



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€

CO

Corvina asada en su jugo con chalotas al Oporto
Roasted sea bass in its juice with shallots in Port Wine



17,95€



HA

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

Veal burger, goat cheese, arugula, tomato, caramelized onion 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 (300gr.) 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

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

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