

ENTRANTES *Starters*

ESPARRAGOS TRIGUEROS & SETAS con jamón de pata negra de bellota. € 14.00
Asparagus and wild mushrooms with acorn-fed Iberian ham.

PIMIENTOS DEL PADRON con escamas de sal negra y lima. € 10.00
Padron peppers with flakes of black salt and lime.

CROQUETAS EN PANKO de berenjenas y parmesano con mermelada de pimientos. € 12.00
Roasted eggplant croquettes with parmesan in panko breadcrumbs, with pepper jam.

ANILLAS DE CALAMAR A LA ROMANA con ralladura de limón y emulsión de ajo asado y paprika. € 14.00
Roman-style calamari rings with lemon zest and roasted garlic and paprika emulsion.

BERENJENAS CRUJIENTES con cilantro, nuez tostada y miel de caña. € 11.00
Crispy eggplants with cilantro, toasted walnut, and cane honey.

HUEVOS ROTOS & BELLOTA con jamón ibérico de bellota, pimientos del piquillo y lascas de parmesano. € 15.00
Broken eggs and acorn-fed Iberian ham with piquillo peppers and Parmesan shavings.

NUESTRAS GAMBAS PIL PIL € 12.00
Our Garlic Shrimps.

FOCACCIA POULET con aguacate, pollo grillé, cebolla caramelizada, rúcula, alioli oriental y parmesano. € 16.00
Avocado, grilled chicken, caramelized onions, arugula, oriental aioli, and Parmesan.

TATAKI DE ATUN ROJO sobre alga wakame, bañado en una reducción de salsa de soja y cítricos. € 17.00
Red Tuna Tataki on a bed of wakame seaweed, drizzled with a reduction of soy sauce and citrus.

IBERICOS & QUESOS *Iberians and cheeses*

QUESO DE OVEJA AHUYENTALOBOS con 8 meses de maduración de Roncal. € 9.00 € 16.00
Sheep cheese 'Ahuyentalobos' with 8 months of aging from Roncal region.

QUESO DE CABRA PAYOYA en pastoreo semicurado de Ubrique. € 12.00 € 19.00
Payoya goat cheese, semi-cured, from Ubrique pasture.

JAMON IBERICO DE BELLOTA BLAZQUEZ € 16.00 € 26.00
Iberian acorn-fed ham by Blázquez.

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA BLAZQUEZ € 10.00 € 17.00
Iberian Acorn-fed Chorizo by Blázquez

LOMO IBERICO BLAZQUEZ € 11.00 € 18.00
Iberian Loin by Blázquez

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS € 24.00
Cheese and Cured Meats Platter

ENSALADAS *Salads*

TIBIA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE € 17.00
Warm shrimps and Avocado Salad

RUCULA, MENTA, PEREJIL, PARMESANO, PISTACHO Y LIMON. € 13.00
Arugula, Mint, Parsley, Parmesan, Pistachio, and Lemon

TOMATE PICA0 Y BURRATINA DE PUGLIA en escamas de sal negra. € 14.00
Chopped Tomato and Burrata from Puglia

MIXTA CON ATUN € 12.00
Mixed Salad with Tuna

CAESAR CON POLLO MARINADO € 14.00
Caesar Salad with Marinated Chicken

PESCADOS Y MARISCOS *Fish and Seafood*

DORADA con patatas baby en mantequilla y verduras salteadas. € 22.00
Sea Bream with baby potatoes in butter and wok-fried vegetables.

SALMON RUSTICO sobre espárragos trigueros y setas en salsa de ostras. € 24.00
Rustic Salmon accompanied by green asparagus and mushrooms in oyster sauce.

CHIPIRONES ASADOS con espinacas en tres cítricos. € 19.00
Grilled Baby Squid with Spinach in Three Citrus Sauce.

PULPO SALVAJE con crema de patatas, ajo asado, perejil, AOVE y pimentón dulce. € 28.00
Wild Octopus with potato cream, roasted garlic, parsley, extra virgin olive oil, and sweet paprika.

LANGOSTINOS A LA PLANCHA con ajo y perejil. € 23.00
Grilled Prawns with Garlic and Parsley.

ARROCES *Paellas and rice dishes*

PAELLA DE MARISCOS Tradicional Arroz seco de mariscos € 17.*pp*
(Mínimo 2 Personas).
Seafood Paella - Traditional dry seafood rice (Minimum 2 People).

PAELLA DE POLLO Arroz seco de pollo € 16.*pp*
(Mínimo 2 Personas).
Chicken Paella - Dry chicken rice (Minimum 2 People).

PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS Arroz seco de pulpo y langostinos € 21.*pp*
(Mínimo 2 Personas).
Octopus and Prawn Paella (Minimum 2 People).

RISOTTO DE CALABAZA Y SETAS. € 18.00
Pumpkin and Mushroom Risotto.

*Los precios indicados correspondientes a los arroces son por persona (pp).
*Prices indicated for rice dishes are per person (pp).

CARNES *Meats*

ENTRECOT DE VACA 400Gr. Maduración 35 días. € 26.00
Ribeye Steak 400g. 35-day aging

ENTRAÑA DE TERNERA 300Gr. € 23.00
Skirt Steak 300g.

SOLOMILLO DE VACA 250Gr. Maduración 35 días. € 28.00
Beef Tenderloin 250g. 35-day aging

COSTILLAS DE CERDO a baja temperatura con salsa barbacoa. € 23.00
Pork ribs slow-cooked with barbecue sauce.

SECRETO IBERICO 280Gr. € 23.00
Iberian Secret Cut 280g.

CHURRASCO DE POLLO MARINADO € 15.00
Marinated boneless chicken thigh.

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

PATATAS BABY en mantequilla de romero. € 4.50
Baby potatoes in Rosemary butter.

PATATAS FRITAS CASERAS. € 3.00
Homemade French fries.

PURE DE PAPAS. € 3.50
Mashed potatoes.

ENSALADA DE RUCULA Y PARMESANO. € 3.00
Arugula and parmesan salad.

VEGETALES SALTEADOS. € 3.50
Vegetable wok.

CHIMICHURRI € 2.00
Chimichurri Sauce

SALSA BARBACOA O ALIOLI € 2,00
Barbecue or Alioli Sauce

