




PLA
CEN
TI
NES

VINOS Y TAPAS

1. Jamón ibérico puro de bellota (80 gr.)
Pure iberico accorn ham (80 gr.)
2. Caña de lomo o lomito (80 gr.)
Cured pork loin (80 gr.)
- 7 3. Queso viejo de 2 años puro de oveja (120 gr.)
Mature 2 years sheep's cheese (120 gr.)
- 1 4  4. Pan de bacalao ahumado y crema de gazpacho
Smoked cod and gazpacho on toasted bread
- 1 4 6 5. Pan de ventresca de atún y ali-oli
Tuna belly and ali-oli on toasted bread
- 6 6. Gambas cocidas a la plancha
Prawns cooked on the grill
- 1 7 7. Ensalada verde con fruta, foie, queso de cabra y aguacates
Green salad with fruit, foie gras, goat cheese and avocado
- 2 3 4 14 8. Ensaladilla de langostinos y atún
Prawn and tuna mayonnaise salad
- 7 9. Tartar de aguacates y queso de cabra
Avocado and goat cheese tartare
- 1 3 10. Salmorejo con huevo, jamón y aceite de oliva
Salmorejo (creamy gazpacho) garnished with egg, ham and olive oil
- 3 4 11. Revuelto de taquitos de patatas y bacalao
Scrambled egg with potatoes and shredded cod
- 3 12. Revuelto de matanza
Scrambled egg with minced chorizo meat
- 3 13. Huevos estrellados en patatas y jamón serrano
Broken fried eggs with potatoes and serrano ham

- 2 🍴 14. Langostinos con bacon y salsa de oloroso
Prawns with bacon and a creamy
“oloroso” sauce
- 3 4 6 ♥ 15. Chipirones a la plancha
Small grilled cuttlefish
- 1 3 7 16. Croquetas del puchero
(Tapa: 3 uds. Ración: 12 uds.)
Stew meat croquettes
(Tapa: 3 units. Portion: 12 units)
- 1 4 7 17. Choquitos fritos
Fried cuttlefish
- 1 4 7 18. Adobito de cazón
Snapped shark fried in marinade
- 1 3 4 19. Chanquetillos con huevo y pimientos
Chanquetillos served with egg and peppers
- 4 🍴 20. Lomitos de bacalao confitados en concasé
de tomate
Pieces of cod loin glazed in a tomato concase
- 2 4 7 21. Ventresca de atún gratinada
Tuna belly gratin
- 2 4 22. Lomo de merluza con langostinos
Hake loin with prawns
- 4 23. Dorada a la espalda
Grilled gilt-head bream

9 24. Solomillitos de cerdo rellenos de jabuguitos
Small pork tenderloins filled with pieces
of accorn serrano ham

1 3 7  25. Flamenquín casero
Home-made flamenquín
(fried breaded meat and cheese roll)

26. Filetillos de presa ibérica con loncha
de jamón serrano
Iberian tenderloin fillets with serrano
ham slices

1 27. Delicias de ibérico al pimentón suave
Pieces of iberian ham sprinkled with
mild paprika

28. Entrecot de ternera
Veal entrecote

29. Solomillo de buey con foie
Ox tenderloin with foiegrass

30. Contramuslo de pollo asado
Roast chicken drumstick

31. Paletilla de cordero
Shoulder of lamb

Los Postres

Desserts

De postre, nuestras joyas dulces, mira nuestra exposición en el interior

And for dessert... have a look at our display of sweet treasures inside

Bebidas

Drinks

Café e infusiones

Coffee and infusions

Copa de cerveza

Glass of beer

Refrescos

Soft drinks

Agua 75 cl

Water 75 cl

Copa tinto de la casa

Glass of red wine

Copa blanco de la casa

Glass of white wine

Pan y picos

Bread and breadsticks

Disponemos de carta de bebidas / We have a drink list

♥: Cardiosaludable / Heart healthy

🍷: Especialidad / Speciality

10% IVA incluido / 10% VAT included

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
CEREALES CON GLUTEN CEREALS WITH GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYBEAN	LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	FRUTOS SECOS NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	SULFITOS SULPHITES	ALTRAMUZ LUPINE	MOLUSCOS MOLLUSCS

