

ENTRANTESStarters

ESPARRAGOS TRIGUEROS & SETAS con jamón ibérico de bellota. <i>Asparagus and wild mushrooms with acorn-fed Iberian ham.</i>	€ 14.00	LANGOSTINOS CROCANTES en panko, con salsa sweet chilli y gel de mango. <i>Crispy panko shrimps with sweet chilli sauce and mango gel.</i>	€ 14.00
PIMIENTOS DEL PADRON con escamas de sal negra y limón. <i>Padron peppers with flakes of black salt and lemon.</i>	€ 9.00	HUEVOS ROTOS & BELLOTA con jamón ibérico de bellota, pimientos del padrón y lascas de parmesano. <i>Broken eggs and acorn-fed Iberian ham with padron peppers and Parmesan shavings.</i>	€ 13.00
NUESTRAS GAMBAS PIL PIL. <i>Our Garlic Shrimps.</i>	€ 12.00		
PROVOLONE ASADO Y PERAS caramelizadas, con nueces tostadas partidas. <i>Baked provolone cheese and caramelized pears with crushed toasted walnuts.</i>	€ 12.00	FOCACCIA POULET con aguacate, pollo grillé, cebolla caramelizada, rúcula, alioli oriental y parmesano. <i>Poulet Focaccia with avocado, grilled chicken, caramelized onions, arugula, oriental aioli, and Parmesan.</i>	€ 14.00
CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA <i>Grilled Ox Croquettes.</i>	€ 13.00	CALAMARES A LA ANDALUZA con ralladura de limón y emulsión de ajo asado y paprika. <i>Roman-style calamari rings with lemon zest, roasted garlic emulsion and paprika.</i>	€ 13.00

IBERICOS & QUESOSIberians and cheeses

QUESO DE OVEJA VIEJO con 8 meses de maduración de Roncal. <i>Sheep cheese with 8 months of aging from Roncal region.</i>	€8.00 €15.00	LOMO IBERICO BLAZQUEZ <i>Iberian Loin by Blázquez.</i>	€10.00 €17.00
JAMON IBERICO DE BELLOTA BLAZQUEZ <i>Iberian acorn-fed ham by Blázquez.</i>	€16.00 €26.00	CHORIZO IBERICO DE BELLOTA BLAZQUEZ <i>Iberian Acorn-fed Chorizo by Blázquez.</i>	€9.00 €16.00
		TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS <i>Cheese and Cured Meats Platter.</i>	€23.00

CARNESMeats

SECRETO IBERICO 280Gr. <i>Iberian Secret Cut 280g.</i>	€ 23.00	ENTRECOT DE VACA 420Gr. Maduración 30 días. <i>Ribeye Steak 420g. 30-day aging.</i>	€ 31.00
BURGER DE VACA MADURADA 200Gr. En pan brioche, doble queso cheddar, mermelada de bacon con cebolla roja confitada salsa del chef. Con patatas fritas y pimientos del padrón. <i>200g, DRY-AGED BEEF BURGER on brioche bread with double cheddar cheese, bacon jam with caramelized red onion and chef's sauce. Accompanied by spiced french fries and padron peppers.</i>	€ 18.00	SOLOMILLO DE VACA 250Gr. Maduración 30 días. <i>Beef Tenderloin 250g. 30-day aging.</i>	€ 29.00
		BROCHETAS DE POLLO Y VEGETALES <i>Marinated chicken skewers.</i>	€ 15.00

PESCADOS Y MARISCOSFish and Seafood

DORADA filete con patatas baby en mantequilla y verduras salteadas. <i>Sea Bream with baby potatoes in butter and wok-fried vegetables.</i>	€ 23.00	PULPO SALVAJE sobre espejo de pure de boniato y cilantro fresco. <i>Wild Octopus legs on a bed of sweet potato pureé and fresh cilantro.</i>	€ 28.00
BACALAO CONFITADO con salteado de patatas baby, tomates cherry, setas, espárragos y cebolla morada. <i>Confit cod, with sauteed baby potatoes, cherry tomatoes, mushrooms, asparagus and red onion.</i>	€ 24.00	LANGOSTINOS A LA PLANCHA con ajo y perejil. <i>Grilled Prawns with Garlic and Parsley.</i>	€21.00

PAELLAS Y ARROCESRice Dishes and Paellas

PAELLA DE MARISCOS (Mínimo 2 Personas). <i>Seafood Paella (Minimum 2 People).</i>	€ 16.pp	PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS (Mínimo 2 Personas). <i>Octopus and Langoustines Paella (Minimum 2 People).</i>	€ 20.pp
PAELLA DE POLLO (Mínimo 2 Personas). <i>Chicken Paella (Minimum 2 People).</i>	€ 16.pp	RISOTTO DE CALABAZA Y SETAS. <i>Pumpkin, and Mushroom Risotto.</i>	€ 15.00
PAELLA MIXTA (Mínimo 2 Personas). <i>Seafood and Chicken Paella (Minimum 2 People).</i>	€ 18.pp		

Los precios de los arroces son **por persona (30 MINUTOS)**
Prices indicated for rice dishes are per person (30 MIN)

ENSALADASSalads

TIBIA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE <i>Warm shrimps and Avocado Salad.</i>	€ 17.00	TOMATE PICA0 Y BURRATINA DE PUGLIA en escamas de sal negra. <i>Chopped Tomato and Burratina from Puglia.</i>	€ 14.00
RUCULA, MENTA, PEREJIL, PARMESANO, PISTACHO Y LIMON <i>Arugula, Mint, Parsley, Parmesan, Pistachio, and Lemon.</i>	€ 13.00	CAESAR CON POLLO MARINADO <i>Caesar Salad with Marinated Chicken.</i>	€ 14.00

EXTRAS, GUARNICIONES Y SALSASExtras, Side Dishes, and Sauces

PATATAS BABY en mantequilla de romero. <i>Baby potatoes in rosemary butter.</i>	€ 4.50	VEGETALES SALTEADOS <i>Vegetable wok.</i>	€ 3.50
PATATAS FRITAS CASERAS <i>Homemade French fries.</i>	€ 3.00	ENSALADA DE RUCULA Y PARMESANO <i>Arugula and parmesan salad.</i>	€ 3.00
PURE DE BONIATO <i>Sweet potato pureé.</i>	€ 3.50		

POSTRESHomemade desserts

CRÈME BRÛLÉE	€ 6.00	TARTA DE QUESO	€ 7.00
BROWNIE TOFFEE	€ 8.00	CREPE DE DULCE DE LECHE Y PLATANO	€ 8.00

