



ENTRANTES

CESTICAS DE PLÁTANO MACHO (6 UDS)

ACOMPAÑADO DE SOLOMILLO A LA PARRILLA, PICO DE GALLO, PUNTO DE MAYO
PIMIENTO Y CREMA DE AGUACATE

14,45€



CEVICHE DE GAMBAS

ACOMPAÑADO DE PURÉ DE BONIATO EN REDUCCIÓN DE PANELA, BARRERA DE
AGUACATE Y JUGO DE LECHE DE TIGRE

16,45€

BUFFALO'S WINGS (8 UDS)

AUTÉNTICAS BUFFALO'S WINGS CON NUESTRA PROPIA SALSA HOT.

7,95€



AGREGA CARNE POR 1.99€

TRIO DE NACHOS

ACOMPAÑADO CON TRES TIPOS DE SALSAS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y
CHEDDAR FUNDIDO

10,45€



FINGERS DE QUESO (TEQUEÑOS 6 UDS)

CON QUESO BLANCO LATINO ACOMPAÑADO DE UNA KÉTCHUP DE MEMBRILLO

7,95€



PLATO DE DEGUSTACIÓN

3 FINGERS DE QUESOS, 4 BUFFALO WINGS Y 3 CESTICAS DE PLATANO MACHO

16,95€



ENSALADA CÉSAR ESPALLÁ

POLLO AHUMADO AL CARBÓN, BACON CARAMELIZADO CON PAPELÓN, MÉZCLUM
DE ESPINACAS Y RÚCULA Y QUESO GRANA PADANO.

12,95€



BURGER MENU

ELIGE LO MEJOR DE NUESTRAS HAMBURGUESAS CON CARNE 100% VACUNO HECHAS AL CARBÓN

NEW YORK BURGER



CARNE DE VACUNO CON PAN BRIOCHE, BARBECUE DE RON AÑEJO, MAYONESA DE QUESO MADURADO, KÉTCHUP DE LA CASA, MÉZCLUM DE ESPINACA Y RÚCULA, TOMATE, BACON GLASEADO, QUESO LATINO Y CEBOLLA MORADA

13,95€

BACON CHEESE BURGER



CARNE DE VACUNO CON PAN BRIOCHE, 80 GR. DE BACON GLASEADO, SALSA BARBECUE Y KÉTCHUP CON DOBLE DE QUESO CHEDDAR DERRETIDO

12,95€

CHEF BURGER



CARNE DE VACUNO CON PAN BRIOCHE, ACOMPAÑADO DE UN RELISH DE PEPINILLO, AROS DE CEBOLLA CRUJIENTE, MÉZCLUM DE ESPINACA Y RÚCULA, MOSTAZA Y QUESO CHEDDAR

12,45€

AMERICAN CHEESE BURGER



UNA DE LAS MÁS CLÁSICAS HAMBURGUESAS AMERICANA CON DOBLE CARNE, DOBLE DE QUESO CHEDDAR DERRETIDO, CEBOLLA MORADA Y PEPINILLOS, ADEREZADA CON KETCHUP Y MOSTAZA

12,95€

CABRA BURGER



CARNE DE VACUNO, PAN BRIOCHE, CHUTNEY DE TOMATE Y PIÑA, MEZCLUM DE RUCÚLA Y ESPINACA Y QUESO DE CABRA

10,95€



ANGUS BURGER



200GR. DE CARNE ANGUS, PAN BRIOCHE, BARBECUE, LECHUGA BATAVIA, CEBOLLA MORADA AL CARBÓN, PEPINILLO Y QUESO CHEDDAR

14,45€

JALAPEÑO STREET BURGER



CARNE DE VACUNO, QUESO CHEDDAR, RELISH DE JALAPEÑO, CEBOLLA MORADA Y RECETA ESPECIAL, ACOMPAÑADA CON HUEVOS FRITOS Y PAPAS PAJA.

12,95€



AL CARBÓN

SOLOMILLO CON SALSA PIMIENTA - 250GR

ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE Y PATATAS DE GUARNICIÓN EN MANTEQUILLA NOISETTE AL CARBÓN.

24,95€

COSTILLAR DE CERDO EN REDUCCIÓN DE BBQ Y VINO

ACOMPAÑADO DE PATATAS CRISPERS, REDUCCION DE BARBACOA Y VINO.

16,95€

PARRILLA ESPALLÁ

MIX DE POLLO, SOLOMILLO DE VACA Y CHORIZO CRIOLLO, ACOMPAÑADO CON VEGETALES SALTEADOS, CREMA DE AGUACATE Y PATATAS

22,45€

POLLO EN REDUCCIÓN DE NARANJA

PECHUGA DE POLLO ACOMPAÑADO DE UNA REDUCCIÓN DE ZUMO DE NARANJA NATURAL SEMILLAS DE SÉSAMO, ENSALADA VERDE CON TOMATES CHERRY Y VEGETALES AL CARBÓN

14,95€

PIEZA DE T -BONE - 1 KG. *Para 2 personas.*

PIEZA EN T COMPRENDIDA POR ENTRECOTE Y SOLOMILLO CON 21 DÍAS DE MADURACIÓN

58,95€



POSTRES

DECONSTRUCCIÓN DEL CHEESECAKE



CÚPULAS DE QUESO CREMA GELIFICADO, ACOMPAÑADO DE TIERRA DE GALLETAS MARÍA Y COULIS DE FRESA

7,95€

WAFFLE CON HELADO



ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA Y SIROPE DE CHOCOLATE CRUNCH Y CULIS DE FRESA

6,95€

AMERICAN BROWNIE



BIZCOCHO HÚMEDO DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA

7,95€

FINGERS DE NUTELLA CON HELADO DE VAINILLA



DELICIOSOS FINGERS RELLENOS DE NUTELLA CON HELADO DE VAINILLA Y SIROPE CHOCOLATE.

6,95€



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Si sufre de alguna alergia o no puede comer algún alimento comunicarlo de inmediato al responsable de sala para un mejor servicio. Muchas gracias!



BRUNCH WEEKENDS

Sábados y Domingos 12:00 a 14:00

CORTESÍA DE LA CASA

Zumo natural de naranja, café colombiano de tu preferencia o infusión

PLATO DE BIENVENIDA

Yogurt con granola, frutos rojos y sirope de maple

Fruta de temporada

PRIMERO

1- Huevos rotos

Acompañado con patatas y jamón ibérico

2- Brioche benedicts

Acompañado con bacon al carbón, rúcula y salsa holandesa

3- Nordic Salmon Toast



Tosta de pan hogaza de aceituna y orégano
acompañado con queso crema de ciboulette, rúcula
fresca y ralladura de lima

SEGUNDO

1- Waffle con helado

Acompañado de helado de vainilla y sirope de chocolate
crunch y culis de fresa

2- Pancakes

Acompañado de frutos rojos, nata, sirope de chocolate.

16,50€

IVA INCLUIDO.

TERRAZA + 5%


Espallá
Grill



@espallagrill



915-987953



MENÚ DEL DÍA



ENTRANTES

LENTEJAS ESTOFADAS AL CARBÓN

PLATO TRADICIONAL ACOMPAÑADA DE CHORIZO AHUMADO AL CARBÓN, CHORIZO DULCE, ZANAHORIA Y CILANTRO.

ENSALADA CÉSAR ESPALLÁ

POLLO AHUMADO AL CARBÓN, BACON CARAMELIZADO CON PAPELÓN MEZCLUM DE ESPINACA Y RÚCULA Y QUESO GRANA PADANO EN LAJAS.

GAZPACHO RECETA MEDITERRÁNEA CON ROMERO

SUPER REFRESCANTE GAZPACHO TRADICIONAL CON HORTALIZAS FRESCAS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y EXTRACTO DE ROMERO.

PRINCIPALES

SOLOMILLO DE VACA CON SALSA PIMIENTA + 2€

ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE Y PATATAS AL CARBÓN

POLLO ESPALLÁ

PECHUGA DE POLLO MARINADA EN ACEITE DE CILANTRO Y VEGETALES SALTEADOS

PARRILLA ESPALLÁ

MIX DE PECHUGA DE POLLO, CHORIZO Y SOLOMILLO DE VACA, ACOMPAÑADO DE CREMA DE AGUACATE, PICO DE GALLO Y PATATAS CRISPERS.

RISOTTO DE PORTOBELLO (HECHO AL MOMENTO)

DELICIOSO RISOTTO CON AUTNÉNTICO ARROZ ARBORIO, CHAMPIÑONES PORTOBELLO Y QUESO PARMESANO



POSTRE

SELECCIÓN DEL DÍA

BEBIDA INCLUIDA.
CAFÉ POR 1€ ADICIONAL

VÁLIDO DE LUNES A VIERNES
DE 13:30 A 16:30
EXCEPTO SÁBADO, DOMINGO Y FESTIVOS



Espallá
Grill

12,95€
IVA INCLUIDO
TERRAZA +5%