

starters**crispy pork belly**

chinese soy

salmon and avocado maki roll**bruschetta (v)**

heirloom tomatoes, olive tapenade, baby basil, mozzarella, focaccia

crispy chilli salt squid (s)

homemade sweet chilli sauce

five-spice grilled chicken salad (s)

chinese cabbage, red cabbage, chilli, coriander, honey mustard dressing

max beach green salad (vg)(gf)

rocket, baby gem, kiwi fruit, cucumber, crispy shrimps, avocado and herbed aioli (gf)

soup of the day

ask your waiter

roast mains**black spot pork belly**

rolled & roasted with crispy crackling, apple sauce

irish leg of lamb

deboned and cooked to perfection, lamb gravy

slow roast angus beef rump

eight-hour slow roast beef, red wine beef gravy

roast chicken

lemon & herb roast chicken, herbed chicken gravy

*all accompanied with celeriac and parsnip purée,
pan-seared kale and red onion, confit roast potatoes,
honey-roast carrots, homemade yorkshire pudding.*

*extra condiments available: english mustard, mint sauce,
horseradish, black garlic aioli*

dessert**warm apple tatin**

vanilla ice cream and caramel sauce

carrot cake (gf)

vanilla icing

baileys creme brûlée (gf)

caramelised with brown sugar, cacao crumble

red berry baked cheesecake

vanilla custard, fresh berries, whipped cream

starters

crispy pork belly 14.75
chinese soy

salmon and avocado maki roll (gf) 21.50

bruschetta (v) 14.00
heirloom tomatoes, olive tapenade, baby basil, mozzarella, focaccia

crispy chilli salt squid (s) 15.25
homemade sweet chilli sauce

five-spice grilled chicken salad (s) 17.50
chinese cabbage, red cabbage, chilli, coriander, honey mustard dressing

max green salad (vg)(gf) 16.95
rocket, baby gem, kiwi fruit, cucumber, crispy shrimps, avocado and herbed aioli

soup of the day 12.50
ask your waiter

mains

wagyu burger 21.00
chipotle aioli, lettuce, caramelised onion, monterey jack cheese, potato skin fries

korean bbq chicken (s) 26.00
pickled cucumber (half chicken)

lemon butter salmon steak 24.00
squid ink quinoa, avocado cream

thai green curry: prawn or chicken 25.00
sweet potato, lychee, bok choy and aubergine

lobster linguini 38.00
half grilled lobster, lemon and herb champagne sauce

galician beef fillet 38.00
herb buttered mash potato, broccolini, red wine jus

margherita pizza (v) 12.95
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

bbq chicken pizza (s) 16.25
smoked chicken, jack daniel's bbq sauce, mozzarella, roasted peppers, jalapeño, red onion

dessert

warm apple tatin 8.95
vanilla ice cream and caramel sauce

carrot cake (gf)(n) 8.95
vanilla icing

baileys creme brûlée (gf) 8.95
caramelised with brown sugar, cacao crumble

red berry baked cheesecake 8.95
vanilla custard, fresh berries, whipped cream

entrantes**panceta crujiente**

soja china

rollo de maki: salmón y aguacate**bruschetta (v)**

tomates 'heirloom', tapenade de aceitunas, albahaca baby, mozzarella, focaccia

calamares crujientes con chile y sal (p)

aderezo casero de chile dulce

ensalada de pollo de cinco especias (p)

col china, col roja, chile, cilantro, aderezo de miel y mostaza

ensalada verde de max beach (vg)(sg)

rucúla, lechuga romana bebé, kiwi, pepino, gambas crujientes, aguacate y alioli de hierbas

sopa del día

pregunte a su camarero

principales**panceta 'black spot'**

enrollado y asado con chicharrónes crujientes y salsa de manzana

pierna de cordero irlandesa

deshuesada y cocinada a la perfección con salsa de cordero

lomo de ternera angus asado a fuego lento

carne asada a fuego lento durante ocho horas con salsa de carne al vino tinto

pollo asado

pollo asado al limón y hierbas, salsa de pollo a las hierbas

*todo acompañado de puré de apionabo y chirivía, col rizada a la sartén, cebolla roja, patatas asadas confitadas, zanahorias asadas con miel, pudín yorkshire.**condimentos adicionales disponibles: mostaza inglesa, salsa de menta, rábano picante, alioli de ajo negro.***postres****tarta tatín de manzana tibio**

helado vainilla y salsa caramelo

tarta de zanahoria (sg)(n)

azúcar glas de vainilla

baileys creme brûlée (sg)

caramelizado con azúcar moreno y crumble de cacao

tarta de queso al horno con bayas rojas

natillas de vainilla, bayas frescas, nata montada

entrantes

panceta crujiente	14.75
soja china	
rollo de maki: salmón y aguacate (sg)	21.50
bruschetta (v)	14.00
tomates 'heirloom', tapenade de aceitunas, albahaca baby, mozzarella, focaccia	
calamares crujientes con chile y sal (p)	15.25
aderezo casero de chile dulce	
ensalada de pollo de cinco especias (p)	17.50
col china, col roja, chile, cilantro, aderezo de miel y mostaza	
ensalada verde de max (vg)(sg)	16.95
rucúla, lechuga romana bebé, kiwi, pepino, gambas crujientes, aguacate y alioli de hierbas (sg)	
sopa del día	12.50
pregunte a su camarero	

principales

hamburguesa de wagyu	21.00
alioli chipotle, lechuga, cebolla caramelizada, queso jack, patatas fritas con piel	
pollo bbq coreano (p)	26.00
pepino encurtido (medio pollo)	
filete de salmón a la mantequilla de limón	24.00
quinoa en tinta de calamar, crema de aguacate (sg)	
curry verde tailandés: gambas o pollo	25.00
batata, lichi, bok choy y berenjena	
linguini de langosta	38.00
media langosta a la parrilla, salsa de champán con limón y hierbas	
solomillo de galicia	38.00
puré de patata con hierbas, bimi, salsa de vino tinto	
pizza margerita (v)	12.95
salsa de tomate, mozzarella de búfala, albahaca	
pizza con pollo a la barbacoa (p)	16.25
pollo ahumado, salsa bbq jack daniel's, mozzarella, pimientos asados, jalapeños, cebolla roja	

postres

tatin de manzana tibio	8.95
helado vainilla y salsa caramelo	
tarta de zanahoria (sg)(n)	8.95
azúcar glas de vainilla	
baileys creme brûlée (sg)	8.95
caramelizado con azúcar moreno y crumble de cacao	
tarta de queso al horno con bayas rojas	8.95
natillas de vainilla, bayas frescas, nata montada	