

MENÚ



Comenzamos | Appetizer | Apéritif

| | TAPA | MEDIA |
|--|------|-------|
| Queso curado de oveja (50g. / 100g.) Fromage de brebis affiné Mature sheep's cheese | 4,8€ | 9,4€ |
| Anchoa del cantábrico en pan cristal y mantequilla de oveja Toast (pain cristal) d'anchois et beurre de lait de brebis Cantabrian anchovy on toast crystal bread with sheep milk butter | 4,1€ | |
| Sardina ahumada en tosta de pan negro y salmorejo Smoked sardine on toast black bread Toast (pain grillé noir) de sardine fumée et salmorejo | 4,9€ | |
| Salmorejo con jamón ibérico Salmorejo (crème de tomates froide) et jambon ibérique Salmorejo (cold tomato cream) with iberian ham | 5,2€ | 9,5€ |
| Mazamorra, almendras fritas, pasas en oloroso y manzana ácida Mazamorra (Crème froide d'amandes) aux raisins secs hydratés au vin Oloroso et pomme Mazamorra (cold cream) with fried almonds, apple and raisins soaked in Oloroso | 5,8€ | 9,9€ |
| Ensaladilla de atún y mayonesa de AOVE (100g. / 200g.) Salade de pommes de terre au thon et mayonnasise d'olive Potato salad with tuna and olive mayonnaise | 5,8€ | 10,3€ |
| Pincho de tortilla con cebolla Part d'omelette aux pommes de terre et oignon Piece of spanish tortilla with onion | 6,3€ | |
| Berenjenas de Pepe con miel de caña Beignets d'aubergines à la mélasse de canne Pepe-style fried eggplants with cane honey | 5,3€ | 9,5€ |
| Croquetas del puchero con jamón ibérico Croquettes crémeuses de puchero et jambon ibérique Creamy croquettes with stewed meat and iberian ham | 5,3€ | 9,8€ |
| Nuestras patatas bravas Bravas (pommes de terre au sauce piquante) Spicy potato wedges | 5,3€ | 9,5€ |
| Tomate de temporada, lomitos de atún en aceite y cebolleta Tomates de saison, huile à la ciboulette et filets de thon aux petits oignons Seasonal tomato, chive oil and loins of tuna with spring onion | | 10,8€ |
| Ensalada de hortalizas de temporada y vinagreta Salade de légumes de saison et vinaigrette Seasonal vegetable salad with vinaigrette | | 11,5€ |
| Alcachofas, papada y parmesano Artichauts en fleur à la plancha, fanon de porc et Parmesan Grilled artichoke flowers with jowl an Parmesan | | 13,8€ |
| Patatas con huevos rotos y chipirones Pommes de terre aux oeufs au plat et chipirons Potatoes with "broken" fried eggs ans small squid | | 13,2€ |

MENÚ



Del mar | Produits de la mer | From the sea

| | TAPA | MEDIA |
|--|------|-------|
| Cazón en adobo Cazón marinée (roussette) Dogfish in marinade | 6,3€ | 11,8€ |
| Pescada a la plancha, patata y su emulsión Colin à la plancha, pommes de terre et leur émulsion Grilled hake, potatoes and their emulsion | | 13,8€ |
| Bacalao frito y mayonesa cítrica Morue frite et mayonnaise aux agrumes Fried cod with citrus mayonnaise | 7,1€ | 13€ |
| Chipirones fritos Chipirons en friture Fried small squid | 7,4€ | 13,8€ |

Carnes y guisos | Viandes | Meat

| | TAPA | MEDIA |
|--|------|----------|
| Pluma ibérica de bellota con pimientos del padrón (200g.) Pluma ibérique pur gland aux poivrons Piquillo (200g.) Acorn-fed Iberian pluma pork (a classic iberian pork cut from the end of loin) with Piquillo peppers (200g.) | | 22€ |
| Pinchito de cordero moruno en taco con rúcula y salsa de yogurt Brochette d'agneau mauresque sur taco , roquette et sauce de yaourt Moorish lamb skewer served over a taco with rocket and yogurt sauce | | 6,8€/ud. |
| Callos con manitas y torreznos fritos Tripes, pieds de porc et rillons rissolés Tripe with pig's trotters and fried pork scratchings | 6,2€ | 11,2€ |
| Cabezada ibérica guisada con champiñón Ragoût de Cabezada (échine de porc) aux champignons Cabezada stew (pork shoulder collar) with mushrooms | 7€ | 12,9€ |
| Flamenquín de lomo con jamón ibérico Flamenquín (rouleau de pané de longe de porc et jambon ibérique) Flamenquín of pork loin and iberian cured ham | | 13€ |
| Rabo de vaca estofado con patatas Ragoût de queue de boeuf et pommes de terre Oxtail stew with potatoes | 8,9€ | 17,7€ |
| Albóndigas de vaca en salsa con patatas Boulettes au veau en sauce et pommes de terre Veal meatballs in its own sauce with potatoes | 6,9€ | 11,5€ |
| Venao en salsa Ragoût de cerf Venison in sauce | 6,5€ | 12,5€ |

MENÚ



Postres | Desserts | Desserts

| | |
|--|------|
| Tocino de cielo Tocino de cielo (petit flan) Tocino de cielo (caramelised egg yolk) | 6,5€ |
| Pastel cordobés Pastel cordobés (gâteau fourré à la confiture de courge) Pastel cordobés (sweet pastry with pumpkin preserve) | 6,5€ |
| Tarta de queso casera Cheesecake au fromage artisanal Artisanal cheesecake | 6,5€ |
| Torrija frita con canela Brioche perdue Torrija(French toast) | 7,5€ |

Pan y picos | Pain et picos | Bread and picos 1,2€ PAX

NOTA: Disponemos de carta de alérgenos, solicítela en caso necesario. [10 % IVA incluido]
| Consultez notre carte d'allergènes [10% TVA Comprise] | Read our allergen chek-list. [10 % VAT Included]