

## STARTERS & SALADS

	1/2	full
<b>BAKER' S BREAD SELECTION</b> if you wanted, you get it Selección del panadero.....	3€.....	5.5€
<b>SUMMER SALAD</b> an attractive way to call a green salad Bouquet de lechugas, tirabeques, cebolla roja, chips de cebolla, tomates cherry y vinagreta clásica Mixed lettuce, green beans, red onion, cherry tomatoes, crispy onion with classic vinaigrette .....	6.5€.....	11€
<b>ASIAN BEEF SALAD</b> toss & turn of ingredients and spices Ensalada verde, vermicelli de soja, variedad de verduras con ternera a la parrilla y vinagreta asiática Green mesclun, warm rice noodles, mixed vegetables with grilled beef in Asian vinaigrette ...	8€.....	15€
<b>NIÇOISE SALAD</b> a sunny piece of Saint-Trop Atún a la parrilla, aceitunas negras, mezclum de lechugas, pimienta rojo, amarillo y verde, perifollo, huevo duro, judías verdes, anchoas, patató y vinagreta de mostaza Grilled tuna, black olives, lettuces mezclum, red, green and yellow peppers, chervil, green beans, anchovies, baby potatoes, boiled egg, and a mustard dressing .....	9€.....	16€
<b>SEAFOOD CEVICHE</b> central america in your plate Lubina, salmón, langostinos, tomates cherry, pepino, cebolla y nuestra particular marinada de ceviche Seabass, salmon, king prawns, cherry tomatoes, cucumber, onion and our particular ceviche marinade.....		18€
<b>GREEK SALAD</b> this is the original! Mezclum de lechugas, queso feta, aceituna kalamata, tomate, orégano, menta, aceite de oliva, cebolla morada y pepino Assorted lettuces, feta cheese, kalamata olives, tomatoes, oregano, mint, lemon, olive oil, red onion, cucumber .....	7€.....	13€
<b>GOAT CHEESE SALAD</b> white and green flag! Queso de cabra gratinado con miel, hojas de espinaca baby, canónigos, pera, nueces y vinagreta de módena Baked goat cheese with honey, baby spinachs tender leaves, mache salad, pear, nuts and modena classical dressing .....	9€.....	16€
<b>SERRANO HAM AND FIGUES SALAD</b> perfect balance Mezclum de lechugas, higos, almendra tierna, tomate cherry, croutons y jamón de jabugo – recebo, aderezado con aceto balsámico y aceite de oliva virgen extra Lettuces mezclum, figues, tender almonds, cherry tomatoes, croutons, serrano ham, with a balsamic and virgin olive oil dressing .....	10€.....	19€
<b>SRIRACHA CARPACCIO</b> Caravaggio would be impressed! Carpaccio de ternera con un ligero toque picante de la salsa Sriracha, aguacate, canónigos, cebolleta, chips de cebolla y dados de mango Beef carpaccio with a sriracha dressing, avocados, mâche, mango, onion duo .....		15€
<b>LOBSTER SALAD</b> ideal for sundowners... Medio bogavante, mezclum de lechugas, cebolleta, chilli, anacardos, melón y aguacate con una exótica salsa de mahonesa y chutney de mango Half lobster, mixed lettuces, chives, chilli, cashew nuts, melon, avocado, all dressed with a mango chutney mayonnaise .....		18€
<b>SASHIMI PLATTER</b> simply healthy Atún rojo, salmon, lubina y huevas de erizo de mar (aprox. 220 grs.) Atlantic tuna, salmon & seabass (aprox 220 grs.) .....		18€
<b>CAVIAR</b> 50 grs de Caviar, blinis y condimentos tradicionales 50 grs de Caviar, blinis y condimentos tradicionales .....		120€
<b>OYSTERS/ OSTRAS</b> .....	6 units 24€.....	12 units 42€

## PURO CLASSICS

### PURO CAESAR SALAD what about it?

Lechuga romana, salsa Puro Caesar, pollo al grill, parmesano y croutons  
Roman lettuce, Puro Caesar dressing, grilled chicken ..... 8€ ..... 14€

### TANDOORI WRAP spicy like the one next to you

Pechuga de pollo marinada en pasta Tandoori, aguacate, espinacas, tomate y salsa de yogur y menta  
Tandoori marinated chicken, avocado, green lettuce, yogurt and mint dressing ..... 13€

### PURO CLUB SANDWICH you can't get enough

Bacon y pollo al grill, lechuga, tomate, huevo, cebolla y mayonesa con patatas fritas  
Grilled chicken and bacon, lettuce, tomato, egg, onions, mayonnaise with country fries ..... 18€

### CHICKEN QUESADILLAS Mexican touch

Tortita de trigo, pollo, especias texanas, quesos, ajo, tomate seco, comino, guacamole, crema agria, mezclum y salsa pico de gallo  
Flour tortita, chicken, texan spices, cheeses, garlic, sun-dried tomato, cumin, guacamole, sour cream, mesclun and a tomatoes, chile peppers and onions sauce ..... 15€

### PURO BURGER yes!

200grs hamburguesa de ternera a la parrilla, tomate, cebolla, lechuga, bacon y queso con patatas fritas  
200grs grilled beef burger, tomato, onion, lettuce, bacon and cheese with country fries ..... 18€

### SURF & TURF a classic

250grs de bogavante, 400grs de entrecôte de ternera, patatas Cajun, ensalada verde y salsa chimichurri  
250grs lobster, 400grs loin steak, green salad, cajun potatoes and chimichurri sauce ..... 45€

### NEW YORK STEAK speaks for itself...

400grs de entrecôte de ternera a la parrilla con ensalada de col y zanahoria, patatas Cajun y salsa barbacoa  
400grs grilled sirloin steak with coleslaw salad and barbecue sauce ..... 35€

## SIDES

**COUNTRY FRIES** Patatas fritas con dips de salsa all I oli y ketchup ..... 4€

**CAJUN POTATOES modern** Patatas Cajun con dip de salsa barbacoa ..... 4€

**MIXED GREEN SALAD healthy** Ensalada verde con vinagreta clásica ..... 4€

**GRILLED VEGETABLES** Parrillada de verduras con aceite de olivas negras ..... 4€

## MAINS

### VEGETABLE LASAÑA

Lasagna de pasta, verduras a la parrilla, espinacas, queso mozzarella y prosciutto di parma  
Pasta and grilled vegetables lasaña, spinachs, mozzarella and prosciutto di parma ..... 16€

### MUSSELS

Mejillones al vapor cocidos en un suave curry thai con juliana de chalota cruda y cilantro fresco picado  
Steamed mussels with a thai curry, echalottes and corriander ..... 16€

### VEGETABLE WOK

Salteado de verduras, bambú, edamame (judías de soja verde), chilli, sésamo, tofu, langostinos, vermicelli de soja, cilantro fresco y salsa de ostras  
Stir fried vegetables with bambu, edamame (green soya beans), chilli, sesame, tofu, tiger prawns, soja noodles, fresch coriander and oyster sauce ..... 16€

### LINGUINI FRUTTI DI MARE Just like home

Linguinis con salsa de tomate casera, mejillones, calamar, almejas y langostinos  
Linguinis, homemade tomato sauce, clams, mussels, calamari and king prawns ..... 16€

### RISOTTO

Arroz Carnaroli con brunoise de berenjena, panceta, parmesano, albahaca, tomate y queso italiano ahumado  
Carnaroli rice, aubergines, bacon, parmesano, basil, tomato and italian smoked cheese ..... 17€

## FROM THE BBQ

### SAINT BART'S GRILL

Carabinero, bogavante, langostinos, mejillón, navajas, calamar y escopiñas  
Large red prawns, mussels, prawns, lobster, razor shell, calamari and clams ..... 45€

### BOGAVANTE/LOBSTER

Con patatas cajún, ensalada verde y salsa de ajo-chilli  
Cajun potatoes, green salad and chilli-garlic sauce ..... 30€

### GAMBAS/PRAWNS

Gambas rojas a la plancha con una picada de ajo, perejil, ralladura de limón, chilli y aceite de oliva.  
Acompañadas de una ensalada de alcachofas, ramas de apio, parmesano y limón  
Grilled prawns with a garlic, parsley, lemon's peel, and chilli dressing, served with  
an artichokes salad, celery, parmesano and lemon ..... 25€

### ATÚN/TUNA (220Grs.)

Con patatas cajún, ensalada verde y salsa de ajo-chilli  
Cajun potatoes, green salad and chilli-garlic sauce ..... 21€

### LUBINA/SEA BASS (220Grs.)

Con patatas cajún, ensalada verde y salsa de ajo-chilli  
Cajun potatoes, green salad and chilli-garlic sauce ..... 23€

### SOLOMILLO DE TERNERA/BEEF SIRLOIN (220Grs.)

Con patatas cajún, ensalada verde y mantequilla de ajo y hierbas  
Cajun potatoes, green salad, herbs and butter medaillon ..... 23€

### POLLO SATAY/CHICKEN SATAY

Brocheta de pechuga de pollo y verduras marinada en pasta de cacahuetes,  
acompañada de arroz thai y ensalada verde  
Chicken and vegetable brochette marinated in a peanuts paste,  
served with thai rice and green salad side ..... 18€

### BROCHETA DE CORDERO/ LAMB BROCHETTE

Brocheta de pierna de cordero y verduras con jugo de Harissa  
y una ensalada de hojas baby de espinaca, berenjena al grill, naranja y queso fresco  
Lamb and vegetable brochette with harissa, baby spinach salad, gilled aubergines,  
orange and soft cheese ..... 19€

## DESSERTS

### GINO you can't get enough

Fruta fresca gratinada con chocolate blanco y helado de vainilla  
Gratinated fresh fruits with white chocolate topped with vanilla ice cream ..... 9€

### FRUIT TENTATION a nice way to hide the sin...

Variiedad de fruta fresca presentada con una crema ligera de queso  
mascarpone con un toque de vainilla y una bola de sorbete de mandarina  
Fruit selection with a mascarpone-vanilla cream and a mandarine sorbet ..... 9€

### PURO BROWNIE a good excuse to go for it

Brownie de chocolate con helado de vainilla  
Chocolate brownie and vanilla ice cream ..... 9€

### WHITE & RED another way to hide...

Fina crema hecha de chocolate blanco y yogur, acompañada de un refrescante sorbete de frutos rojos  
White chocolate and yogurt soup with a refreshing red berries sorbet ..... 9€

### CHUNKS OF FRESH FRUIT

Fruta fresca preparada ..... 9€

### ICE CREAM & SORBETS (2 scoops)

Helados y Sorbetes (2 bolas) ..... 4€