





MYTILUS RESTO

Belgian Brasserie Restaurant





CARNES - MEAT

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON SALSA ARCHIDUC *Grilled chicken breast with mushroom sauce*	**21.00€**
POLLO AL CURRY CON ARROZ *Chicken with curry sauce and rice*	**21.00€**
MILANESA DE POLLO *Chicken escalope milanaise*	**21.00€**
HIGADO DE TERNERA "VENECIANA" *Veal liver "Veneciana"*	**21.00€**
STROGANOFF DE TERNERA CON ARROZ *Beef stroganoff with rice*	**24.00€**
ENTRECOT BLACK ANGUS A LA PARRILLA **(Salsa Pimienta verde o Archiduc 3.00€)** *Grilled Black Angus Entrecote (Green pepper or mushroom sauce 3.00€)*	**34.00€**
SOLOMILLO DE BUEY GRILL (Salsa Pimienta verde o Archiduc 3.00€) *Grilled fillet steak (Green pepper or mushroom sauce 3.00€)*	**34.00€**
SOLOMILLO DE BUEY A LA PIMIENTA NEGRA, Flambeado con Cognac *Beef fillet steak with black pepper sauce flambéed with Cognac*	**37.00€**
TAGLIATA DE SOLOMILLO DE BUEY CON RÚCULA Y PARMESANO *Beef fillet tagliata with rucula and parmesan cheese*	**38.00€**

CHÂTEAUBRIAND SALSA "BEARNAISE" (Min. 2 pers.)	**39.00€ P.P.**

PIEDRA CALIENTE - HOT STONE

ENTRECOT ANGUS RIB EYE Y SUS 4 SALSAS (Min. 2 pers.) *Rib Eye Angus Entrecote* (Min. 2 pers.) with 4 different sauces	**29.50€ P.P.**
SOLOMILLO DE BUEY Y SUS 4 SALSAS (Min. 2 pers.) *Beef fillet* (Min. 2 pers.) with 4 different sauces	**29.50€ P.P**

VERDURA MIXTA - MIXED VEGETABLES 4.50€

Todos los platos están acompñados de patatas fritas, patatas al horno, puré o patatas gratinadas
All the courses are served with; homemade fries, jacket potatoes, mashed potatoes or gratinated potatoes



IVA incluido - VAT included



BLACK ANGUS HAMBURGER

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS *Hamburger with french fries*	17.00€
HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS Y SU SALSA *Hamburger with french fries and sauce* *Salsa Pimienta, Negra o Verde o Archiduc*	20.00€
HAMBURGUESA CON QUESO CHEDAR *Cheese Burger*	19.00€
HAMBURGUESA COMPLETA **lechuga, tomate, queso chedar, cebolla** *Classic Burger (lettuce, tomato, chedar and onion)*	20.00€
HAMBURGUESA SUPER COMPLETA **lechuga, tomate, queso chedar, cebolla, bacon, huevo** *Super Burger (lettuce, tomato, chedar, onion, bacon and egg)*	22.00€



IVA incluido - VAT included

Coctails sin Alcohol

Mojito	7.00€
Mojito de Fresa	8.00€
Daikiri Fresa	8.00€

Coctails

Aperol Spritz	8.50€
Bloody Mary	9.00€
Limoncello Spritz	9.50€
Sex on the Beach	9.50€
Mojito	9.50€
Piña Colada	10.00€
Caipiriña	10.00€
Margarita	10.00€
Cuba Libre	10.00€
Strawberry Mojito	10.00€
Strawberry Daikiri	10.00€
Frozen Margarita	10.00€

Ron • Rum

Bacardi	8.00€
Barcelo	8.00€
Legendario	9.00€
Havana 7	9.50€

Vodka

Smirnoff	8.00€
Absolut	8.50€
Vanden Premium	9.00€
Grey Goos	9.50€

Ginebras • Gin

Beefeater	8.00€
London Dry, Citrus Fruits	
Gordons	8.00€
London Dry, Citrus Fruits	
Larios	8.00€
Spain, Citrus Fruits.	
Tanqueray	8.00€
London Dry Premium, Lemon.	
Bombay Sapphire	9.50€
London Dry Premium, Citrus Fruits	
Puerto de Indias Strawberry	9.50€
Sevilla, Spain, Strawberry Flavor	
Hendricks	9.50€
Scotland, Cucumbers.	
Gaugin Classic	11.00€
Gaugin Beach (Limón)	11.00€
Gaugin Mountain (Naranja)	11.00€

Try our Belgian Beer
Pregunte por Nuestras Cervezas Belgas



IVA incluido - VAT included

CAVA - CHAMPAGNE

COPA CAVA BRUT	4.90€
ROGER DE FLOR BRUT	22.00€
CODORNIU BRUT	25.00€
MOET ET CHANDON BRUT	75.00€
VEUVE CLICQUOT BRUT	85.00€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	110.00€

FRANCK BONVILLE, GRAND CRU, BLANC DE BLANC (RECOMENDADO)	75.00€

VINOS BLANCOS - WHITE WINE

	GARRAFA	BOTELLA
NUVIANA CHARDONNAY	8.00€	21.00€
BOUCHARD CHARDONAY (FRANCIA)	9.00€	26.00€
CLOE CHARDONNAY *(RECOMENDADO)*		34.00€
ESTOLA RUEDA VERDEJO	8.00€	22.00€
CONDESA DE LEGANZA RUEDA VERDEJO	9.00€	24.00€
JOSE PARIENTE RUEDA		29.00€
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO		32.00€
FINCA LOS TRENZONES SAUVIGNON		25.00€
JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON		29.00€
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON		34.00€
MARTÍN CODAX ALBARIÑO		36.00€
CHABLIS GLOIRE DE MON PERE (FRANCIA)		42.00€

VINOS ROSADOS - ROSE WINE

	GARRAFA	BOTELLA
NUVIANA	8.00€	21.00€
PINOT GRIGIO BLUSH *(RECOMENDADO)* ITALIA	9.00€	26.00€
CRAZY SAINT TROPEZ (FRANCIA)		28.00€
MINUTY CÔTE DE PROVENCE (FRANCIA)	13.00€	39.00€



IVA incluido - VAT included

ESPECIALIDADES BELGAS / BELGIAN SPECIALTIES

ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE 22,00€
Meatballs in tomato sauce

VOL AU VENT 25,00€
Cesta de hojaldre relleno de pollo, champiñones en salsa cremosa
Creamy chicken stew with mushrooms, served in a puff pastry

VLAAMSE STOOF KARBONADEN "MYTILUS" 25,00€
Estofado de Ternera con cerveza
Flemish - beef stew cooked with beer

FILET AMERICAN (100% SOLOMILLO DE BUEY/FILLET STEAK) 27,00€
Carne de Buey cruda con Típica salsa Belga y patatas fritas
Raw fillet steak with tipical Belgium sauce and belgiam fries

STEAK TARTARE (100% SOLOMILLO DE BUEY/FILLET STEAK) 27,00€
Carne de Buey cruda y preparada con su guarnición y patatas fritas
Raw fillet steak, homemade Belgian fries

MEJILLONES / MUSSELS

Una deliciosa cazuela de mejillones a la Belga con "patatas fritas"
A delicius casserole of Belgian mussels with "homemade fries"

MARINERA	23,00€
AL VINO BLANCO	24.00€
AL CURRY	24.00€
PROVENZAL	24.00€
DE LA CASA	25.00€

PESCADOS Y MARISCOS - FISH & SEAFOOD

LANGOSTINOS TIGRE A LA PLANCHA 24,00€
Grilled "Tiger" Prawns

LANGOSTINOS TIGRE CON CREMA DE CURRY 26,00€
Tiger prawns creamy curry sauce

ATÚN A LA PLANCHA (SALSA VERDE 2.00€) 27,00€
Grilled Tuna (Garlic and Parsley sauce 2.00€)

FILETE DE LUBINA A LA PLANCHA (Vino Blanco 2.00€) 28,00€
Grilled Seabass fillet (White wine sauce 2.00€)

SUPREMA DE LUBINA CON PATATAS ENCEBOLLADAS Y AJO 29,00€
Roasted seabass fillet with potatoes onions and garlic

FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA (Vino Blanco 2.00€) 26,00€
Grilled Salmon (White wine sauce 2.00€)

FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA BEARNAISE "CHAMPS ELYSÉES" 29,00€
Grilled Salmon with Bearnaise sauce

IVA incluido - VAT included

ENSALADAS - SALADS

ENSALADA VERDE O MIXTA 8.50€
Green or Mixed salad

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO 11.50€
Rocket salad with parmesan cheese

ENSALADA CAPRESE (TOMATE, MOZARELLA DE BUFALA Y ALBAHACA) 11.50€
Tomato salad with buffalo mozzarella and fresh basil

ENSALADA TRICOLOR 15.00€
Tomato salad, buffalo mozzarella and avocado

ENSALADA MEDITERRANEA 15.00€
Lechuga, aguacate, huevo, zanahoria, cebolla, pepino, atún, tomate cherry
Lettuce, avocado, egg, carrot, onion, cucumber, tuna and cherry tomato

ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATE 16.00€
Avocado and prawns salad

ENSALADA MYTILUS 16.00€
Lechuga, aguacate, huevo de codorniz, tomate cherry y salmón ahumado
Lettuce, avocado, quaile eggs, cherry tomatoes and smoked salmon

ENSALADA CESAR 17.00€
"Caesar" salad with chicken and bacon

PASTAS

ESPAGUETI AL BASILICO – TOMATE Y ALBAHACA 14.00€
Spaghetti with Tomato sauce and Fresh Basil

ESPAGUETI BOLOGNESE 16.00€

ESPAGUETI A LA CARBONARA – PANCETTA AHUMADA Y NATA 16.00€

ESPAGUETI VEGETARIANO – VERDURAS FRESCAS DEL DIA 19.00€
Vegetarian spaghetti with Fresh Vegetables

ESPAGUETI AL PIL PIL CON GAMBAS 19.00€
Prawns "pil-pil" spaghetti

ESPAGUETI VONGOLE – ALMEJAS Y AJO 19.00€
Spaghetti with Clams and Garlic

ESPAGUETI FRUTTI DI MARE 19.00€
Sea food Spaghetti

LASAGNA DE LA CASA – CARNE, JAMON, CHAMPIÑONES Y QUESO 18.00€
Home made Meat Lasagna, Ham, Mushrooms and Cheese

TAGLIATELLE AL SALMÓN 23.00€
Tagliatelle in a Creamy Salmon Sauce

NIÑOS - KIDS

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA - SPAGHETTI BOLOGNESE 9.00€

NUGGETS DE POLLO CASEROS - HOMEMADE CHICKEN NUGGETS 9.00€

PIZZA MARGHERITA 9.00€



IVA incluido - VAT included

VINOS TINTOS- RED WINE

	GARRAFA	BOTELLA
NUVIANA (VINO DE LA CASA)	8.00€	21.50€
EXCELSIS CRIANZA (RIOJA) *(RECOMENDADO)*	9.00€	24.00€
MARQUÉS DE CACERES CRIANZA (RIOJA) 1/2		19.00€
MARQUÉS DE CACERES CRIANZA (RIOJA)		33.00€
LUIS CAÑA CRIANZA (RIOJA)		34.00€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (RIOJA) 1/2		29.00€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (RIOJA)		45.00€
MUGA CRIANZA (RIOJA)		42.00€
MUGA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL (RIOJA)		68.00€
MAURO COSECHA (TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN)		69.00€
PORTIA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)	12.00€	34.00€
PROTOS CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		42.00€
EMILIO MORO CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		44.00€
PESQUERA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO) *(RECOMENDADO)*		48.00€
MATARROMERA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		52.00€
PAGO DE LOS CAPELLANES (RIBERA DEL DUERO)		55.00€
PESQUERA RESERVA (RIBERA DEL DUERO)		72.00€
MONTEPULCIANO D´ABRUZZO (ITALIA)		32.00€
SAINT EMILION GRANDE RESERVE (FRANCIA)		34.00€
CHATEAU KRESSMAN MARGAUX (FRANCIA)		45.00€
CHATEAU DE LA GARDE - PESSAC LEOGNAN (FRANCIA)		64.00€



IVA incluido - VAT included

PIZZA

MARGHERITA - TOMATE, QUESO Y OREGANO Tomato sauce, Cheese and Oregano	14,00€
PROSCIUTTO - TOMATE, JAMON, QUESO Y OREGANO Tomato sauce, Ham, Cheese and Oregano	16,00€
BOLOGNESE - SALSA BOLOGNESE, QUESO Y OREGANO Bolognese Sauce, Cheese and Oregano	16,00€
PROSCIUTTO E FUNGHI **TOMATE, JAMON, QUESO, CHAMPIÑONES Y OREGANO** Tomato sauce, Ham, Cheese, Mushrooms and Oregano	17,00€
PEPERONI - TOMATE, QUESO, PEPERONI Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Peperoni and Oregano	17,00€
SICILIANA **TOMATE, QUESO, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y OREGANO** Tomato sauce, Cheese, Capers, Olives and Oregano	17,00€
CARBONARA - NATA, QUESO, PANCETTA AHUMADA Y OREGANO Cream, Cheese, Smoked Bacon and Oregano	17,00€
QUATRO FORMAGGI - CUATRO TIPOS DE QUESO / Four Cheeses	18,00€
HAWAI - TOMATE, QUESO, JAMON, PIÑA Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Ham, Pineapple and Oregano	18,00€
PIZZA VEGETARIANA / Vegetarian Pizza	19,00€
CAPRICCIOSA **TOMATE, QUESO, JAMON, CHAMPIÑONES, CEBOLLA, PIM. VERDE, ACEITUNAS Y OREGANO** Tomato sauce, Cheese, Ham, Mushrooms, Onion, Green Pepper, Olives and Oregano	19,00€
TONNO - TOMATE, QUESO, ATUN, CEBOLLA, ACEITUNAS Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Tuna, Onion, Olives and Oregano	19,00€
CAPRESE Y RUCULA **TOMATE FRESCO, MOZZARELLA DE BUFALA, RUCULA Y OREGANO** Fresh Tomato, Buffalo Mozzarella, Rocket salad and Oregano	19,00€
4 STAGIONI **TOMATE, QUESO, JAMON, ALCAPARRAS, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS Y OREGANO** Tomato sauce, Cheese, Ham, Capers, Mushrooms, Olives and Oregano	19,00€
FRUTTI DI MARE - TOMATE, FRUTOS DEL MAR MIXTOS, QUESO Y OREGANO Tomato sauce, Mixed Seafood, Cheese and Oregano	19,00€



IVA incluido - VAT included

ENTRADAS - STARTERS

PAN DE AJO (CON QUESO 5.50€) *Garlic bread (with cheese 5.50€)*	4.00€
BRUSCHETTA	6.00€
PROVOLETA *Hot Provolone cheese*	9.50€
COCKTAIL DE GAMBAS *Prawn cocktail*	10.50€
CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO PARMESANO *Beef carpaccio with shaved Parmesan cheese*	15.00€
SALMÓN AHUMADO CON TOSTADAS *Smoked salmon with toasted bread*	16.00€
CARPACCIO DE LUBINA *Sea bass carpaccio*	18.00€
FOIE GRAS DE PATO "MI-CUIT" *Duck foie gras "mi-cuit"*	18.00€
JAMÓN IBÉRICO *Iberian Ham*	19.00€
SOPA DE PESCADO *Fish soup*	9.00€
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA *Gratinated onion soup*	9.00€
TRIANGULO DE CAMEMBERT FRITO *Crusty fried cheese*	9.00€
CROQUETAS CASERAS DE QUESO *Cheese croquettes homemade*	9.50€
TOSTADA DE CHAMPIÑONES *Mushrooms on toasted bread*	9.50€
ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SALSA CHILLI DULCE Spring Rolls with sweet chili sauce	11.00€
CUERNOS DE LANGOSTINO *Prawns Twister*	11.00€
GAMBAS AL PIL-PIL *"Pil-Pil" Prawns*	13.00€
CALAMARES FRITOS *Fried calamari rings*	13.00€
CARACOLES DE BORGONIA / BURGUNDY SNAILS	14.50€
GAMBAS AL AJILLO *Garlic Shrimp*	14.00€
MEJILLONES "A LA BELGA" *"Belgian Style" Mussels*	16.00€



IVA incluido - VAT included