

COSMOPOLIS

SANTA CATALINA

ENTRANTES - VORSPEISEN

STARTERS - ENTRÉES

<p>FOCACCIA CON ALIOLI Focaccia mit Alioli Focaccia with Alioli Focaccia à l'Aloli</p>	<p>8.50 €</p> <p> </p>	<p>TOSTA DE CECINA Queso de Cabra y Pico de gallo Toast Cecina mir Pico de Gallo sauce und Ziegenkäse Jerky Toast with Pico de Gallo sauce and Goat Cheese Tosta à Cecina au Fromage de chèvre et Pico de Gallo</p>	<p>11.00 €</p> <p> </p>
<p>CROQUETAS CREMOSAS de Boletus o Jamón Ibérico Cremige Krokette aus Steinpinzen oder Iberico-Schinken Creamy Croquettes of Boletus or Iberian Ham Croquettes Crémeuses aux Cèpes oder Jambon Ibérique 3 uds / stück / pieces / pièces</p>	<p>8.50 €</p> <p> </p>	<p>BRIOCHE DE LANGOSTINOS Brioche de langostinos Brioche de langostinos Brioche de langostinos</p>	<p>15.50 €</p> <p>  </p>
<p>BUÑUELOS DE BACALAO Kabeljaufrivadellen Cod fritters Beignets de morue</p>	<p>9.50 €</p> <p>  </p>	<p>PULPO A LA BRASA estilo "Causa Limeña" con puré de patata trufado y Aguacate Gegrillter Oktopus "Causa Limeña Art" mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Avocado Grilled Octopus "Causa Limeña" style with truffled mashed potatoes and avocado Poulpe grillé "Causa Limeña style" avec purée de pommes de terre truffées et avocat</p>	<p>22.50 €</p> <p>  </p>
<p>LANGOSTINOS con Sobrasada y Miel Garnelen mit Sobrasada und Honig Shrimps with Sobrasada and Honey Crevettes à la Sobrasada et eu Miel</p>	<p>14.50 €</p> <p></p>		
<p>CARPACCIO DE CHULETÓN Rindercarpaccio Beef Carpaccio Carpaccio de Boeuf</p>	<p>16.50 €</p>		
<p>VITELLO TONNATO</p>	<p>15.00 €</p>		
<p>PAN BRIOCHE CON FOIE Mantequilla de Trufa y Manzana caramelizada Brioche Brot mit Foie Trüffelbutter und karamellisiertem Apfel Brioche Bread with Foie Truffle Butter and Caramelized Apple Pain Brioché et Foie au Beurre de Truffe et Pomme caramélisée</p>	<p>13.50 €</p> <p> </p>		



TATAKI DE PRESA IBÉRICA 17.50 €
Iberisches presa tataki
Iberian presa tataki
Tataki de presa ibérica

VIEIRAS AHUMADAS 24.00 €
 con Mantequilla ahumada,
 Lima y Chimichurri
Geraucherte Jakobsmuscheln
 mit geraucherter Butter,
 Limette und Chimichurri
Smoked Scallops
 with Smoked Butter,
 Lime and Chimichurri
Coquilles Saint-Jacques fumées
 avec Beurre fumé,
 Citron vert et Chimichurri
 4 uds / stück / pieces / pieces



TARTAR DE ATÚN 19.50 €
 con toques Orientales
Thunfischtatar
 mit orientalischen Akzenten
Tuna tartar
 with an Oriental touch
Tartare de Thon
 aux touches orientales



STEAK TARTAR sobre Tuetano 22.00 €
Steak Tartar ouf Knochenmark
Steak Tartar on Marrow
Steak Tartar sur Moelle

TARTAR DE SALMÓN 18.50 €
 con Aguacate, Mango, est. Asiático
Lachstatar
 mit Avocado, Mango nach asiat. Art
Salmon Tartare
 with Avocado, Mango, Asian Style
Tartare de Saumon
 à l'Avocat et a la Mangue, style asiat



ENSALADAS Y VEGETARIANOS - SALATE UND VEGETARIER SALAD AND VEGETARIANS - SALADES ET VÉGÉTARIENS

CARPACCIO DE REMOLACHA 12.50 €
 Rote-Bete-Carpaccio
 Beet Carpaccio
 Carpaccio de Betterave

AGUACATE ASADO 14.50 €
 con Pico de Gallo
 Gerostete Avocado
 mit Pico de Gallo
 Roasted Avocado
 with Pico de Gallo
 Avocat roti
 au Pico de Gallo

ENSALADA CAPRESE 13.50 €
 con Mozzarella de Búfala
CAPRESE-SALAT
 mit Büffelmozzarella
CAPRESE SALAD
 with Bufala Mozzarella
SALADE CAPRESE
 avec Mozzarella di Bufala



ENSALADA DE Q. DE CABRA 13.50 €
 Nueces y Manzanas
 Ziegenkäse salat
 Walnuss und Apfel
 Goat Cheese Salad
 Walnuts and Apple
 Salade de Fromage de chèvre
 Noix et Pommes



ENS. DE GAMBAS Y AGUACATE 16.50 €
 Garnelen-avocado-salat
 Prawn and avocado salad
 Salade de crevettes et avocat



BURRATA 16.00 €
 con Tomate y rúcula
 Burrata
 mit Tomaten und rucula
Burrata
 with Tomates and aragula



SEGUNDOS

<p>CANELÓN DE PATO con Foie en Salsa de Setas Entenconfit Canelloni Confit Canelloni Cannelloni au Confit de Canard</p>	18.50 €	🌾	<p>ÑOQUIS con Pera caramelizada, Nuez y Gorgonzola Noquis mit karamellisierter Birne, Walnuss und Gorgonzola Ñoquis with Caramelized Pear, Walnut and Gorgonzola Noquis avec poire caramélisée, Noix et Gorgonzola</p>	16.50 €	🌾🌿
<p>PAPARDELLE con Puntas de Solomillo y Setas Papardelle mit Rinderfiletspitzen und Pilzen Papardelle with Beef Fillet Tips and Mushrooms Papardelle aux pointes de Surlonge et Champignons</p>	20.00 €	🌾	<p>CALAMARATA con Salmón, Espinacas y Nata Calamarata mit Lachs, Spinat und Sahne Calamarata with salmon, spinach and cream Calamarata aux saumon, épinards et à la crème</p>	18.50 €	🌾🥛
			<p>ATÚN TAGLIATA con Costra de Pistacho Thunfisch Tagliata mit Pistazienkruste Tagliata Tuna with Pistachio Crust Tagliata de Thon avec une Croûte de Pistaches</p>	22.00 €	🌾🥛🌿
<p>CALAMARATA CON BOGAVANTE y Ragú de Gambas Calamarata mit bogavante mit Garnelen-Ragout Calamarata with bogavante with Prawn Ragout Calamarata avec bogavante avec ragoût de Crevettes</p>	28.00 €	🌾	<p>BACALAO con Sobrasada, Membrillo y Alioli Kabeljau mit Sobrasada, Quitte und Alioli Cod with Sobrasada, Quince and Alioli Cabillaud avec Sobrasada, Coing et Alioli</p>	21.00 €	🥛🌿
<p>TAGLIATELLE AL LIMÓN con Gambas y Parmesano Zitronentagliatelle mit Garnelen und Parmesan Tagliatelle with Lemon, Prawns and Parmesan Tagliatelle au citron, crevettes et Parmesan</p>	19.50 €	🌾🌿🥛	<p>SALMÓN con Costra de Parmesano y salsa de Chocolate blanco Lachs in Parmesankruste mit weißer Schokoladensauce Salmon with Parmesan Crust and White Chocolate Sauce Saumon en Croûte de Parmesan avec sauce au Chocolat blanc</p>	20.00 €	🥛🌿

CARNES-FLEISCH MEATS-VIANDES

PLUMA IBÉRICA AL GRILL 24.00 €
Gegrillte iberische feder
Grilled iberian feather
Plume ibérique grillée

PLUMA IBÉRICA 26.50 €
con salsa de Pimientos, Soja y Naranja
IBERIAN PLUMA
mit Pfeffer, Soja und Orangensauce
IBERIAN PLUMA
with Pepper, Soy and Orange Sauce
PLUMA IBÉRIQUE
avec sauce Poivre, Soja et Orange

ENTRECOT ARGENTINO AL GRILL 28.00 €
Gegrilltes Argentinisches Entrecôte
Grilled Argentinian entrecote
Entrecôte Argentine grillée

SOLOMILLO DE VACA 36.00 €
con Foie gras y reducción de Marsala
Rinderfilet
mit Foie Gras und Marsala-Reduktion
Beef Tenderloin
with Foie gras and Marsala reduction
Filet de Bmuf
avec Foie Gras et réduction de Marsala

SOLOMILLO DE VACA 32.00 €
con queso de cabra, Cebolla caramelizada
y reducción de Marsala
Rinderfilet mit Ziegenkäse
Karamellisierten Zwiebeln
mit Marsala-Reduktion
Sirloin with Goat Cheese
Caramelized onion
and Marsala reduction
Surlonge a la Chevre
Oignon caramélisé
et réduction de Marsala

TAGLIATA DE ENTRECOT 30.00 €
con Boletus y Queso
Scamorza gratinado
Entrecote Tagliata
mit Steinpilzen und überbackenem
Scamorza-Kase
Entrecôte Tagliata
with Boletus and Scamorza
Cheese au gratin
Entrecote Tagliata
aux Capes et Fromage
Scamorza gratiné

PINSAS ROMANAS

PINSA CON MOZZ. DE BÚFALA 16.50 €
Tomates secos, Cherrys y Albahaca
Pinsa mit Büffelmozzarella
Sonnengetrocknete Tomaten,
Kirschen und Basilikum

Pinsa with Buffalo Mozzarella
Dried tomatoes, cherries and basil
Pinsa à la Mozzarella de Buffle
Tomates séchées, cerises et basilic

PINSA CON MORTADELLA 18.50 €
Burrata y Granola de Pistacho
Pinsa mit Mortadella
Burrata-Pistazien-Granola
Pinsa with Mortadella
Burrata and pistachio granola
Pinsa à la Mortadelle
Granola à la burrata et aux pistaches

PINSA CON PLUMA IBÉRICA 21.00 €
Espinacas, Piñones y
Crema de Gorgonzola
Pinsa mit Iberischer Feder
Spinat, Pinienkerne und Gorgonzolacreme
Pinsa with iberian feather
Spinach, Pine Nuts and Gorgonzola Cream
Pinsa avec plume ibérique
Épinards, pignons de pin et
Crème de Gorgonzola

GUARNICIONES - BEILAJE

PATATAS 4.50 €
PATATAS FRITAS 4.00 €
ENSALADA PEQUEÑA 4.50 €
PASTA 6.50 €

NIÑOS-FÜR KINDER CHILDREN-ENFANTS

NUGGETS CON PATATAS FRITAS 8.50 €
Nuggets mit Pommes frites
Nuggets with French fries
Nuggets avec Frites

ESCALOPE DE POLLO 10.50 €
con Patatas fritas
Hahnchenschnitzel
mit Pommes frites
Chicken Escalope
with French fries
Escalope de Poulet
avec Frites

ESPAGUETIS CARBONARA 10.00 €

POSTRE - DESSERTS

COULANT DE PISTACHO 7.50 €
con Helado de Vainilla
PISTAZIEN-COULANT
mit Vanilleeis
PISTACHIO COULANT
with Vanilla Ice Cream
COULANT PISTACHE
au Chocolat et Glace a la Vanille

COULANT DE CHOCOLATE 7.50 €
con Helado de Vainilla
Schokoladencoulant
mit Vanilleeis
Chocolate Coulant
with Vanilla Ice Cream
Coulant au Chocolat
au Chocolat et Glace a la Vanille

COCO PASIÓN 7.50 €
Kokosnuss Passion
Coconut Passion
Passion à la Noix de Coco

PANNA COTTA DE RAFFAELLO 7.50 €

ZABAIONE ITALIANO 8.50 €
con Helado de Vainilla



REFRESCOS ERFRISCHUNGEN REFRESHMENTS RAFFRAICHISSEMENTS

AGUA con/sin 0,5L - 3,50 €
AGUA con/sin 0,7L - 5,50 €
SOFT DRINKS 0,5L - 6,00 €

COLA/ZERO, FANTA ORANGE/LIMÓN
ZUMO: MANZANA/ PIÑA/ NARANJA/ TOMATE TONICA,
GINGER ALE/BEER

CAFÉ-KAFFEE-COFFEE

ESPRESSO 2,00 €
ESPRESSO DOPPIO 3,50 €
AMERICANO 3,50 €
CAPPUCINO ⓘ 4,50 €
LATTE MACHIATO ⓘ 5,00 €
CAFE CON LECHE ⓘ 3,50 €
TÉ 4,00 €
CHOCOLATE CALIENTE 4,50 €
CARAJILLO 5,00 €
AFOGATO ⓘ 4,50 €
OAT MILK +1 €

CERVEZA-BIER BEER-BIERE

ESTRELLA GALICIA 3,00 €/5,00 €
SHANDY 3,00 €/5,00 €
CLARA 3,00 €/5,00 €
ESTRELLA GALICIA 1906 3,50 €/5,00 €
CORONA 3,50 €
ESTRELLA GALICIA 0,0 3,50 €
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 3,50 €
ROSA BLANCA 4,00 €

VINO

COPA VINO DE LA CASA 5,00 €
COPA CAVA 4,50 €
COPA PROSSECO 5,00 €

TEQUILA/MEZCAL

JOSE CUERVO TRADITIONAL	9,00€
400 CONEJOS	9,00€

RON

AMAZONAS	5,00€
BACARDI	8,50€
BARCELO	10,50€
BARSOL PISCO	10,50€
BRUGAL	10,50€
CACHACA	10,50€
FLOR DE CAÑA 12	14,00€
HAVANA 7	10,50€
KRAKEN	10,50€
ZACAPA	14,00€

BRANDY/COGNAC

VETERANO	6,50 €
CARLOS	10,50€
SUAU 15	10,50€
COURVOISIER VSOP	11,50€

VODKA

SMIRNOFF	8,50 €
ABSOLUT VODKA	10,50 €
BELVEDERE	14,00 €
GREY GOOSE	14,00 €
STOLICHNAYA	10,50 €

WHISKY

BALLANTINES	10,50 €
GLENMORANGIE 10	11,00 €
JACK DANIELS	10,50 €
JAMESONS	10,50 €
JOHNNIE WALKER BLACK	10,50 €
JOHNNIE WALKER RED	8,50 €
LAPHROIG	11,00 €
GLENFIDICH 15	14,00 €
SAZERA RYEC	11,00 €
WOODFORD RESERVE	14,00 €

GIN

GORDONS	8,50 €
BOMBAY SAPHIRE	10,50 €
BROOKMANS	14,00 €
HENDRICKS	14,00 €
MONKEY 47	14,00 €
PALMA GIN	11,00 €
PUERTO DE INDIA	10,50 €
SEAGRAMS	10,50 €
TANQUERAY	10,50 €
TANQUERAY 0,0	8,50 €

LICORES

TIA MARIA	6.00 €
ORUJO	
FRANGELICO	
RICARD	
FERNET	
BRANCA	
APEROL	
CAMPARI	
PACHARAN	
CREME CASSIS	
JÄGERMEISTER	
TUNEL 14	
MALIBU	

VERMUT

MUNTANER ROJO	6.00 €
MUNTANER BLANCO	
MARTINI BLANCO	
MARTINI EXTRA DRY	
MARTINI ROSSO	
VINO BLANCO	
ANTIC FORMULA	8.00 €

COCTELES

KIR ROYAL	9,00 €
BELLINI/MIMOSA	9,00 €
APEROL/CAMPARI/HUGO SPRITZ	9,00 €
MOJITO	10,50 €
PINA COLADA	10,50 €
MARGERITA - SPICY	10,50 €
NEGRONI	12,00 €
PISCO SOUR	10,50 €
WHISKY/AMARETTO SOUR	10,50 €
ESPRESSO MARTINI	10,50 €
PORNSTAR MARTINI	10,50 €
DARK AND STORMY	10,50 €
BASIL SMASH	10,50 €
MOSCOW MULE	11,00 €
MÉXICO MULE	11,00 €
COSMOPOLIS DIVE	12,00 €

SANGRÍA

COPA SANGRÍA B/R/T	8,00 €
COPA SANGRÍA BRUT / ROSE	9,00 €
PITCHER SANGRÍA 1L B/R/T	29,00 €
PITCHER SANGRÍA 1L BRUT/ ROSE	34,00 €

COSMOPOLIS

www.cosmopolis.com
C. DE LA FÀBRICA 10