CURED MEAT, CHEESES AND FOIE - CHACINAS, QUESOS Y FOIE ½PORTION PORTION

ACORN FED IBERIAN CURED HAM - Jamón ibérico de montanera al corte €14,50 €24,50

SELECTION OF HOME-MADE CHEESES WITH NUTS AND QUINCE JELLY €16,50

Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural.

MI-CUIT DUCK FOIE GRAS WITH A PORTO REDUCTION €15,00 €22,50

Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto.

TARTAR - TARTARES

STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) - Steak tartar elaborado a la vista del cliente €22,50

TUNA TARTARE WITH WAKAME SEAWEED AND TOASTED SESAME €23,50

Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado.

GRILLED ASSORTED FINGER FOOD - PICOTEO A LA BRASA

GRILLED SUCKLING LAMB KIDNEYS (4 UNITS) - Riñones braseados (4 Uds.) €15,00

SUCKLING LAMB SWEETBREAD SAUTÉED WITH SPRING ONIONS - Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos €18,00

FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL (WITH ROASTED PEPPER SALAD)

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN (CON ASADILLO DE PIMIENTOS)

RINCÓN DE LA VICTORIA WHITE ANCHOVIES À L'ANDALOUSE €12,50

Boquerones Victorianos a la Andaluza.

HOME-MADE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY (6 pieces) €13,80

Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (6 piezas).

FRIED SQUID STRIPS WITH FREE-RANGE EGGS AND ROASTED PEPPER PIPERADE €12,00 €18,00

Rabas de calamar con huevos camperos y piperrada de pimientos.

JIG-CAUGHT SQUIDs FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL - Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen €11,50 €18,50

ANDALUSIAN-STYLE COASTAL SHRIMPS AND LIME MAYONNAISE - Gamba de costa a la Andaluza con mahonesa de lima. €18,50

OCTOPUS AND SALTED MEAT - PULPO Y SALAZONES

GALICIAN-STYLE OCTOPUS IN PAPRIKA OIL - Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera €13,50 €19,50

GRILLED ROCK OCTOPUS WITH MILD AÏOLI - Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave €19,50

salted BIG ANCHOVIES FROM SANTOÑA (6 PIECES) - Anchoas de Santoña en salazón (6 uds.) €12,50 €19,80

FREE-RANGE EGG DISHES (WITH A NICE YELLOW YOLK)

HUEVOS DE CORRAL (CON LA YEMA BIEN AMARILLITA)

RUNNY POTATO OMELETTE WITH POACHED ONION - Tortilla melosa de patata y cebolla pochada €14,25

LEEK CONFIT AND FRESH HAKE OMELETTE - Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho €15,50

RUNNY FRIED FREE-RANGE EGGS WITH JABUGO CURED HAM AND CHIPS €12,50 €18,50

Huevos de corral con patatinas fritas y jamón de Jabugo

FRESH SALADS AND VEGETABLES - ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

MADRID GARDEN TOMATOES DRESSED WITH PICKLED GREEN PEPPERS €10,00

Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, RADISH AND CITRUS VINAIGRETTE €13,20

Ensalada verde con frutas frescas, rabanitos y vinagreta de cítricos

TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH BURELA HAKE - Ensaladilla rusa de merluza de Burela €9,60 €14,80

THE VERY BEST TOMATE WITH FRESHLY CAUGHT BONITO FILLETS AND virgin olive oil €16,00

El mejor tomate con bonito de campaña y aceite de oliva virgen

GRILLED SEASONAL VEGETABLES with romesco sauce - Verduras de temporada a la parrilla en salsa romesco €14,50

RICE STEW (2 PERSON MÍN.) PRICE PER PERSON - ARROZ EN CALDERO (MÍN. 2 PERS.) PRECIO POR PERSONA

MARINIÈRE RICE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF - Arroz marinero limpio, para no mancharse €19,80

RICE WITH LARGE RED PRAWNS - Arroz con carabineros del día €23,00

We have information on allergens. Check with our staff.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

FISH FROM THE MARKET - PESCADOS DE LONJA

GRILLED BABY CUTTLEFISH WITH AJILI MOJILI SAUCE - Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili €19,25

HAKE, SOURTHERN STYLE WITH CAPER mayonnaise - Merluza al estilo del Sur con mahonesa de alcaparras €22,50

baked BLACK-BELLIED MONKFISH WITH GARLIC AND CHILLIES. FOR ONE AND TWO. PORTION €23,75

Rape de tripa negra a la brasa con Ajo-guindilla. Para uno y para dos. Ración.

SALTED FISH (2 PERSON MINIMUM) PRICE PER PERSON - Pescados a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona €23,75

TRAP-NET TUNA WITH BARBATE RATATOUILLE - Atún de almadraba con pisto de Barbate €24,50

WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN - Lenguado de estero asado con su piel €28,50

ASK ABOUT SEASONAL FISH TO MAKE ON A GRILL - Pregunte por otros pescados de temporada para hacer en parrilla.

SELECTED MEAT - CARNES SELECIONADAS

CHAR-GRILLED MEAT - EN PARRILLA

BARBECUED BEEFBURGERS WITH ROCKET SALAD, SUN-DRIED TOMATOES AND POACHED ONION €16,00

Hamburguesa a la barbacoa con rúcola, tomate deshidratado y cebolla pochada

BRAISSED POUSSIN CHICKEN WITH ROSEMARY - Pollo Coquelette braseado al Romero €17,00

GRILLED BABY LAMB CHOPS (6 pieces) - Costillitas de lechal al carbón (6 Uds.) €19,80

CHAR-GRILLED BEEF ENTRECOTE - Entrecot de carne roja a la parrilla €24,50

OX T-BONE STEAK GRILLED ON OAK-BARBEQUE (MINIMUM 2 PEOPLE - TO SHARE) PER PERSON €25,50

Chuletón al carbón de encina (mínimo 2 personas) precio por persona

CHAR-GRILLED BEEF TOURNEDO - Centro de solomillo a las brasas €24,50

OUTSIDE OF GRILL - FUERA DE BRASA

PAN-FRIED VEAL FILLET WITH TOASTED GARLIC IN SHERRY AROMA €21,50

Salteado de solomillo a los ajos tostados y al aroma de Jerez

PAN-FRIED SIRLOIN STEAK WITH FRESH DUCK FOIE GRAS - Solomillo a la sartén con foie de pato €26,00

GARNISHING - GUARNICIONES

INSTANTLY READY-MADE CHIPS - Patatas fritas recién hechas €3,30

CARAMELIZED PEPPERS - Pimientos caramelizados €5,50

FRESHLY FRIED GREEN PEPPERS (FROM HERBÓN) €5,50

Pimientos verdes de Herbón, fritos al momento

HOMEMADE BREAD / Panes artesanos…..€2,50

ASK ABOUT OUR COLD SOUPS AND DAILY SPECIALS

Pregunte por nuestras sopas frías y platos del día

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.

PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.