



Shangri-la

GASTROCLUB
& MIXOLOGY

SERGIO
DE GEA



Despertar el Alma

Marinera	3€	
Olivas aliñadas	2€	
Patatas fritas	3€	
Ensaladilla rusa	6€	
Ensaladilla de pulpo a la gallega, acietunas de cuquillo, tomates secos y mahonesa de pimentón de la vera	9,5€	
Croqueta de jamón ibérico y parmesano	3,5€	
Croqueta de queso roquefort, manzana confitada y nueces	3,5€	
Gyozas de pollo con encurtidos y mahonesa de soja (4 und)	9€	
Hueva de mújol con almendra Marcona	11€	
Quesos de autor con confituras, frutos secos y encurtidos	14€	



Senderos del Sabor

Patatas con salsa brava de verduras, alioli de ajo asado y polvo de jamón	9€	
Huevos rotos con puntilla, sashimi de atún y mayo kimchi	16€	
Envoltini de gambas marinadas en ajo y jengibre con salsa sweet chili (8 und)	12€	
Roast beef de presa ibérica a baja temperatura con chimichurri y parmesano	15€	
Tiradito de corvina con leche de tigre, encebollado y choclo frito	16€	
Gallo pedro en tempura japonesa con salsa tártara y huevas de salmón	17€	
Almejas con crema de piñones y Albariño con ajos tiernos fritos	21€	



Equilibrio Vital

Caprese de tomate de temporada, burrata, tápenas y pesto de anacardos	15€	
Carpaccio de tomate kumato con bonito de la Azohía, cebolla y piparras	14€	
Ensalada de hojas aromáticas, vinagreta de lima, frutos secos y parmesano	13€	



El viaje del Guerrero



Entrecot de vaca vieja con bouquet de espárragos y patata a bastón

26€

Carrillera de ternera en su demi-glace, chalotas confitadas al vino tinto y parmentier de mantequilla francesa

21€



Tataki de salmón con chantillí de mostaza y ensalada wakame

19€



Rodaballo a la plancha con Pil-Pil de ajos y ñoras

24€



Sándwich de pastrami con patatas al corte 15€

16€



Hamburguesa Playa Shanta

180GR TERNERA, BACON, CHEDDAR, MERMELADA DE CEBOLLA Y MAHONESA HOISIN













16€





Dulce Caminar



Tarta de queso al horno con confitura de pétalos de violeta	6€	   
Torrija caramelizada con helado de cacao	8€	   
Coulant de turrón con helado de jengibre	8€	   

Carta de Alérgenos



GLUTEN



SULFITOS



MOSTAZA



APIO



FRUTOS SECOS



SOJA



MOLUSCOS



ALTRAMUZ



CRUSTÁCEOS



PESCADO



LÁCTEOS



CACAHUETES



SÉSAMO



HUEVOS



Por tu seguridad:

La carta de alérgenos es una herramienta vital para la seguridad y salud del cliente, permitiéndole tomar decisiones informadas sobre su comida. Si eres alérgico o intolerante a uno de los 14 alérgenos principales presentes en cada plato del menú, elije según tus necesidades para protegerte.