

ENTRANTES / STARTERS

CREMA DEL CHEF (consultar)

CHEF'S DAILY SOUP (please ask)

ENSALADILLA STRAT con papadum crujiente.

STRAT-STYLE RUSSIAN SALAD with crispy poppadum.

ENSALADA CÉSAR con pollo adobado a la parrilla, lechuga romana, parmesano y salsa casera.

CAESAR SALAD With grilled marinated chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, and homemade dressing.

ENSALADA CAPRESE *estilo Strat*

Tomates, mozzarella y albahaca fresca.

CAPRESE SALAD *Strat Style*

Seasonal tomatoes, mozzarella and fresh basil.

ENSALADA TAILANDESA *con gambas*

Pepino, cogollos, albahaca, jengibre y mango.

CRISPY THAI SALAD *with Prawns*

Cucumber, baby gem, basil, ginger and mango.

SELECCIÓN DE CROQUETAS CASERAS Servidas con *emulsión aromatizada.*

SELECTION OF HOMEMADE CROQUETTES Served with *flavored emulsion.*

BRAVAS MEDITERRÁNEAS *a fuego lento*

Patatas de triple cocción con salsa brava y alioli Mediterráneo.

MEDITERRANEAN BRAVAS *slow-cooked*

Triple-cooked potatoes with brava sauce and Mediterranean aioli.

SELECCIÓN DE QUESOS *Artesanos*

Con pan casero y dulce de membrillo.

SELECTION OF *Artisan* CHEESES

With homemade bread and quince paste.

PRINCIPALES / MAINS

CARRILLERA DE CERDO ESTOFADA

En su jugo con puré de patata cremoso.

BRAISED PORK CHEEKS

In their own juices with creamy mashed potatoes.

FILETE DE POLLO *BBQ*

Con patatas fritas, salsas caseras y ensalada fresca.

BBQ CHICKEN FILLET

With fries, homemade sauces and fresh salad

COSTILLA DE BLACK ANGUS ASADA (+10€)

Con patatas de triple cocción y salsa brava.

ROASTED BLACK ANGUS BEEF RIB (+10€)

With triple-cooked chips and brava sauce.

ARROZ EN LLAUNA *de Pollo ecológico*

Con judías verdes y pimiento rojo.

BAKED *organic Chicken* RICE

With green beans and red pepper.

ARROZ EN LLAUNA *de Verduras y Setas*

Servido con Alioli de Azafrán casero.

BAKED *Vegetable & Mushroom* RICE with saffron aioli.

ARROZ EN LLAUNA *de Pulpo y espárragos*

(+5€)

BAKED *Octopus & Asparagus* RICE (+5€)

SALMÓN *a baja Temperatura*

Con pepino, puré de patata y salsa Café de París.

Slow-cooked SALMON

Cucumber, potato purée and Cafe de Paris sauce.

PASTA FRESCA *con Pesto STRAT*

Tomates cherry a baja temperatura y rúcula.

FRESH PASTA *with STRAT Pesto*

With rocket salad and cherry tomatoes.

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO MANCHEGO MANCHEGO CHEESCAKE

BROWNIE DE CHOCOLATE VALRHONA *con frutos rojos y helado de vainilla.*
VALRHONA CHOCOLATE BROWNIE *with red berries and vanilla ice cream.*

TARTA DE LIMÓN DECONSTRUIDA *con limón en conserva.*
DECONSTRUCTED LEMON TART *with preserved lemon.*

SELECCIÓN DE QUESOS SELECTION OF CHEESES

32€ *Bebidas no incluidas
*Drinks not Included

Fuera de Menú/ out of Menu

PAN DE MASA MADRE DE STRAT Servido con AVOE, mantequilla ahumada montada y flor de sal. 3
STRAT'S SOUR DOUGH Served with AVOE, Smoked whipped Dairy Butter and flor de sal.   

OSTRA GUILLARDEAU N°2 Servido con salsa mignonette y vinagreta de frambuesa . 6,5
OYSTER GUILLARDEAU N°2 Served with mignonette sauce, raspberry and cracked pepper vinaigrette.

TACO DE TERNERA Crujiente taco de queso parmesano relleno de costillas, aguacate y cebolla. 9
BEEF TACO Crispy parmesan cheese taco filled with ribs, avocado and onion.

LA VIDRIERA Crujiente de isomalt, patata y cebolla, apio nabo, anguila ahumada y puré de hinojo. 5,5
LA VIDRIERA Crisp of isomalt sugar, potato, and onion, celeriac remoulade, smoked Eel and fennel purée.

BOCADITOS DE QUESO CON TRUFA Y PARMESANO (3Uds.) 7
LIGHT CHEESE BITES FILLED WITH TRUFFLE AND PARMESAN

Bebidas/ Drinks

Agua Mineral Natural | Still Water (750ml) 3,5

Agua con Gas | Sparkling Water (500ml) 2,8

Coca-Cola 3,9

Fanta 3,5

Tónica | Tonic 3,95

Caña Mahou 5* | Draft Beer (small) 3,5

Mahou 0,0 Tostada | Mahou 0,0 Toasted Beer 3,9

Vermout | Vermout 6,5

Copa Vino Tinto | Glass of Red Wine 5,5

Copa Vino Blanco | Glass of White Wine 4,5

Copa Vino Rosado | Glass of Rose Wine 5,5

Café solo | Espresso 2,5

Café con Leche | White coffee 2,95

Americano 2,9

Cortado 2,7

Infusión 3