



e m b r u i x

bar - restaurant

CARTA

PARA IR ABRIENDO BOCA TO GIVE YOU A LITTLE TASTE

Pan selección
Selection bread
1,85 €

Ali Oli y sus salsas
Ali oli and sauces
3,50 €

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Ensaladilla rusa con salmón ahumado, guisantes crujientes y mayonesa de kimchi
Russian salad with smoked salmon, crunchy peas and kimchi mayonnaise
9,50 €

Tabla de quesos selección especial
Special selection cheese board
17 €

Jamón ibérico
Iberian ham
22 €

Canelón de melón con jamón de pato y coulis de mango y cebollino
Melon and duck ham canelloni with mango coulis and chives
7,50 €

ENSALADAS / SALADS

CAPRESSE de burrata D.O.
Burrata caprese "P.D.O." (protected designation of origin)
13,50 €

EMBRUIX Brotes tiernos, langostinos crujientes, frutos secos, fruta y vinagreta de mostaza
EMBRUIX fresh lettuce, crispy prawns, nuts, fruit and mustard vinaigrette
17 €

ENTRANTES CALIENTES / WARM STARTERS

Sardinas rellenas de higos braseados sobre tomate macerado en aceite de apio y jenjibre al PX

Sardines stuffed with braised figs on tomato marinated in celery oil with ginger and Pedro Ximenez

13 €

Albóndigas tradicionales (6 ud)

Traditional meatballs (6 units)

8,50 €

Croquetas cremosísimas / Creamy croquettes

Rabo de toro (5ud) / Oxtail (5 units)

Jamón ibérico (5 ud) / Iberian ham (5 units)

10 €

Bolinhos de bacalao (1 ud)

Cod fritter "Bolinhos" (price per unit)

2 €

Patatas bravas con nuestra salsa

Patatas Bravas with our sauce

8,50 €

Mejillones al vapor

Steamed mussels

11,50 €

Brocheta de pulpo y panceta ibérica con mayonesa de pimientos asados

Octopus and Iberian pancetta skewer with roasted pepper mayonnaise

13,50 €

Tellinas

Type of shellfish

12,50 €

PARA LOS VEGANOS Y VEGETARIANOS / FOR VEGANS AND VEGIES

Menestra de verduras en tempura, tofu melosa y hierbas cítricas

Vegetable tempura stew with creamy tofu and citrus herbs

10,50 €

Berenjena a la brasa con salsa de parmesano y sus chips

Grilled aubergine with parmesan sauce and chips

18 €



PLATOS DEL MUNDO



Ceviche frito de corvina en tempura y salsa criolla

21,50 €

Tataki de presa ibérica con salsa kimchi, wakame y
reducción de Pedro Ximénez

25 €

Magret de pato a la naranja y pimienta.
Chips de boniato y yuca.

19€

Taco de pollo, guacamole y cebolla crujiente (2 ud)

12 €

Tostones con guacamole embuix

11 €



PONGÁMONOS SERIOS

LET'S GET SERIOUS

CARNES / MEAT

El chuletón de 1 kg de vaca gallega 25 días de maduración con pimientos asados y patatas

Galician dry-aged (25 days) served with roasted peppers and potatoes

85 €

Presa ibérica con salsa de pera y vino reserva con toques de queso de cabra y pato crujientes sobre PX

Iberian pork with a pear and reserve wine sauce, hints of goat cheese and crispy duck on PX

35 €

Cordero asado con hierbas y semillas

Roasted lamb with herbs and seeds

26 €

Solomillo al foie con salsa de boletus y trufa

Sirloin in foie sauce with mushroom and truffle sauce

35 €

PESCADOS / FISH

Dorada al horno con majado mediterráneo envuelta en hoja de plátano

Baked gilt-head bream with a Mediterranean crushed mix, wrapped in a banana leaf

22 €

Rape, cigalas y gambas al all i pebre

Monkfish, Norway lobster and prawns in "alli pebre" (garlic and pepper) sauce

24 €

Lomo de rodaballo, tellinas y verduras en salsa de cava

Fillet of turbot, tellinas and vegetables in cava sauce

25 €

Calamar a la brasa con fricadese de boletus y trigueros crujientes

Grilled squid with mushroom fricasse and crispy asparagus

26 €

PARA LOS PEQUES / KIDS MENU

Nuggets de pollo de corral empanados en quinoa y parmesano

Free-range chicken nuggets breaded in quinoa and Parmesan

8,50 €

Pasta con boloñesa de carne 100% eco

Pasta Bolognese (100% organic meat)

9 €

Burguer de ternera eco 100%

Beef burger (100% organic beef)

9,50 €

UN FINAL FELIZ A HAPPY ENDING

POSTRES / DESSERTS

Cremoso de calabaza, café con leche y crujiente de chocolate

Creammy pumpking coffee desserts with a chocolate crunch

9,50 €

“No es amor, es chocolate”

“It`s not love, it`s chocolat”

8,50 €

Mousse de dulce de leche con plátano flambeado al ron con su helado y cacahuets garrapiñados

Dulce de leche mousse with flambeed rum banana, served with ice cream and caramnelized peanuts

9,50 €

Fruta de temporada

Seasonal fruit

6,50 €

Helados de bola: chocolate, vainilla y fresa

Chocolat, vainilla or strawberry ice cream (scoops)

2,70 € per scoop