo 100%	14,45€
	Copa 2,95€
<b>Azpilcueta (Rioja 2015)</b>	
Tempranillo, Graciano y Mazuelo	15,75€
<b>Lan (Rioja 2015)</b>	
Tempranillo 100%	16,75€
<b>Ramón Bilbao (Rioja 2016)</b>	
Tempranillo 100%	17,95€
<b>Legaris Roble (Ribera del Duero 2018)</b>	
Tempranillo 100%	15,75€
<b>Pepe Yllera (Ribera del Duero 2017)</b>	
Tempranillo y Cabernet Sauvignon	17,95€
<b>Pecado Original (Madrid)</b>	
Garnacha y Negral	14,45€
<b>Las Moradas (Madrid)</b>	
Garnacha 100%	15,45€
<b>Juan Jil (Jumilla 2018)</b>	
Monastrell	14,45€
<b>Habla del Silencio (Extremadura 2017)</b>	
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	17,95€



### *BLANCOS*

#### **Carramata (Rueda 2018)**

Verdejo 100%

13,45€

Copa 2,95€

#### **Vizconde de Barrantes (Rias Baixas 2018)**

Albariño 100%

15,75€

Copa 2,95€

#### **Yllera (Rueda 2018)**

Verdejo 100%

16,45€

#### **Gotin del Risc (Bierzo 2018)**

Godello 100%

14,45€

### *ROSADO*

#### **Homenaje (Navarra 2018)**

Garnacha

11,95€

### *ESPUMOSOS*

#### **Vía de la Plata Brut (Macabeo y Parellada)**

Cava Extremadura

17,45€

## CÓCTELES



<b>Margarita (Clásica, Jalisco, Frozen)</b> (Tequila, lima limón y triple seco) <b>**Haz tu Margarita tropical con sabor a fresa, fruta de la pasión, naranja o frutos del bosque**</b>	7,00€
<b>Mojito (Criollo o Caribeño)</b> (Ron blanco, zumo de lima, hierbabuena) <b>**Haz tu Mojito caribeño con sabor a fresa, mango, sandía o piña**</b>	7,00€
<b>Piña Colada Criolla</b> (Ron, leche de coco y piña natural)	7,00€
<b>Pisco Sour Clásico</b> (Pisco, zumo de lima limón, clara de huevo)	7,00€
<b>Cosmopolitan</b> (Vodka, triple seco, zumo de arándanos)	6,50€
<b>Caipiriña o Caipiroska (Clásica o Negra)</b> (Cachaza o vodka, lima)	6,50€
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, vino espumoso)	6,50€
<b>Daiquiri</b> (Ron blanco, zumo de lima limón)	6,50€
<b>Negroni Clásico</b> (Campari, vermú rojo, ginebra)	6,50€
<b>Manhattan Classic</b> (Vermú rojo, whisky y aceituna)	6,50€