

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 garbanzos, 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 agridulce

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 & CHAMPIÑON \$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



PASTAS & SOPAS

(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

ENSALADAS

TOMAS Y LUCAS

\$230.00

Arúgala, 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

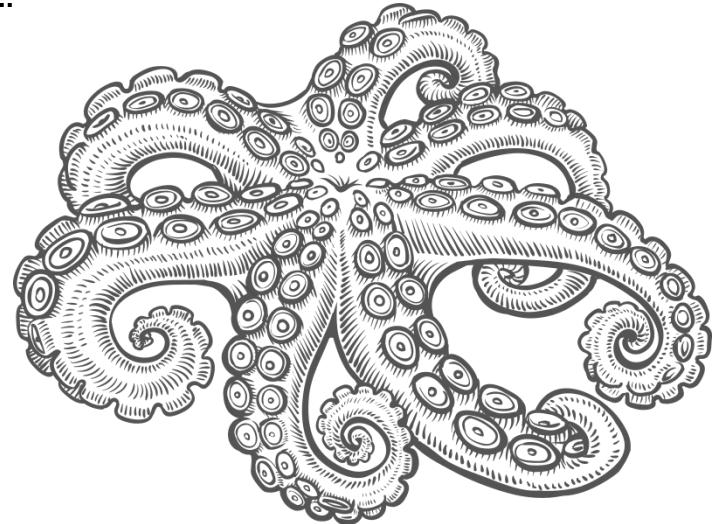
Típica Tortilla española elaborada con ingredientes locales y jamón serrano

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.



E S P E C I A L E S O F F T H E V I N E

RABO DE TORO 330GR. \$350.00

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

PULPO ALA 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, alcaparas 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 soprassata, 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

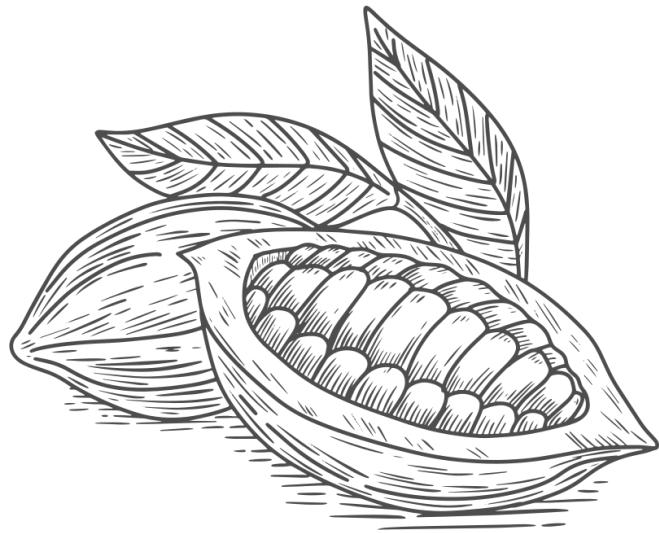
JAMÓN GRAN RESERVA 30GR. \$150.00

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

CHEESECAKE \$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