



MENÚ



PA EMPEZÁ

Mix de croquetas (aceituna, jamón ibérico y rabo de toro) Mix of croquettes (olives, iberian ham and oxtail)	7.50
Papas arrugás con mojo picón Canarian potatoes with mojo picon	7.90
Ajo blanco de espárrago blanco, uva y polvo de mojama "Ajoblanco" with white asparagus, grape and "mojama flakes" chips	8.50
Chicharrones de Chiclana con manteca colorá y lima Chiclana pork rinds with red butter and lime	10.90
Corazones de alcachofa a baja temperatura, velo de panceta ibérica y ajada de pimentón Artichoke at low temperature, veil of iberian bacon and paprika ajada	11.50
Setas al carbón con espuma de chorizo picante de León Mushrooms on charcoal with spicy chorizo foam from León	12.90
Fundido de camembert, esencia de romero y pan de ajo Melted camembert, essence of rosemary and garlic bread	13.90
Tosta de pulled pork ibérico, salsa mozárabe, piparra y col lombarda encurtida Iberian pulled pork toast, mozárabe sauce, piparra and pickled red cabbage	13.90
Pulpo a feira Octopus with paprika and EVOO	14.50

*Disponemos de carta de alérgenos, consulta al staff

*We have a menu of allergens available, please consult the staff

IVA INCLUIDO

VAT INCLUDED

CÚRATE DE ESPANTO

Tabla de quesos de cercaña Local cheese board	15.50
Tabla de curados Don Rudolfo (mojama, jamón ibérico, cecina de león y queso payoyo) Cured board Don Rudolfo (mojama, iberian ham, cured meat from León and payoyo cheese)	17.90
Montañas de queso Mountains of cheese	17.90
Tabla de jamón ibérico 100% de bellota Iberian board 100% acorn fed ham	24.00

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Coliflor templada con aliño de higos y alcaparras Warm cauliflower with figs and capers dressing	10.90
Pimientos asados a la gaditana Roasted peppers "Cádiz" style	10.90
Verdura asada, velo de panceta y salsa de queso payoyo Roasted vegetables, bacon veil and payoyo cheese sauce	11.50
Espinacas, queso de cabra, nueces, miel de caña y mostaza Spinach, goat cheese, walnuts, cane honey and mustard	11.90
Espárragos triqueros, anacardos y queso de tetilla Green asparagus, cashew nuts and "tetilla" cheese	13.50

PA JARTARSE

Vieira gratinada al carbón (unidad) Gratinated scallop on charcoal	8.90
Choricitos a la sidra Small spicy "chorizo" in cider	11.00
Callos a la madrileña Madrid style "callos"	12.00
Hamburguesa ibérica ahumada Smoked iberian burger	13.50

UN DULCE PLACER

Chipirones en su tinta Cuttlefish in its ink	13.90
Codillo a baja temperatura con puré de patatas Low temperature pork knuckle with mashed potatoes	15.90
Pollo de corral a la brasa Grilled free-range chicken	17.90
Entrecot de ternera jersey madurado y sus guarniciones Matured jersey beef entrecote with garnish	27.90
Arroz de vaca vieja a la brasa (2 pax) Matured beef "paella" on the grill	37.90
Torrija de la abuela con helado de caramelo salado Grandmother's torrija with salted caramel ice cream	6.50
Arroz con leche casero con sorbete de limón Homemade rice pudding with lemon sorbet	6.90
Tarta de queso bailona Dancer cheese cake	7.50
Placer de tres chocolates Pleasure of three chocolates	7.90



CARTA DE VINOS

WINE MENU

VINOS ESPUMOSOS/ SPARKLING WINES

CAVA

Grimau

Xarel.lo, Macabeu, Parellada



4.50



21.90

Grimau Rosé

Pinot Noir, Garnacha

5.00

23.90

Juvé & Camps Essential Púrpura

Xarel.lo, Macabeu, Parellada

6.00

33.90

Juvé & Camps Brut Rosé

Pinot Noir

6.50

37.90

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut Imperial

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnaise

70.00

Möet & Chandon Brut Imperial Rosé

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnaise

90.00

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

D.O RUEDA

Viña Salceda

Verdejo



4.50



23.50

Ramón Bilbao

Verdejo

4.50

23.90

Castillo de Miraflores

Verdejo semidulce



4.50

25.50

José Pariente

Verdejo

26.90

		
Perro Verde Verdejo	4.90	27.50
Marqués de Riscal Sauvignon blanc	4.50	25.90
Ramón Bilbao Sauvignon Blanc	4.50	25.90

D.O. VALDEORRAS

Avancia Cuveé de O Godello		33.90
--------------------------------------	--	-------

D.O. NAVARRA

Chivite Legardeta Chardonnay		26,50
--	--	-------

SIERRAS DE MÁLAGA

		
La Raspa Moscatel de Alejandría, Doradilla	4.50	22.90
Cloe Chardonnay	4.50	25.90
Botani Moscatel de Alejandría	4.90	27.90
Secreto de Sumario Chardonnay		39.00

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

D.O RIAS BAIXAS



Martín Codax
Albariño

4.50

25.90

Pazo de San Mauro
Albariño

29.90

La Caña
Albariño

29.90

RIOJA D.O.C.A.



Marqués de Riscal
Tempranillo, Viura, Garnacha, Malvasía

4.50

23.90

Ramón Bilbao
Garnacha Tinta

4.50

23.90

D.O SIERRAS DE MÁLAGA

Cloe
Garnacha

4.50

25.90

CÔTE DE PROVENCE

Cuvée des Lices
Garnacha, Cinsault, Syrah

5.00

24.90

VINOS TINTOS / RED WINES

RIOJA D.O.C.A.



Arienzo De Marqués De Riscal
Tempranillo, Graciano

4.50

22.90

Ramón Bilbao
Tempranillo

4.50

23.90

Marqués De Cáceres Crianza
Tempranillo, Garnacha

4.90

23.90

VINOS TINTOS / RED WINES

		
Amaren Selección Tempranillo	5.00	27.50
Marqués De Vargas Reserva Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	6.00	31.90
Marqués De Riscal Reserva Tempranillo, Graciano		32.90
XR De Marqués De Riscal Tempranillo, Graciano		37.90
Marqués De Murrieta Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha		39.90
Viña Tondonia Reserva Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha		64.90

VINOS TINTOS / RED WINES

		
D.O RIBERA DEL DUERO		
Protos Roble Tempranillo	4.50	23.90
Finca Resalzo Tinto Fino	4.50	25.50
Cepa Gavilán Crianza Tempranillo	4.50	24.90
Carmelo Rodero 9 Meses Tempranillo	5.00	26.00
Cair Selección la Aguilera Tempranillo		29.50
Pago de Anguix Costalara Tinto Fino		38.90
La Felisa Tempranillo		44.90
Pago de los Capellanes Crianza Tempranillo		46.50

**Pago de Carrovejas**

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

62.50

200 Monges

Tempranillo

76.50

D.O SIERRAS DE MÁLAGA**La Raspa**

Syrah, Romé

4.50

23.90

Encaste Cosecha

Syrah, Tempranillo, Garnacha

4.50

24.90

Seis + seis

Tempranillo, Syrah

4.50

25.50

D.O SIERRAS DE MÁLAGA**Su Señoría**

Syrah

33.50

Pago Del Espino

Petit Verdot, Syrah, Tempranillo

35.90

El Camaleón

Romé

35.90

V.T CASTILLA Y LEÓN**Abadía Retuerta S. E.**Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Merlot, Petit Verdot

44.90

Mauro

Syrah, Tempranillo

70.90