

# ENTRADAS

## FOIE GRAS 130 GR. \$350.00

Paté de hígado de Pato importado.

## PATE DE PATO 130 GR. \$320.00

Hecho a base de hígado de pato y de pollo condimentado con especias.

## PATÉ DE PIMIENTA 125 GR. \$210.00

Base de hígado de cerdo, condimentado con pimienta.

## PATÉ FINAS HIERBAS 125 GR. \$210.00

Base de hígado de cerdo, condimentado con hierbas de olor.

## HUMMUS & PAN PITA 130 GR. \$160.00

Receta recreada con garbanazos, un toque de aceite de oliva, mezcla de pimentones, queso de cabra y pan pita hecho al momento

## KUSHIAGUES 135 GR. \$200.00

Cubos de queso gouda, rebozados con panko y acompañados con salsa agri dulce

## PETIT BRIE HORNEADO 125 GR. \$330.00

Bañado en mermelada de la casa y frutos secos triturados.

## TAPENADE ACEITUNAS 120 GR \$200.00

Pasta hecha con aceitunas negras, aceite de oliva, queso ibérico, sal y pimienta.



# OFF THE VINE PLAYACAR

*Menú inspirado para saciar tu ser y  
nutrir tu espíritu.*

## TAPAS (100 gr.)

### RABO DE TORO \$90.00

Clásico estofado español sobre cebolla caramelizada y papa paja.

### PULPO AL PESTO ROJO \$90.00

Pulpo salteado con pesto rojo y papa confitada

### JAMÓN Y MIEL \$90.00

Queso Brie, jamón, higo y miel sobre pan baguette.

### FOIE GRAS Y SEMILLAS \$95.00

Foie gras, con un toque de manzana caramelizada y semillas trituradas.

### PIQUILLOS RELLENOS \$85.00

Pimiento asado relleno de ibéricos, bañado en salsa de quesos

### TAPENADE Y CHORIZO ESPAÑOL \$85.00

Receta casera de tapenade, coronada con chorizo español

### GAMBAS & CHAMPIÑÓN \$90.00

Camarones, y champiñones salteados en mantequilla

# DE MASA MADRE

## FOCACCIA Ó BAGUETÍN

\$230.00

(150 gr.)

*Pan elaborado en casa con masa madre.*

### SELECCIONA DOS INGREDIENTES:

Jamón serrano	Queso Ibérico
Salchichón	Queso Gouda
Chorizo	Queso Brie
Sopressata	Grana Padano
Pamplona	Mozzarella

## P I Z Z A S

(150 gr.)

*Hechas al momento con masa madre.*

### FRUTOS DEL MAR \$280.00

*Camarones, mejillones, aceitunas y arúgula.*

### OFF THE VINE \$240.00

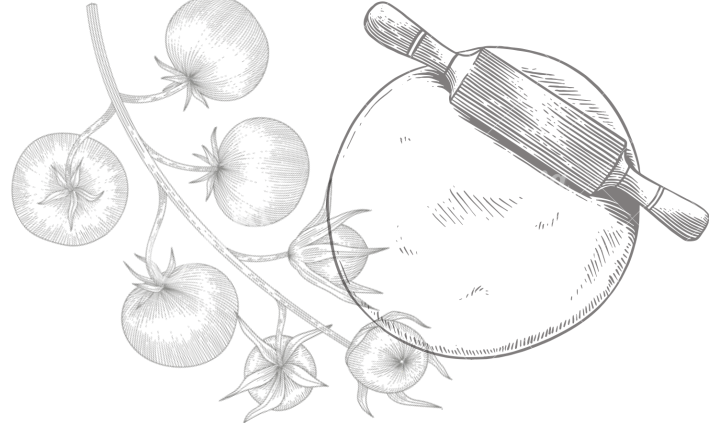
*Mozzarella, jamón serrano, grana padano y arúgula.*

### MARGARITA \$180.00

*Mozzarella, tomate y albahaca.*

### QUESOS \$195.00

*Mozzarella fresca, Blue cheese y grana padano*



## P A S T A S & S O P A S

(250 gr.)

*Pasta a elegir: Spaguetti ó Penne*

### CUATRO QUESOS \$210.00

### POMODORO CON FRUTOS DEL MAR \$260.00

### PESTO CON MOZZARELLA \$210.00

### CARBONARA & JAMÓN SERRANO \$240.00

### BOLOGNESA \$240.00

### CLAM CHOWDER. \$250.00

*Crema de mejillones y gambas acompañado con pan de masa madre*

### BISQUE DE LANGOSTA & LANGOSTINO \$280.00

*Crema de langosta y servida con langostino frito*

## E N S A L A D A S

### TOMAS Y LUCAS \$230.00

*Arúgula, frutos rojos deshidratados, manzana verde, queso de cabra y vinagreta de balsámico.*

### CAPRESSE \$230.00

*Tomate fresco, mozzarella fresco, pesto de albahaca con nuez y hojas de arúgula.*

### ENSALADA DEL CHEF \$250.00

*Láminas de melón, jamón cebo de campo, aceite de cilantro y brotes de menta.*

# T A B L A S

Acompañadas de pan hecho a base de masa madre

**TABLA DE CARNES** \$495.00

**TABLA MIXTA** \$495.00

**TABLA DE TAPAS 6 PZAS** \$420.00

**TABLA DE QUESOS** \$495.00

## CLÁSICOS

**PATATAS BRAVAS 350 GR.** \$210.00

Clásicas patatas bañadas en salsa de la casa

**MEJILLONES AL VINO BLANCO 300 GR.** \$250.00

Mejillones salteados en vino blanco y mantequilla.

**TORTILLA ESPAÑOLA 300 GR.** \$240.00

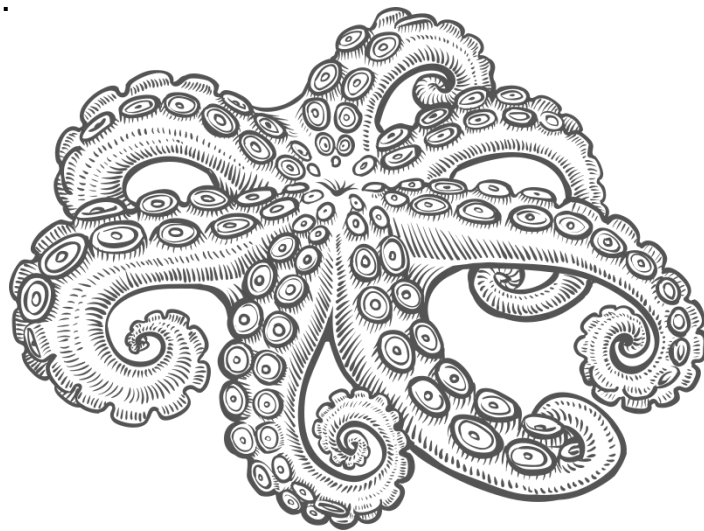
Típica Tortilla española elaborada con ingredientes locales y jamón serrano

**CROQUETAS ESPAÑOLAS 4 PZAS** \$250.00

Puedes elegir las de tu preferencia, de Jamón ibérico, off the Vine o Vegetarianas

**CROQUETAS MIXTAS 6 PZAS** \$260.00

Lo mejor de Todas en un solo plato.



## ESPECIALES OFF THE VINE

**RABO DE TORO 330GR.** \$350.00

Platillo Tradicional Español cocinado en salsa de vino tinto sobre papas paja

**PULPO A LA GALLEGA 180 GR.** \$330.00

Pulpo sobre laminas de papa, aliñado con aceite de oliva, mezcla de pimentones y escamas de sal

**SALMÓN 200 GR.** \$380.00

Salmón a la plancha, sobre pure de papa, alcázaras fritas, cherrys coronada con mantequilla de la casa.

**PESCA DEL DÍA 200 GR.** \$310.00

Pescado a la plancha con mantequilla sazonado con sal, pimienta y acompañado con verduras al grill

**PECHUGA FLORENTINA 250 GR.** \$280.00

Pechuga de pollo rellena de sopressata, gouda y espinacas, empanizada. sobre duo de salsas, bechamel con quesos y salsa de tomate.

**COSTILLAS DE RES 250 GR.** \$320.00

Costillas cocinadas con cerveza porter y acompañadas con pure de coliflor rostizada

**COSTILLAS DE CERDO 250GR.** \$330.00

Confitadas y acompañadas con papas cambray al ajo verde

# CHARCUTERÍA Y QUESOS

100 Grs. de proteína, pan de masa madre,  
salsa tumaca y aceitunas a la mostaza.

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA. \$350.00

JAMÓN IBÉRICO 50% CEBO DE CAMPO. \$600.00

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA. \$950.00

QUESO IBÉRICO SEMICURADO \$190.00

QUESO MANCHEGO CURADO \$210.00

LOMO IBÉRICO \$210.00

## EXTRAS

JAMÓN 100% BELLOTA. 30 GR \$350.00

JAMÓN IBÉRICO 50% CEBO DE CAMPO. 30 GR \$230.00

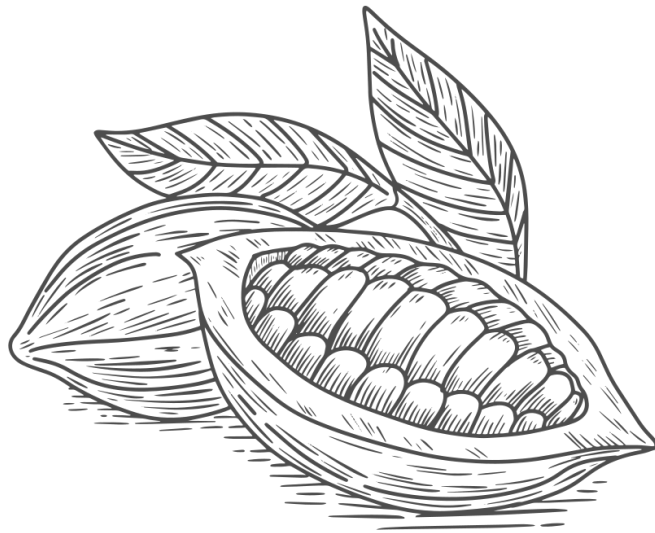
JAMÓN GRAN RESERVA 30GR. \$150.00

QUESO GRANA PADANO \$150.00

ACEITUNAS DE LA CASA \$80.00

PAPAS CHIPS \$70.00

PAN DE AJO & PARMESANO \$70.00



## POSTRES

CREPAS OFF THE VINE \$155.00

Rellenas con queso brie y mermelada de  
frutos rojos

PASTEL SINFONÍA DE CHOCOLATE \$170.00

Delicada combinación de bizcocho y mousse  
con tres chocolates.

PERAS AL VINO TINTO \$170.00

Peras cocinadas al horno con vino tinto,  
servidas con salsa de queso mascarpone y un  
toque de chocolate

CHEESCAKE \$160.00

Tarta de queso tradicional con base crujiente y  
acompañado con frutos de temporada.

HORARIO DE ATENCIÓN  
LUNES A DOMINGO 08 :00 AM - 11:30 PM  
DOMINGO 8:00 AM- 13:00 PM

RESERVACIONES 984 1257774  
PLAZA XAMAN-HA PLAYACAR