

Arundo[®]
Grocery & Restaurant
- EST 2017 -



MENÚ DEL DÍA / DAILY MENU

De Lunes a Viernes en horario de almuerzo / Monday to Friday at lunchtime

15€

3750 puntos 

Principal + postre/café + 1 bebida

Main + dessert/coffee + a drink

PRINCIPALES / MAINS

Crema de calabaza

Pumpkin cream

Salmorejo

Salmorejo

Ceviche de dorada

Sea bream ceviche

Hummus de verduras

Vegetable hummus

Ensalada de burrata

Burrata salad

Ensalada de tomates con ventresca de atún

Tomato salad with tuna belly fillets

Ensaladilla del chef

Chef's potato salad

Croquetas caseras de jamón

Homemade ham croquettes

Pasta putanesca

Puttanesca pasta

Pollo a baja temperatura con zanahorias asadas

Low-temperature chicken with roasted carrots

Secreto ibérico con vegetales, gambas y trufa

Iberian "Secreto" with vegetables, prawns and truffle

Salmón a la plancha y verduras salteadas

Grilled salmon and sauteed vegetables

Dorada al grill

Grilled sea bream

La auténtica smashed burger

Authentic smashed burger

Huevos rotos con patatas fritas

Scrambled eggs on fried potatoes

POSTRES / DESSERTS

Macedonia de frutas

Fruit salad

Coulant de chocolate

Chocolate coulant

Tentación de helados de sabores

Flavoured ice cream temptations

Torrija templada con helado de vainilla

Warm torrija with vanilla ice cream

Tarta cremosa de queso fresco

Creamy fresh cheese cake

25€

6250 puntos 

Entrante + principal + postre/café + 1 bebida

Starter + main + dessert/coffee + a drink

ENTRANTES / STARTERS

Crema de calabaza

Pumpkin cream

Salmorejo

Salmorejo

Ceviche de dorada

Sea bream ceviche

Hummus de verduras

Vegetable hummus

Ensalada de burrata

Burrata salad

Ensalada de tomates con ventresca de atún

Tomato salad with tuna belly fillets

Ensaladilla del chef

Chef's potato salad

Croquetas caseras de jamón

Homemade ham croquettes

PRINCIPALES / MAINS

Pasta putanesca

Puttanesca pasta

Pollo a baja temperatura con zanahorias asadas

Low-temperature chicken with roasted carrots

Secreto ibérico con vegetales, gambas y trufa

Iberian "Secreto" with vegetables, prawns and truffle

Salmón a la plancha y verduras salteadas

Grilled salmon and sauteed vegetables

Dorada al grill

Grilled sea bream

La auténtica smashed burger

Authentic smashed burger

Huevos rotos con patatas fritas

Scrambled eggs on fried potatoes

POSTRES / DESSERTS

Macedonia de frutas

Fruit salad

Coulant de chocolate

Chocolate coulant

Tentación de helados de sabores

Flavoured ice cream temptations

Torrija templada con helado de vainilla

Warm torrija with vanilla ice cream

Tarta cremosa de queso fresco

Creamy fresh cheese cake

PICAR Y COMPARTIR / SNACK AND SHARING

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes



12.00€ - 3000



Huevos rotos en patatas fritas y jamón

Scrambled eggs on chips with ham



12.00€ - 3000



Alcachofas confitadas con jamón

Candied artichokes with ham



16.00€ - 4000



ENTRANTES / STARTERS

Crema de calabaza

Pumpkin cream



12.00€ - 3000



Salmorejo

Salmorejo



12.00€ - 3000



Ensalada Cesar con pollo empanado y queso parmesano

Caesar breaded chicken salad with parmesan cheese



14.00€ - 3500



Pasta Putanesca

Puttanesca pasta



14.00€ - 3500



Shakshuka de calabacín y berenjena con huevos a la sartén

Courgette and aubergine shakshuka with pan-fried eggs



14.00€ - 3500



Hummus de verduras

Vegetables hummus



12.00€ - 3000



Ensalada de tomates con ventresca de atún

Tomato salad with tuna belly fillets



16.00€ - 4000



Ensalada de burrata

Burrata salad



15.00€ - 3750



Ensaladilla del Chef

Chef's potato salad



13.00€ - 3250



Ceviche de dorada

Sea bream ceviche



13.00€ - 3250



CARNES / MEATS

Pollo a baja temperatura con zanahorias asadas

Low-temperature chicken with roasted carrots

18.00€ - 4500



The spanish cachopo experience

The spanish cachopo experience

25.00€ - 6250



Entrecot de ternera con patatas salteadas al romero

Entrecote of veal with rosemary sautéed potatoes

26.00€ - 6500



Secreto ibérico con vegetales, gambas y trufa

Iberian "Secreto" with vegetables, prawns and truffle

25.00€ - 5750



PESCADOS / FISHES

Salmón a la plancha y verduras salteadas

Grilled salmon and sauteed vegetables

18.00€ - 4500



Dorada al grill

Grilled sea bream

24.00€ - 6000



SANDWICHES & BURGES

MHI Club Sandwich

MHI Club Sandwich

18.00€ - 4500



La auténtica smashed burger

The authentic smashed burger

18.00€ - 4500



POSTRES / DESSERTS

Macedonia de frutas

Fruit salad

8.00€ - 2000



Coulant de chocolate

Chocolate coulant

10.00€ - 2500



Tentación de helados de sabores

Flavoured ice cream temptations

8.00€ - 2000



Torrija templada con helado de vainilla

Warm torrija with vanilla ice cream

8.00€ - 2000



Tarta cremosa de queso fresco

Creamy fresh cheese cake

10.00€ - 2500



VINOS / WINES



TINTOS / RED WINES

Valdubon Roble
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero

5.00€ - 1250 / 22.00€ - 5500

Sierra Cantabria
Tempranillo - D.O. Rioja

5.00€ - 1250 / 27.00€ - 6750

Pétalos de Bierzo
Mencia - D.O. Bierzo

5.00€ - 1250 / 39.00€ - 9750

Vega Sicilia Valbuena 5 años
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero

282.00€ - 70500

T. Lalama
Mercía, Brancellao, garnacha, Mauratón, Souson - D.O. Ribeira Sacra

28.00€ - 7000

T. Numantia
100% Tinta de Toro - D.O. Toro

51.00€ - 12750

T. Romeo Predicador
Tempranillo y Garnacha - D.O. Ca Rioja

30.00€ - 7500

BLANCOS / WHITE WINES

Vionta
Godello - D.O. Monterrei

5.00€ - 1250 / 22.00€ - 5500

You & Me
Albariño - D.O. Rias Baixas

5.00€ - 1250 / 22.00€ - 5500

El perro verde
Verdejo - D.O. Rueda

5.00€ - 1250 / 29.00€ - 7250

Habla de ti
sauvignon Blanc - D.O. Extremadura

5.00€ - 1250 / 27.00€ - 6750

ESPUMOSOS / SPARKLINGS

Mionetto "Prosecco"
Glera - Prosecco (Extra dry)

32.00€ - 8000

Möet Chandon Brut
Pinot Noir, Chardonnay - D.O. Cava

112.00€ - 28000

Henri Abelé Brut
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - A.O.C. Champagne

19.00€ - 4750 / 96.00€ - 24000

Elyssia Gran Cuvee
Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir - D.O. Cava

8.00€ - 2000 / 32.00€ - 8000

Gramona Brut Imperial
Xare.lo, Macabeo, Chardonnay y Parellada

28.00€ - 7000

Kripta Agusti Torello
100% Parellada

63.00€ - 15750

L'Origan Rosado
Chardonnay, Pinot Noir

32.00€ - 8000

ROSADOS / ROSE WINES



Gran Feudo
Tempranillo, Garnacha y Merlot - D.O. Navarra

17.00€ - 4250

Chivite Las Fincas
Garnacha y Tempranillo - VT Vino de Tierra 3 Riberas

28.00€ - 7000

ESPECIALES / SPECIALS

La Ina

5.00€ - 1250

Oporto

9.00€ - 2250

Lolea
Tempranillo y Cabernte Sauvignon

25.00€ - 6250

Sangria Arado

9.00€ - 2250 / 25.00€ - 6250

Tinto de verano

7.00€ - 1750

CERVEZAS / BEERS

Heineken de presión
Heineken pressure beer

4.00€ - 1000

Cruzcampo sin gluten
Gluten free Cruzcampo

4.00€ - 1000

Cruzcampo Especial
Special Cruzcampo

4.00€ - 1000

Cruzcampo Gran Reserva

5.00€ - 1250

Heineken 0,0l

4.00€ - 1000

Guinness

5.00€ - 1250

Cerveza con limón
Beer with lemon

4.00€ - 1000

Cerveza Aguila
Aguila Beer

4.00€ - 1000

BEBIDAS / DRINKS

AGUAS / WATERS



San Pellegrino 500ml	5.00€ - 1250
Solan de Cabras 500ml	4.00€ - 1000
Agua 1L Water 1L	7.00€ - 1750
Vichy Catalan 500ml	4.00€ - 1000

REFRESCOS / SOFT-DRINKS

Coca Cola Normal-Zero-Light 200ml	4.00€ - 1000
Tónica Schewppes	5.00€ - 1250
Fanta Naranja-Limón 200ml Orange-Lemon Fanta	4.00€ - 1000
Ginger Ale Royal Bliss 200ml	5.00€ - 1250
Soda Royal Bliss 200ml	4.00€ - 1000
Nestea 300ml	5.00€ - 1250
Aquarius Naranja-Limón 300ml Orange-Lemon Aquarius	5.00€ - 1250
Burn energética 250ml	7.00€ - 1750
Nestea 300ml	5.00€ - 1250
Bitter Mare Rosso	5.00€ - 1250
Sprite	4.00€ - 1000

ZUMOS / JUICES

Limonada artesanal Homemade lemonade	7.00€ - 1750
Zumo de melocotón - naranja botella - piña - tomate Peach - bottle orange - pineapple - tomato juice	5.00€ - 1250
Zumo de naranja natural Natural orange juice	6.00€ - 1500
Zumo de tomate preparado Ready tomato juice	7.00€ - 1750
Kombucha de limón y jengibre Ginger and lemon Kombucha	6.00€ - 1500

CAFÉS / COFFEES



Café solo Black Coffee	4.00€ - 1000
Café cortado Small Coffee	4.00€ - 1000
Café con leche Coffee with milk	5.00€ - 1250
Café americano American Coffee	4.00€ - 1000
Latte	4.00€ - 1000
Café solo doble Big black coffee	5.00€ - 1250
Café Carajillo Coffee with liquor	6.00€ - 1500
Cappuccino	5.00€ - 1250
Café Vienés Coffee from Viena	5.00€ - 1250
Café Irlandés Irish Coffee	11.00€ - 2750
Café Escocés Coffee from Scotland	10.00€ - 2500
Café bombón Bombon coffee	5.00€ - 1250
Chocolate caliente Hot chocolate	5.00€ - 1250
Colacao	5.00€ - 1250
Café Americano descafeinado American descaffeinated coffee	4.00€ - 1000
Leche manchada descafeinado Milk with a bit of descaffeinated coffee	4.00€ - 1000
Café con leche descafeinado Descaffeinated coffee with milk	5.00€ - 1250
Descafeinado de sobre Sachet descaffeinated coffee	4.00€ - 1000
Café cortado descafeinado Small descaffeinated Coffee	4.00€ - 1000
Café solo doble descafeinado Descaffeinted big black coffee	5.00€ - 1250
Vaso de leche Glass of milk	4.00€ - 1000

INFUSIONES / INFUSIONS



English Breakfast	5.00€ - 1250
Early Grey	5.00€ - 1250
Miel vainilla Honey vainilla	5.00€ - 1250
Bombay Chai	5.00€ - 1250
Verde orgánico Organic green	5.00€ - 1250
Limón - Menta Lemon - Mint	5.00€ - 1250
Rooibois	5.00€ - 1250
Darjeeling	5.00€ - 1250
Manzanilla - Tila - Poleo Menta Camomile - Linden - Pennyroyal mint	5.00€ - 1250
Té de Flores de Jazmín - Frutas del Bosque - Verde con menta Jazmin flowers - Red fruits - Green with mint tea	5.00€ - 1250

APERITIVOS / APERITIF

Martini Blanco	6.00€ - 1500
Martini Rosso	6.00€ - 1500
Martini Dry	6.00€ - 1500
Pernod	7.00€ - 1750
Ricard	7.00€ - 1750
Campari	7.00€ - 1750
Aperol	7.00€ - 1750
Yzaguirre Rva. Blanco	7.00€ - 1750
Yzaguirre Rva. Rojo	7.00€ - 1750

	Chupito / Shot	Copa / Glass	Combinado
WHISKY			
Ballantains	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
Souththern Comfort	7.00€ - 1750	12.00€ - 3000	13.00€ - 3250
Jameson	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
Jim Beam	6.00€ - 1500	10.00€ - 2500	12.00€ - 3000
J&B	6.00€ - 1500	10.00€ - 2500	12.00€ - 3000
Jack Daniel's	7.00€ - 1750	13.00€ - 3250	14.00€ - 3500
J.Walker Red label	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
J.Walker Black label	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Cardhu 12 años	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Chivas 12 años	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Macallan 12 años Triple Cask	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Deward's White Label	75.50€ - 1375	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
Glenrothes	7.00€ - 1750	12.50€ - 3125	14.00€ - 3500
Lagavulin 16 años	10.00€ - 2500	17.00€ - 4250	19.00€ - 4750

GINEBRA / **GIN**

Seagram's	6.00€ - 1500	13.00€ - 3250	14.00€ - 3500
Beefeater	7.00€ - 1750	12.00€ - 3000	14.00€ - 3500
Bombay Sapphire	7.00€ - 1750	13.00€ - 3250	14.00€ - 3500
Tanqueray	7.00€ - 1750	13.00€ - 3250	14.00€ - 3500
Tanqueray 10	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Puerto de Indias fresa	7.00€ - 1750	13.00€ - 3250	14.00€ - 3500
Mombasa	7.00€ - 1750	12.00€ - 3000	13.00€ - 3250
Gin Mare	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Hendricks	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Brockmans	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Bulldog	7.00€ - 1750	12.50€ - 3125	17.00€ - 4250
G'Vine Floraison	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Larios	6.00€ - 1500	10.50€ - 2625	12.00€ - 3500
Martin Millers	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Nº3 London Dry	7.00€ - 1750	12.50€ - 3125	14.00€ - 3500
The London Nº1	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250

RON / RUM	Chupito / Shot	Copa / Glass	Combinado
			
Bacardi Carta Blanca	6.00€ - 1500	10.00€ - 2500	12.00€ - 3000
Havana 3	6.00€ - 1500	10.00€ - 2500	12.00€ - 3000
Capitan Morgan	5.00€ - 1250	-	12.00€ - 3000
Pampero Aniversario	6.00€ - 1500	10.00€ - 2500	12.00€ - 3000
Barceló	6.00€ - 1500	10.00€ - 2500	12.00€ - 3000
Brugal	6.00€ - 1500	10.00€ - 2500	12.00€ - 3000
Havana 7	7.00€ - 1750	13.00€ - 3250	14.00€ - 3500
Cacique	5.00€ - 1250	8.50€ - 2125	12.00€ - 3000
Cacique 500	6.75€ - 1688	12.00€ - 3000	14.00€ - 3500
Zacapa Centenario 23 años	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Zacapa Centenario XO	11.00€ - 2750	30.00€ - 7500	35.00€ - 8750
VODKA			
Absolut	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
Smirnoff	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
Moskovskaya	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
Grey Goose	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
Belvedere	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	17.00€ - 4250
TEQUILA			
Don Julio Reposado	8.00€ - 2000	11.00€ - 2750	17.00€ - 4250
Jose Cuervo Especial	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	13.00€ - 3250
Gusano Rojo	7.00€ - 1750	11.00€ - 2750	14.00€ - 3500
Corralejo Blanco	-	-	12.00€ - 3000
BRANDY & COGNAC			
Cardenal Mendoza	8.00€ - 2000	16.00€ - 4000	-
Carlos I	7.00€ - 1750	13.00€ - 2750	-
Carlos III	4.00€ - 1250	7.00€ - 1750	-
Gran Duque de Alba	8.00€ - 2000	16.00€ - 4000	-
Soberano	4.00€ - 1250	7.00€ - 1750	-
Remy Martí	8.00€ - 2000	15.00€ - 3750	-

OTROS / OTHERS	Chupito / Shot 	Copa / Glass 	Combinado 
Baileys	4.00€ - 1250	9.00€ - 2250	-
Amaretto	4.00€ - 1250	8.00€ - 2000	-
Benedictine	4.00€ - 1250	7.00€ - 1750	-
Cherry Brandy	4.00€ - 1250	7.00€ - 1750	-
Pacharán	4.00€ - 1250	7.00€ - 1750	-
Tia María	4.00€ - 1250	9.00€ - 2250	-
Limoncello	5.00€ - 1250	10.00€ - 2500	-
Sambuca	4.00€ - 1000	7.00€ - 1750	-
Cointreau	4.00€ - 1000	8.00€ - 2000	-
Jagermeister	5.00€ - 1250	10.00€ - 2500	-
Licor de melocotón	4.00€ - 1000	8.00€ - 2000	-
Licor de manzana	4.00€ - 1000	8.00€ - 2000	-
Orujo de hierbas Ruavieja	-	8.00€ - 2000	-
Orujo Ruavieja	4.00€ - 1000	8.00€ - 2000	-
Anís Chinchón dulce	3.00€ - 750	6.00€ - 1500	-
Frangelico	-	8.00€ - 2000	-



F O R M E N T O R

BOLLERÍA / PATRIES

Ensaïmada grande cabello Big Cabello Ensaïmada (coiled puff pastry)	20.50€ - 5125	
Ensaïmada Ensaïmada (coiled puff pastry)	4.00€ - 1000	
Coquitos Coquitos (coconut pastry)	8.00€ - 2000	
Cookies de chocolate Chocolate cookies	8.00€ - 2000	
Ensaïmada grande Lisa Big smooth Ensaïmada (coiled puff pastry)	20.50€ - 5125	
Galleta mantequilla Butter cookies	8.00€ - 2000	
Diamante de limón Lemon diamond	8.00€ - 2000	

Diamante de naranja
Orange diamond

8.00€ - 2000



Croisant
Croissant

4.00€ - 1000



Financiers chocolate - naranja
Chocolate - orange Financiers

4.50€ - 1125



Tortel
Tortel (puff pastry filled with cream)

4.00€ - 1000



Palmera chocolate
Chocolate palm

4.20€ - 1050



Cookie chocolate y nueces
Chocolate and nuts cookier

8.00€ - 2000



