

ALGO PARA PICAR / NIBBLES & SNACKS

Para empezar

MOLLETE CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA MOLLETE WITH TOMATO AND OLIVE OIL	6,50€	CAZUELITA DE GAMBAS AL PIL PIL PIL PIL PRAWNS IN A SMALL CASSEROLE	20€
JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM	30€	PAN DE AJO GARLIC BREAD	6,50€
CECINA DE LEÓN SMOKED CURED BEEF FROM LEÓN	25€	PAN DE AJO CON QUESO DE OVEJA CURADO GARLIC BREAD WITH AGED SHEEP CHEESE	10€
MORCILLA DE BURGOS A LA PLANCHA GRILLED BLACK PUDDING FROM BURGOS	16€	TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN TUNA TARTARE	27€
SALMÓN MARINADO EN CASA CON ENELDO HOMEMADE MARINATED SALMON WITH DILL	19,50€	HÍGADO DE OCA CON TOSTADAS DE PAN GOOSE LIVER WITH TOASTED BREAD	20€
PULPO EN LÁMINAS SOBRE PURÉ DE PATATA AL AJO ARRIERO THINLY SLICED OCTOPUS ON MASHED POTATOES (AJO ARRIERO STYLE)	28€	PULPO A LA GALLEGA GALICIAN-STYLE OCTOPUS	25€
ALMEJAS A LA MANZANILLA SMALL CLAMS IN MANZANILLA SAUCE - A DRY SPANISH SHERRY	26€	GAMBONES AL AJILLO GARLIC KING PRAWNS	25€
GAMBA BLANCA A LA PLANCHA GRILLED WHITE PRAWNS	30€	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CANTABRIAN ANCHOVY	22€
SOBRASADA DE EVA - DIRECTA DESDE MALLORCA EVA'S SOBRASADA - STRAIGHT FROM MALLORCA	13€		

DE LA HUERTA / FROM THE ORCHARD

ENSALADA AURORA CON POLLO CONFITADO Y JAMÓN DULCE AURORA SALAD WITH CONFIT CHICKEN AND COOKED HAM	19€	AGUACATE CON GAMBAS Y SALSA ROSA AVOCADO WITH PRAWNS AND MARIE ROSE SAUCE	20€
PIMIENTOS ASADOS EN ENSALADA ROASTED PEPPERS SALAD	18€	ENSALADA DE ESPINACAS, MOZZARELLA Y SALMÓN CON ALIÑO CASERO SPINACHS, MOZZARELLA, HOUSE-CURED DILL SALMON, TOMATO AND NUTS SALAD	19,50€
SALPICÓN DE MARISCOS SEAFOOD SALAD	25€	MINI ALCACHOFAS REBOZADA BATTERED BABY ARTICHOKE	18€
ENSALADA MIXTA MIXED SALAD	15€	VERDURAS A LA PLANCHA GRILLED VEGETABLES	21€
GAZPACHO ANDALUZ ANDALUSIAN GAZPACHO	12€	TOMATE SELECTO Y VENTRESCA DE ATÚN HEIRLOOM TOMATO, ONION AND TUNA BELLY SALAD	19,50€
SALMOREJO THICK ANDALUSIAN TOMATO SOUP WITH IBERIAN HAM AND HARD-BOILED EGG	14€	HABITAS TIERNAS, PUNTILLITAS Y JAMÓN TENDER BABY FAVA BEANS, BABY SQUID AND IBERIAN HAM	20€
VICHYSOISE VICHYSOISE	14€	BERENJENAS FRITAS A LA MIEL HONEY-GLAZED FRIED EGGPLANT	14€
MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO MELON WITH IBERIAN HAM	18,50€	ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON JAMÓN IBÉRICO GRILLED ARTICHOKE WITH IBERIAN HAM	7€

El sabor más puro

DE SARTÉN / FROM THE FRYING

BOQUERONES FRITOS FRIED FRESH ANCHOVIES	16,50€	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN O BACALAO HOMEMADE IBERIAN OR COD CROQUETTES	16€
BOQUERONES ABIERTOS REBOZADOS O A LA PLANCHA CON BILBAÍNA BUTTERFLIED FRESH ANCHOVIES BATTERED OR GRILLED WITH BILBAÍNA SAUCE	19€	HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO FRIED EGGS WITH IBERIAN HAM AND FRIES	22€
CALAMAR EN RABAS ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID	19,75€	REVUELTO DE HUEVOS CON PATATAS PANADERA FRIED EGGS OVER SLOW-COOKED POTATOS	16€
CHOPITOS FRID BABY SQUIDS	22€	<small>CON JAMÓN IBÉRICO (IBERIAN HAM)</small> <small>CON MORCILLA DE BURGOS (BURGOS BLACK PUDDING)</small>	+6€ +6€
FRITURA MIXTA ASSORTED FRIED FISH	25€	PIMIENTOS DEL PADRÓN PADRÓN PEPPERS	13,50€
SALMONETES FRIED BABY RED MULLET	22€	TORTILLAS DE CAMARÓN ANDALUSIAN BABY SHRIMP WAFER-THIN PANCAKES	16,50€

ARROCES & PAELLAS / RICES & PAELLAS

A BANDA, DEL SEÑORITO CLEANED SEAFOOD RICE - SEÑORITO STYLE	19,5€pp	SABROSA DE CARABINEROS SCARLETT PRAWNS PAELLA	27,5€pp
DE VERDURAS VEGETABLES PAELLA	18,5€pp	CALDOSO CON BOGAVANTE LOBSTER PAELLA	30€pp
NEGRO SQUID INK RICE	20€pp	MARISCOS SEAFOOD PAELLA	27,5€pp
DE POLLO Y BONITO, EL DE "MAMÁ" CHICKEN & WHITE TUNA PAELLA	19,5€pp	MIXTA MIXED PAELLA	19,5€pp
CON CHISTORRA, LA DE NUESTROS AMIGOS DE MADRID RICE WITH CHISTORRA, FROM OUR FRIENDS IN MADRID	17,5€pp		

MÍNIMO PARA 2 PERSONAS
MINIMUM FOR 2 PEOPLE

PESCADO / FISH DISHED

Fresco cada día

LOMO DE PEZ ESPADA A LA PLANCHA GRILLED SWORDFISH FILLET	24€	LUBINA DE ESTERO A LA SAL O AL HORNO (2 PERSONAS) SALT-BAKED OR OVEN-ROASTED ESTERO SEA BASS (2 PEOPLE)	65€
BACALAO ESTOFADO CON TOMATE NATURAL COD STEW WITH FRESH TOMATO SAUCE	26€	DORADA DE ESTERO A LA SAL O AL HORNO (2 PERSONAS) SALT-BAKED OR ROASTED SEA BREAM (2 PEOPLE)	60€
LENGUADO A LA PLANCHA GRILLED SOLE	29,50€	RODABALLO AL HORNO CON PATATAS (2 PERSONAS) OVEN-ROASTED TURBOT WITH POTATOES (2 PEOPLE)	62€
LOMO DE MERLUZA REBOZADA O A LA PLANCHA HAKE LOIN - BATTERED OR GRILLED	30€	CALAMARES EN SU TINTA SQUID IN ITS OWN INK	30€
RAPE AL ESTILO SAN VICENTE (2 PERSONAS) SAN VICENTE-STYLE MONKFISH (2 PERSONS)	56€	CALAMAR PLANCHA GRILLED SQUID	25€
SARDINAS DE TEMPORADA SEASONAL SARDINES	18€		
TARTAR DE SALMÓN SALMON TARTARE	25€		
CHIPIRONES A LA PLANCHA GRILLED SMALL SQUID	25€		

Calidad y Producto

CARNES / MEAT

LOMO BAJO DE CARNE ROJA GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK	32€	CARRILLADA DE TERNERA BEEF CHEEK	27€
SOLOMILLO DE VACUNO A LA PLANCHA O AL AJILLO BEEF TENDERLOIN - GRILLED OR IN GARLIC SAUCE	34€	DELICIAS DE POLLO EMPANADAS CHICKEN DELIGHT	20€
CHULETILLAS DE LEHAZO AL AJILLO CHULETITAS DE LEHAZO AL AJILLO	29,50€	HAMBURGUESA DE VACUNO BEEF BURGER	22€
LEHAZO ASADO (1/4) ROASTED BABY LAMB (1/4)	65€	PERRITO CALIENTE BULLDOG BULLDOG HOT DOG	18€

CADA DÍA GUARDA UN SECRETO EN NUESTRA COCINA.
PREGUNTA POR LOS PLATOS FUERA DE CARTA.

EACH DAY HOLDS A SECRET IN OUR KITCHEN.
ASK US ABOUT TODAY'S OFF-MENU DISHES.

PRECIO CUBIERTO (PAN, APERITIVO O MANTEQUILLA) 2,50€
COVER CHARGE PP (BREAD, BUTTER OR APERITIVE)

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN CARTA DE ALÉRGENOS
AN ALLERGEN INFORMATION MENU IS AVAILABLE UPON REQUEST