

PARA ABRIR BOCA • TAPAS TO START

media / ración

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL (1 UND.) NATURAL OYSTER GILLARDEAU (1 PC.)	6,50
OSTRA GILLARDEAU CON JUGO DE PIPIRRANA (1 UND.) OYSTER GILLARDEAU W. DRESSING FROM ANDALUSIAN PIPIRRANA (1 PC.)	7,00
BOLLITO DE CALAMAR Y SALSA BRAVA FRIED SQUID SANDWICH W. ALIOLI AND SPICY SAUCE	5,75
MOLLETE CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE, CHIPOTLE MAYO AND CORIANDER	7.50
BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO DE CODORNIZ SPICY CHORIZO BRIOCHE W. STRAW POTATOES AND QUAIL EGG	9.50
ESPÁRRAGO "LA CATEDRAL DE NAVARRA" CON MAYONESA CÍTRICA, ANGUILA AHUMADA Y ACEITE DE HIERBABUENA (1 UND.) WHITE ASPARAGUS, CITRUS MAYONNAISE, SMOKED EEL AND SPEARMINT OIL (1 PC.)	10,00
BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 O 4 UDS.) CRISPY BALL O 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (2 OR 4 PCS.)	5,50 • 11,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (2 O 4 UDS.) HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES (2 OR 4 PCS.)	6.50 • 13.00

PARA COMPARTIR • SHARES

NUESTRA ENSALADILLA RUSA RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD W. MAYONNAISE, CANNED TUNA BELLY AND PICKLED PIPARRA PEPPER	6,50 • 13,00
TOMATE ROSA CON ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA LOCAL TOMATO W. BASIL OIL AND MINT	12,00
TOMATE ROSA CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA LOCAL TOMATO W. CANNED TUNA BELLY AND ONION	14,50
ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS" GRILLED ARTICHOKE W. SHERRY WINE REDUCTION, EGG YOLK AND PORK JOWL	15,00
TORTILLA CAMPERA CON SALCHICHÓN DE CHIVO MALAGUEÑO, PIMIENTOS FRITOS Y MAYO DE AOVE RUNNY SPANISH POTATO OMELETTE W. CURED MÁLAGA GOAT SAUSAGE, FRIED PEPPERS AND OLIVE OIL MAYO	18,00
MEJILLONES BOUCHOT A LA BRASA, ACEITE Y LIMÓN GRILLED BOUCHOT MUSSELS, OLIVE OIL AND LEMON	13,00
GAZPACHUELO FRÍO DE PIMIENTOS Y TOMATES VERDES, ATÚN DE ALMADRABA, ACEITE DE ALBAHACA Y AVELLANAS DE WASABI CHILLED GREEN TOMATO AND PEPPER GAZPACHO, W. RAW TUNA AND BASIL OIL AND WASABI HAZELNUTS	18,00
SALPICÓN DE VIEIRAS CURADAS CON JUGO DE PIMIENTOS AMARILLOS PICANTE Y VERDURAS ENCURTIDAS SCALLOP SALPICÓN W. SPICY YELLOW PEPPER COLD SOUP AND PICKLED VEGETABLES	22,00

PRINCIPALES • MAIN COURSES

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON, PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO	22,00
BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA IBERIAN PORK PASTRAMI W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE	24,00
LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO FRIED MARINATED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE	28,00
DORADA A LA BRASA CON PIL PIL DE JUDÍAS VERDES GRILLED SEA BREAM WITH PIL PIL GREEN BEANS SAUCE	28,00
TUETANO A LA BRASA CON TARTAR DE VACA GRILLED BONE MARROW W. STEAK TARTAR	23,50
PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON CURRY ROJO, PAK CHOI Y CACAHUETES GRILLED IBERIAN PORK PLUMA WITH RED CURRY SAUCE, PAK CHOI AND PEANUTS	24,00
POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONION AND MUSTARD	28,00
PALETILLA DE CORDERO CON GUARNICIÓN DE PATATAS EN SU JUGO GRILLED LAMB SHOULDER W. POTATOES IN ITS OWN JUS	50,00

GUARNICIONES • SIDES

PATATAS FRITAS FRENCH FRIES	7,50
COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION	7,00
PIMIENTOS DE PADRÓN PADRÓN FRIED PEPPERS	10,00

CARNES A LA BRASA . CHARCOAL GRILLED MEAT

LOMO BAJO DE VACA (MÍNIMO 400GR.) NATIONAL BEEF ENTRECÔTE (MINIMUM 400GR.)	10,00/100GR.
CHULETÓN DE VACA CHAROLESA KG CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED BEEF STEAK "CHAROLESA"	90,00/KG.
CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL KG CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED BEEF STEAK "SIMMENTAL"	90,00/KG.
CHULETÓN DE VACA FRISONA KG CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED BEEF STEAK "FRISONA"	90,00/KG.

No es posible elegir una cantidad exacta.
El peso de la carne variará según el corte.
Exact quantities cannot be guaranteed.
Meat weight may vary depending om the cut

POSTRES • DESSERTS

NUESTRO FLAN OUR SIGNATURE FLAN (CARMEL CUSTARD)	8,00
FRESAS CON NATA Fresas aderezadas con vinagre balsámico, base de panacota, nata de yogur y roca de avena MARINATED STRAWBERIES WITH BALSAMIC REDUCTION, PANNA CREAM BASE, YOGURT MOUSSE AND OAT CRUMBLE	8,50
MANGO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA FRESH MANGO, MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM	9.00
COULANT DE GOFRE CON HELADO Y GOFRE (APROX, 10 MINUTOS) WAFFLE COULANT W. ICE CREAM AND WAFFLE (APPROX. 10 MINUTES)	10,00

Los productos en carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.
Para mayor información consulte a nuestro personal. IVA incluido.
We have all information regarding allergens available upon request.
VAT included.

Informamos a nuestros clientes que disponemos de
envases aptos para el excedente de su comida.
We have containers to take away the unconsumed food.