



PARA EMPEZAR (ENTRANTES)

Starters

PATE DE PERDIZ CON TOSTADITAS PERLAS DE AOVE Y MERMELADA DE HIGOS	12,00€
<i>PARTRIDGE PATÉ WITH TOAST, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & FIG JAM</i>	
MISCUIT DE PATO CASERO CON ACEITE DE TRUFA	22,00€
<i>HOMEMADE DUCK PATÉ WITH TRUFFLE OIL</i>	
JAMON IBERICO AL CORTE CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE	22,50€
<i>HAND CUT IBERIAN HAM WITH CRISPBREAD AND TOMATO</i>	
ANCHOAS DEL CANTABRICO CON PAN TOSTADO Y TOMATE RALLADO	14,00€
<i>CANTABRIAN ANCHOVIES WITH TOASTED BREAD AND GRATED TOMATO</i>	
ROLL DE CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA, PARMESANO Y RUCULA	17,00€
<i>FILLET STEAK CARPACCIO ROLL WITH PARMESAN AND ROCKET</i>	
TARTAE DE ATÚN ROJO Y AGUACATE	17,00€
<i>RED TUNA TARTAR WITH AVOCADO</i>	
TATAKI DE ATUN ROJO SOBRE AJO BLANCO Y ALGA WAKAME	22,00€
<i>TATAKI DE THON ROUGE SUR AIL BLANC ET ALGUES WAKAME</i>	
ALCACHOFA CONFITADA, HUEVO POCHE, FOIE Y JUGO DE VINO ESPAÑOL	21,00€
<i>CONFIT OF ARTICHOKE, POACHED EGG, FOIE GRAS & SPANISH WINE JUS</i>	



Para Empezar - Entrantes

Starters

DEGUSTACIÓN DE QUESOS GOURMET <i>GOURMET CHEESE BOARD</i>	25,00€
PATA DE PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE PIMENTON <i>GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH PAPRIKA OIL</i>	32,00€
HUEVOS ROTOS CON GAMBAS DE CRISTAL <i>CRUSHED FRIED EGGS WITH WHITE SHRIMP</i>	22,50€
HUEVOS ROTOS CON SETAS Y TRUFA <i>CRUSHED FRIED EGGS WITH MUSHROOMS & TRUFFLE</i>	20,00€
GAMBAS AL AJILLO <i>GARLIC PRAWNS</i>	15,90€
GAMBAS AL PIL PIL <i>PRAWNS PIL-PIL</i>	15,90€
MEJILLONES AL VAPOR <i>STEAMED MUSSELS</i>	13,00€
MEJILLONES MARINERA <i>MUSSELS IN SEAFOOD SAUCE</i>	13,50€
ALMEJAS - AL VAPOR O A LA MARINERA <i>CLAMS - STEAMED OR IN SEAFOOD SAUCE</i>	18,00€



NUESTRAS ENSALADAS FRESCAS

Salads

ENSALADA GAMBAS MARINADAS GAMBAS MARINADAS Y AGUACATE CON SALSA DE YOGUR <i>MARINATED PRAWNS WITH AVOCADO & YOGHURT SAUCE</i>	13,00€
ENSALADA RUSA ENSALADA TIPO RUSA CON VENTRESCA, PIPARRAS Y GAMBAS <i>RUSSIAN SALAD WITH TUNA BELLY, MILD CHILLI PEPPERS & PRAWNS</i>	14,50€
ENSALADA DE POLLO PARRILLA POLLO A LA PARRILLA, TOMATITOS, QUESO PARMESANO, CRUJIENTE DE PAN Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL <i>GRILLED CHICKEN, TOMATOES, PARMESAN CHEESE, CRUSTY BREAD AND HONEY & MUSTARD DRESSING</i>	12,00€
ENSALADA BURRATA SOBRE CAMA DE TOMATES Y RELLENA DE PESTO CASERO <i>BURRATA SALAD ON A BED OF TOMATOES STUFFED WITH HOMEMADE PESTO</i>	12,90€
ENSALADA MEDITERRANEA LECHUGA, TOMATE CHERRY, PIMIENTOS, PIQUILLOS, ALCAPARRAS, ANCHOAS Y QUESO FRESCO <i>LETTUCE, CHERRY TOMATOES, PEPPERS, PIQUILLO PEPPERS, CAPERS, ANCHOVIES, & FRESH CHEESE</i>	14,00€
CHULETON DE TOMATE, MEZCLA DE FRUTAS TROPICALES ADREZADO CON ACEITE DE HIERBAS FRESCAS <i>BEEF TOMATOES, MIXED TROPICAL FRUITS DRESSED WITH FRESH HERB OIL</i>	12,90€
TOMATE RELLENO DE MARISCO SOBRE SUAVE SALMOREJO <i>TOMATE FILLED WITH SEAFOOD SERVED OVER SMOOTH SALMOREJO</i>	13,50€
TOMATE RAF CON VENTRESCA O ANCHOAS (EN TEMPORADA) <i>RAF TOMATES WITH TUNA BELLY OR ANCHOVIES (IN SEASON)</i>	13,20€
GAZPACHO ANDALUZ CON TOMATE ALMERIENSE Y ACEITE DE JAEN <i>ANDALUCIAN GAZPACHO (CHILLED TOMATO SOUP) WITH ALMERIAN TOMATOES & OIL FROM JAEN</i>	7,00€
SALMOREJO CORDOBES CON VIRUTAS DE JAMON IBERICO Y HUEVO PICADO <i>SALMOREJO (CHILLED VEGETABLE & GARLIC SOUP) WITH SHAVINGS OF IBERIAN HAM & CRUMBLLED HARD BOILED EGG</i>	8,50€
ENSALADA MAUI MEZCLA DE LECHUGAS, JAMÓN YORK, MAÍZ, ATÚN, QUESO Y SALSA DE ROSA <i>MIXED LEAVES, HAM, SWEETCORN, TUNA, CHEESE & MARIE ROSE SAUCE</i>	12,00€



NUESTROS ARROCES

Paellas & Rice

ARROZ MAUI CON PRESA IBERICA Y BOLETOS <i>MAUI - WITH IBERIAN PORK & WILD MUSHROOMS</i>	21,00€
PAELLA MIXTA <i>MIXED PAELLA</i>	16,00€
ARROZ A BANDA - SEPIA, GAMBAS Y ALI OLI <i>WITH CUTTLEFISH & PRAWNS- SERVED WITH GARLIC MAYO (NO BONES OR SHELLS)</i>	16,50€
ARROZ VERDURAS FRESCAS JUDIAS VERDES, ALCACHOFAS, TRIGUEROS, AJETES, HABAS <i>VEGETARIAN PAELLA WITH GREEN BEANS, ARTICHOKEs, ASPARGUS TIPS, GARLIC & BROAD BEANS</i>	16,00€
ARROZ CREMOSO CON PULPO Y VIEIRA <i>CREAMY RICE WITH OCTOPUS</i>	22,00€
ARROZ MARINERA TODO TIPO DE MARISCO FRESCO (GAMBAS, CIGALITAS, ALMEJAS, MEJILLONES) <i>SEAFOOD PAELLA WITH SHRIMP, PRAWNS, CLAMS & MUSSELS</i>	20,00€
ARROZ MELOSO DE ALCOCHOFAS Y CHIPIRONES <i>TASTY RICE DISH WITH ARTICHOKEs & BABY CUTTLEFISH</i>	19,00€
ARROZ RAPE Y PUERROS <i>PAELLA DE LOTTE & POIREAUX</i>	22,00€
ARROZ SENYORET <i>LADIES RICE, BONE AND SHELL FREE</i>	27,00€
ARROZ XON CARABINEROS - RICE WITH GIANT KING PRAWNS	23,00€
ARROZ BOGAVANTE AZUL - RIZ AU HOMARD BLEU	36,00€
ARROZ LANGOSTA - RIZ AU HOMARD	37,00€

**LOS PRECIOS SON POR PERSONA - MINIMO PARA DOS PERSONAS
TODOS NUESTROS ARROCES SON TIPO BOMBA, CONFECCIONADOS CON CALDOS Y
FUMET NATURALES APTOS PARA CELIACOS
EXTRA ALI OLI 5€**

**ALL PRICES ARE PER PERSON - MINIMUM ORDER 2 PEOPLE
ALL OF OUR RICE DISHES ARE MADE WITH NATURAL BROTHS AND FUMET
AND ARE SUITABLE FOR COELIACS
EXTRA GARLIC MAYO 5€**



De Nuestro Mar

From the Sea

FRITURA DE PESCADO (MINIMO 2 PERSONAS) <i>FRIED FISH PLATTER (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON)</i>	POR PERS 22,00€
CALAMAR NACIONAL FRITO O PLANCHA - SQUID (FRIED OR GRILLED)	23,50€
BOQUERONES FRITOS - FRIED ANCHOVIES	12,00€
CAZON EN ADOBAITO FRITO - MARINATED DOGFISH	12,50€
PUNTILLITAS FRITAS - CUTTLEFISH TENTACLES	14,00€
SARDINAS A LA PLANCHA - GRILLED SARDINES	11,00€
GALLO PEDRO - JOHN DORY	52,00€ KG
GALLINETA - RED FISH	60,00€ KG
LENGUADO - SOLE	40,00€ KG
DORADA - SEA BREAM	39,00€ KG A LA SAL / SALÉ 42,00€
LUBINA - SEA BASS	39,00€ KG A LA SAL / SALTED 42,00€
RODABALLO - TURBOT	43,00€ KG
ATUN ROJO - RED TUNA	40,00€ KG
BROTOLA - BROTOLO	32,00€ KG
BACALAO PIL-PIL <i>COD PIL-PIL</i>	21,00€
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO (min 2 pers - precio por pers) <i>FISH AND SEAFOOD PLATTERMER (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON)</i>	48.00€

Los pescados van acompañados de patatas baby y verduras

Parrilladas y frituras de ensalada ligera y limon

Fish dishes are served with baby potatoes and vegetables

Fish platters are served with side salad & lemon



Mariscos

Seafood

-GAMBAS DE GARRUCHA KG <i>GARRUCHA PRAWNS KG</i>	150,00 €KG
-QUISQUILLAS KG <i>SHRIMP KG</i>	150,00 €KG
-CIGALAS KG <i>KING PRAWNS KG</i>	120,00 €KG
-ZAMBURIÑAS <i>LITTLE CLAMS</i>	3,50 €/ud
-OSTRAS <i>OYSTERS</i>	4,00 € /ud
-VOLANDEIRAS <i>CLAMS - ROUND CLAMS</i>	2,50 €/ud
-ALMEJAS (AL VAPOR O A LA MARINERA) <i>CLAMS (STEMED OR IN SEAFOOD SAUCE)</i>	18,00 €
-CARABINEROS <i>GIANT KING PRAWNS</i>	18,00 €/ud
-LANGOSTA (PLANCHA O THERMIDOR) KG <i>LANGOSTINE (GRILLED OR THERMIDOR) KG</i>	100,00 €KG
-BOGAVANTE AZUL (PLANCHA O THERMIDOR) KG <i>BLUE LOBSTER (GRILLED OR THERMIDOR) KG</i>	150,00 €KG



Vamos a la Carne

Meats

WAGYU ENTRECOT 140,00 KG
WAGYU STEAK

TOMAHAWK 55,00 KG
TOMAHWK

SOLOMILLO DEL VALLE DE ESLA (260GR) 26,00€
VALLE DEL ELSA FILLET STEAK (260GR)

ENTRECOTE DE VACA RUBIA GALLEGA 300GR 27,50€
GALICIAN BLONDE SIRLOIN 300 GR

ENTRECOTE BLACK ANGUS (ELIGE HASTA DONDE QUIERES DISFRUTARLO) 130,00€KG
BLACK ANGUS SIRLOIN (CHOOSE THE AMOUNT YOU WANT)

CHULETITAS DE CHOTO LECHAL 6UD 25,50€
6 SUCKLING GOAT CHOPS

CACHOPO DE TERNERA CON JAMON CURADO Y QUESO DE TETILLA 39,00€
bREADED BEEF WITH CURED HAM & TETILLA CHEESE

POLLITO PICANTON ASADO 16,00€
ROASTED PICANTON CHICKEN

POLLO CURRY BALTI CON ARROZ BASMATI 15,00€
CHICKEN BALTI WITH BASMATI RICE

PRESA IBERICA 25,00€
IBERIAN PORK STRIPLOIN

SALSAS / SAUCES 4,00€
Roquefort – pimienta verde – champiñones – chimichurri – picante de la casa
Roquefort – green pepper - mushroom - chimichurri - spicy house sauce

TODAS NUESTRAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE PATATAS BABY AL ROMERO Y VERDURITAS DE TEMPORADA HORNEADAS
ALL MEAT DISHES ARE SERVED WITH ROSEMARY POTATOES & SEASONAL ROAST VEGETABLES



Pinsas

LA NOVEDOSA MASA RECIEN LLEGADA DE ROMA
*WITH THE NEW STYLE OF PIZZA BASE JUST
ARRIVED FROM ROME*

PICANTITA DE CHORIZO DE SERON Y QUESO DE TETILLA 13,00€
SPICY SERON CHORIZO WITH TETILLA CHEESE

DE BURRATA, RUCULA, CON PESTO DE ALBAHACA 14,00€
WITH BURRATA, ROCKET & BASIL PESTO

DE JAMON CURADO QUESO DE CABRA MIEL Y RUCULA 14,50€
CURED HAM, GOAT'S CHEESE, HONEY & ROCKET

DE VERDURITAS FRESCAS Y QUESO GORGANZOLA 12,00€
FRESH VEGETABLES & GORGONZOLA

CARBONARA CON TOCINETA, HUEVO Y QUESO FUNDENTE 14.00€
CARBONARA WITH BACON BITS, EGG & MELTED CHEESE

TODAS CON UNA BASE DE TOMATE INCREIBLEMENTE BUENA
ALL MADE WITH AN INCREDIBLY GOOD TOMATO BASE



Hamburguesas

Hamburgers

HAMBURGUESA YANKEE

14,50€

TUDO TERNERA, BACON CRUJIENTE, PEPINILLO, CEBOLLA ENCURTIDA, QUESO CHEDDAR, BASE DE LECHUGA, TOMATE Y HUEVO

BEEF BURGER, CRISPY BACON, GHERKIN, PICKLED ONION, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO & EGG

HAMBURGUESA SMASH

13,25€

VACA MADURADA, CARNE FINA 2 PISOS, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CAMELIZADA CON PAN BRIOCHE Y SALSA DE SETAS

2 MATURE BEEF PATTIES, CHEDDAR CHEESE, CAMELISED ONION, ON A BRIOCHE BUN WITH MUSHTROOM SAUCE

HAMBURGUESA COMPLETA

12,00€

MIXTA DE CERDO Y TERNERA CON LECHUGA, TOMATE, QUESO Y HUEVO

PORK & BEEF MIXED BURGER SERVED WITH LETTUCE, TOMATO, CHEESE & EGG

ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS

SERVED WITH CHIPS

PARA NUESTROS NIÑOS

POUR NOS ENFANTS

POLLO EMPANADO CON PATATAS Y HUEVO FRITO 12.00€

BREADED CHICKEN WITH CHIPS AND FRIED EGG

SALCHICHAS CON PATATAS Y HUEVO FRITO 12.00€

SAUSAGES AND CHIPS WITH FRIED EGG



Pasta *Pasta*

LASAÑA VEGETAL - *VEGETARIAN LASAGNE* 12,50€
FINAS LÁMINAS DE PASTA CON SELECTOS VEGETALES COCINADOS EN ACEITE DE OLIVA
LASAGNE WITH SELECT VEGETABLES COOKED IN OLIVE OIL

LASAÑA DE TERNERA – *MEAT LASAGNE* 12,50€
FINAS LÁMINAS DE PASTA CON UN JUGOSO RELLENO DE CARNE DE TERNERA 100%
LASAGNE WITH 100% MEAT FILLING

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA - *SPAGHETTI BOLOGNESE* 12,00€
CON LA TRADICIONAL SALSA BOLOÑESA A BASE DE TOMATE,
CARNE 100% TERNERA Y “AL DENTE”
*TRADITIONAL BOLOGNESE SAUCE WITH TOMATOES, 100% BEEF
AND PASTA AL DENTE*

TALLARINES A LA CARBONARA - *LINGUINE CARBONARA* 12,50€
LA CREMOSA SALSA CARBONARA CON TROCITOS DE BACON Y UN
TOQUE DE PIMIENTA NEGRA.
*OUR CREAMY CARBONARA SAUCE WITH PIECES OF SMOKED BACON
AND A TOUCH OF BLACK PEPPER*

TALLARINES AL FUNGUI – *MUSHROOM LINGUINE* 12,50€
SELECTA SALSA DE CHAMPIÑONES FRESCOS Y SETAS FUNGUI PORCINO,
AL MÁS PURO ESTILO ITALIANO
SELECT FRESH MUSHROOMS AND PORCINI SAUCE, PURE ITALIAN STYLE

TALLARINES DE ESPINACAS A LOS 4 QUESOS 12,80€
SPINACH LINGUINE WITH 4 CHEESES