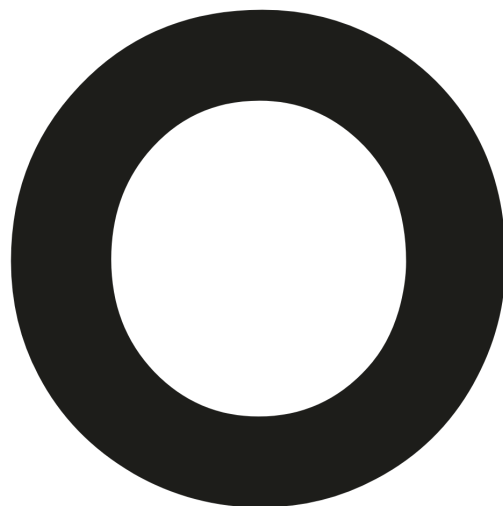
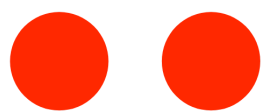




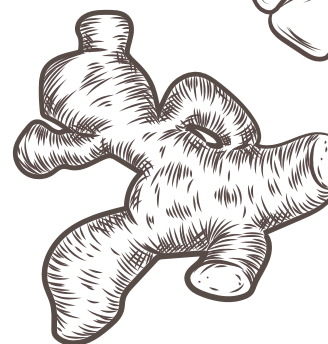
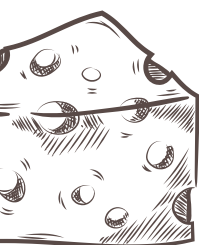
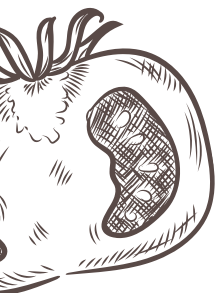
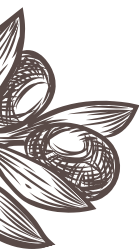
CARTA





ENTRANTES

HUEVA DE MUJOL	8,00 (1/2)	15,00
MOJAMA DE ATÚN	8,00 (1/2)	15,00
MARINERA TOROMBÖLO		3,00
CABALLITO TOROMBÖLO		3,25
COCA MARINA		3,50
PANI PURI ATÚN Y AGUACATE		7,00
VIEIRA A LA BRASA		4,50
TARTAR DE SALMÓN		19,00
TARTAR DE ATÚN ROJO		24,00
TABLA DE QUESOS SELECCIONADOS		21,00
JAMÓN IBÉRICO		26,00
MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA		21,00
OSTRA FRANCESA		4,50
OSTRA STEAK		14,00
BUÑUELO PULPO		4,50
CALAMAR NACIONAL		19,00
BRIOCHE DE CARRILLERA		7,00
PATACÓN DE LANGOSTINOS		7,00
CROQUETAS DE GAMBA (4UD.)		12,00





ENSALADAS

TOMATE SEMIASADO AL WOK

16,00

Tomate asado, bonito en salazón, crujiente de bacalao.

SSAM DE SALMON Y GAMBAS

18,00

Salmón ahumado, cola de gambón, cogollos, frutos secos, mezclum y vinagreta frutos rojos.

BABY

16,00

Espinacas baby, queso de cabra, queso roquefort, frutos rojos, nueces y miel.

DEL MAR

MERO A LA BRASA

25,00

PATA DE PULPO

28,00

BACALAO CONFITADO

19,00

VENTRESCA DE ATÚN ROJO

S/M

SALMÓN CON SALSA DE COCO, CILANTRO Y CROCANTE DE PUERRO

22,00

CARNÍVOROS

MAGRET DE PATO A LA BRASA

19,00

OJO DE BIFE ARGENTINO

28,00

SOLOMILLO ROSSINI

28,00

PLUMA IBÉRICA

23,00

MINI BURGUER TOROMBÖLO 2.0

10,00



MOMENTO DULCE

**TORRIJA CARAMELIZADA CON
HELADO DE VAINILLA**

7,00

CREP DE DULCE DE LECHE

8,00

**MILHOJAS DE CANELA Y LIMÓN CON
HELADO DE MIEL**

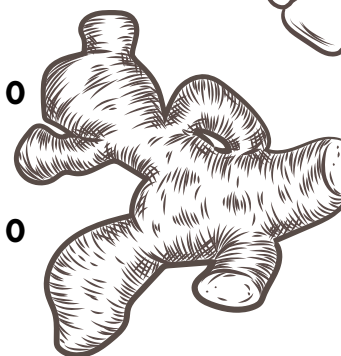
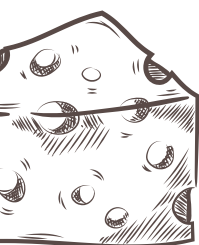
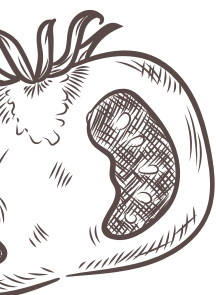
8,00

**COULANT DE CHOCOLATE CON
HELADO DE MANGO PASIÓN**

7,50

**TARTA DE QUESO DE CABRA CON
MIEL Y NUECES**

7,00





VINOS TINTOS



TAMIZ ROBLE

D.O. Ribera del Duero / Tempranillo 100%

4,20

21,00

OSTATU CRIANZA

D.O. Rioja / Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo, Tempranillo 90%

4,40

22,00

DE NARIZ COUPAGE

I.G.P. Murcia / Monastrell y Sysah

4,20

21,00

VIÑAS BASTARDAS

Vinos de España / Tinto fino y Monastrell

24,00

CORIMBO

D.O. Ribera del Duero / Ecológico Tempranillo 100%

32,00

MAURO

Tierra de Castilla León, Cosecha, 16 meses barrica roble

52,00

VALTOSCA '23

D.O. Jumilla / Syrah 100%

31,00

LAS GRAVAS

D.O. Jumilla / Garnacha y Monastrell

68,00

EL SEQUÉ

D.O. Alicante / Monastrell 100%

35,00

TOKYO MINAMI II

I.G.P. Murcia / Monastrell y Garnacha

42,00

GARMÓN

D.O. Ribera del Duero / Tempranillo 100%

54,00

912 ALTITUD

D.O. Ribera del Duero / Tempranillo 100%

28,00

JUAN PIERNAS

Tierra de Murcia / Monastrell 100%

44,00

DE NARIZ ED. LIMITADA

I.G.P. Murcia / Monastrell 100%

55,00

MARC BRÉDIF CHINON

A.O.C. Chinon / Cabernet Franc

29,00

RUTINI

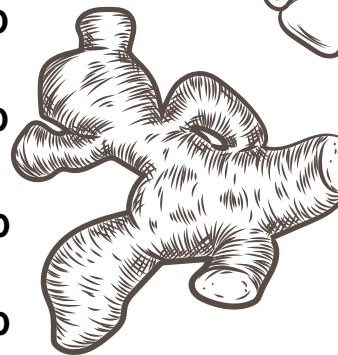
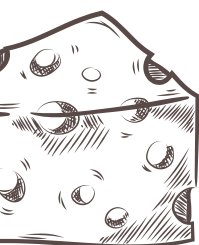
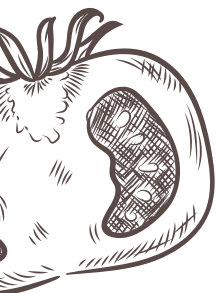
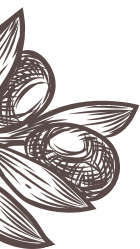
Mendoza, Argentina / Cabernet Sauvignon

42,00

MINAMI CASA ROJO

I.G.P. Murcia / Syrah

78,00





VINOS BLANCOS

BOUZA DE CARRIL

D.O. Rias Baixas / Albariño

VICARAL

D.O. Rueda / Verdejo

CRÁPULA

D.O. Jumilla / Sauvignon Blanc

THE ORANGE REPUBLIC

I.G.P. Castilla y León / Godello sobre lías

FIRMO

D.O. Bierzo / Godello

MINAMI NATSU

I.G.P. Murcia / Blanc de Noir / Monastrell, Garnacha, Syrah y Petit Verdot

MAR DE ENVERO

D.O. Rias Baixas / Albariño 100%

CUATRO RAYAS

D.O. Rueda / Verdejo

DO FERREIRO CEPAS VELLAS

D.O. Rias Baixas / Albariño



4,20

21,00

3,80

18,00

3,80

18,00

4,20

22,00

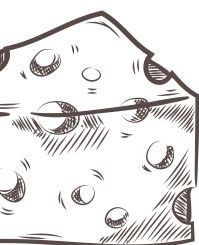
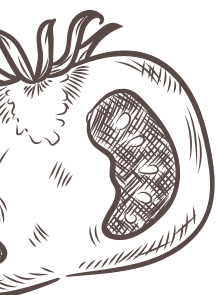
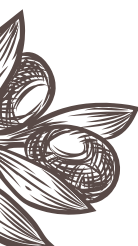
33,00

30,00

24,00

22,00

58,00



VINOS ROSADOS

OSTATU

D.O. Rioja Alavesa / Tempranillo, Garnacha y Viuda



3,80

18,00

ESPUMOSOS

ROGER DE FLOR

Cava Brut Natura / Tredat 100%

MOLTO NEGRE

Cava Brut Natura / Tredat 100%

ZERO ROSADO

Cava / Monastrell

JEAN PERNET

Champagne / Chardonnay 100%

RUINART

Champagne Brut / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ

Champagne Brut / Pinot Noir 100%



3,80

20,00

32,00

4,50

26,00

65,00

85,00

105,00



ALÉRGENOS

Marinera Torombólo: GLUTEN, PESCADO, LACTOSA, SULFITOS, HUEVOS, SOJA.
Caballito Torombólo: GLUTEN, CRUSTACEOS, PESCADO, LACTOSA, HUEVOS, SULFITOS .
Coca Marina: GLUTEN, PESCADOS, LACTOSA, HUEVOS, SOJA, SULFITOS.
Pani Puri Salmón: PESCADOS, CRUSTACEOS, LACTOSA, HUEVOS, SESAMO, SULFITOS.
Vieira brasa: MOLUSCOS, SESAMO, LACTOSA, SULFITOS.
Tartar Salmón: PESCADOS, SOJA, LACTOSA, SULFITOS, MOSTAZA.
Tartar Atún: PESCADOS, SOJA, MOSTAZA, LACTOSA, SULFITOS.
Tabla de quesos: LACTOSA, FRUTOS DE CASCARA, GLUTEN.
Mollejas de Ternera Brasa: SULFITOS.
Ostra francesa: MOLUSCOS.
Ostras steak: MOLUSCOS, MOSTAZA, HUEVOS, SESAMO, SULFITOS.
Buñuelo de pulpo: MOLUSCOS, SULFITOS, GLUTEN, HUEVO.
Calamar Nacional: MOLUSCOS, TRAZAS, CRUSTÁCEOS, PESCADO.
Brioche de Carrilera: GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, SULFITOS.
Patacón de langostinos: CRUSTACEOS, TRAZAS, GLUTEN, PESCADO.
Croqueta de gamba: GLUTEN, CRUSTACEOS, PESCADOS, LACTOSA, HUEVO.

Tomate Semi asado al wok : PESCADO, FRUTOS DE CASCARA.
Ssam de salmón y gambas: PESCADO, CRUSTACEOS, FRUTOS DE CASCARA, SULFITOS.
Ensalada BABY: LACTOSA, FRUTOS DE CASCARA, MOSTAZA, SULFITOS.

Mero brasa: PESCADO, CRUSTACEOS, SOJA, SULFITOS.
Pata de pulpo: MOLUSCOS, LACTOSA.
Bacalao confitado: PESCADO , LACTEOS.
Ventresca de atún rojo: PESCADO.
Salmón con slasa de Coco: PESCADO, LACTEOS.

Magret de Pato a la brasa: LACTOSA, SULFITOS.
Ojo de Bife : SOJA, SULFITOS.
Solomillo Rossini: LACTOSA, SOJA.
Pluma Ibérica: SULFITOS.
Mini Burguer Torombolo 2.0: SULFITOS, GLUTEN, LACTOSA.

Torrija caramelizada: LACTOSA, HUEVOS, GLUTEN.
Crep dulce de leche: LACTOSA, GLUTEN, HUEVOS.
Milhojas canela limón: LACTOSA, HUEVOS, GLUTEN.
Coulant de chocolate: GLUTEN (OPCIÓN SIN GLUTEN)
Tarta de queso de cabra con miel y nueces : GLUTEN , LACTOSA, FRUTOS SECOS.

