

ENTRANTES Starters

ESPARRAGOS TRIGUEROS & SETAS € 14.00
con jamón ibérico de bellota.

Asparagus and wild mushrooms with acorn-fed Iberian ham.

PIMIENTOS DEL PADRON € 9.00
con escamas de sal negra y limón.

Padron peppers with flakes of black salt and lemon.

NUESTRAS GAMBAS PIL PIL. € 12.00

Our Garlic Shrimps.

PROVOLONE ASADO Y PERAS € 12.00
caramelizadas, con nueces tostadas partidas.

Baked provolone cheese and caramelized pears with crushed toasted walnuts.

CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA € 13.00

Grilled Ox Croquettes.

LANGOSTINOS CROCANTES en € 14.00
panko, con salsa sweet chilli y gel de mango.

Crispy panko shrimps with sweet chilli sauce and mango gel.

HUEVOS ROTOS & BELLOTA € 13.00

con jamón ibérico de bellota, pimientos del padrón y lascas de parmesano.

Broken eggs and acorn-fed Iberian ham with padron peppers and Parmesan shavings.

FOCACCIA POULET con aguacate, € 14.00
pollo grillé, cebolla caramelizada, rúcula, alioli oriental y parmesano.

Poulet Focaccia with avocado, grilled chicken, caramelized onions, arugula, oriental aioli, and Parmesan.

CALAMARES A LA ANDALUZA con € 13.00
ralladura de limón y emulsión de ajo asado y paprika.

Roman-style calamari rings with lemon zest, roasted garlic emulsion and paprika.

IBERICOS & QUESOS Iberians and cheeses

QUESO DE OVEJA VIEJO con 8 meses € 8.00
de maduración de Roncal. € 15.00

Sheep cheese with 8 months of aging from Roncal region.

JAMON IBERICO DE BELLOTA BLAZQUEZ € 16.00

Iberian acorn-fed ham by Blázquez. € 26.00

LOMO IBERICO BLAZQUEZ € 10.00

Iberian Loin by Blázquez. € 17.00

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA BLAZQUEZ € 9.00

Iberian Acorn-fed Chorizo by Blázquez. € 16.00

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS € 23.00

Cheese and Cured Meats Platter.

CARNES Meats

SECRETO IBERICO 280Gr. € 23.00

Iberian Secret Cut 280g.

BURGER DE VACA MADURADA € 18.00

300Gr. En pan brioche, doble queso cheddar, cebolla caramelizada, panceta grillada y salsa del chef. Con patatas fritas y pimientos del

200g. DRY-AGED BEEF BURGER on brioche bread with double cheddar cheese, caramelized onion, grilled bacon and chef's sauce. Accompanied by spiced french fries and padron peppers.

ENTRECOT DE VACA 420Gr. € 30.00

Maduración 30 días.

Ribeye Steak 420g. 30-day aging.

SOLOMILLO DE VACA 250Gr. € 28.00

Maduración 30 días.

Beef Tenderloin 250g. 30-day aging.

BROCHETAS DE POLLO Y VEGETALES € 15.00

Marinated chicken skewers.

PESCADOS Y MARISCOS Fish and Seafood

DORADA filete con patatas baby en € 23.00
mantequilla y verduras salteadas.

Sea Bream with baby potatoes in butter and wok-fried vegetables.

SALMON RUSTICO acompañado € 24.00

de espárragos trigueros y setas en salsa de ostras.

Rustic Salmon accompanied by green asparagus and mushrooms in oyster sauce.

PULPO SALVAJE sobre espejo de € 28.00
pure de boniato y cilantro fresco.

Wild Octopus legs on a bed of sweet potato pureé and fresh cilantro.

LANGOSTINOS A LA PLANCHA € 21.00

con ajo y perejil.

Grilled Prawns with Garlic and Parsley.

PAELLAS Y ARROCES Rice Dishes and Paellas

PAELLA DE MARISCOS € 16.pp

(Mínimo 2 Personas).

Seafood Paella (Minimum 2 People).

PAELLA DE POLLO € 16.pp

(Mínimo 2 Personas).

Chicken Paella (Minimum 2 People).

PAELLA MIXTA € 18.pp

(Mínimo 2 Personas).

Seafood and Chicken Paella (Minimum 2 People).

PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS € 20.pp

(Mínimo 2 Personas).

Octopus and Langoustines Paella (Minimum 2 People).

RISOTTO DE CALABAZA Y SETAS. € 15.00

Pumpkin, and Mushroom Risotto.

Los precios de los arroces son **por persona (30 MINUTOS)**

Prices indicated for rice dishes are per person (30 MIN)

ENSALADAS Salads

TIBIA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE € 17.00

Warm shrimps and Avocado Salad.

TOMATE PICAQ Y BURRATINA DE € 14.00

PUGLIA en escamas de sal negra.

Chopped Tomato and Burratina from Puglia.

RUCULA, MENTA, PEREJIL, € 13.00

PARMESANO, PISTACHO Y LIMON

Arugula, Mint, Parsley, Parmesan, Pistachio, and Lemon.

CAESAR CON POLLO MARINADO € 14.00

Caesar Salad with Marinated Chicken.

EXTRAS, GUARNICIONES Y SALSAS Extras, Side Dishes, and Sauces

PATATAS BABY en mantequilla € 4.50

de romero.

Baby potatoes in rosemary butter.

PATATAS FRITAS CASERAS € 3.00

Homemade French fries.

PURE DE BONIATO € 3.50

Sweet potato pureé.

VEGETALES SALTEADOS € 3.50

Vegetable wok.

ENSALADA DE RUCULA Y PARMESANO € 3.00

Arugula and parmesan salad.

POSTRES Homemade desserts

CRÈME BRÛLÉE € 6.00

BROWNIE TOFFEE € 8.00

TARTA DE QUESO CURADO € 7.00

CREPE DE DULCE DE LECHE Y PLATANO € 8.00

