

## Productos Ibéricos

Iberian products  
Produits ibériques

<b>Plato de jamón ibérico de bellota</b> 🌿	15,00
Acorn-fed Iberian ham dish - 33/5000 - Plat de jambon ibérique de gland	
<b>Media ración de jamón de bellota</b> 🌿	8,00
Half a portion of acorn ham - Une demi-portion de jambon de gland	
<b>Plato salchichón de bellota (100 gr)</b> 🌿	7,90
Acorn sausage dish (100 gr) - Plat à saucisses au gland (100 gr)	
<b>Plato chorizo de bellota (100 gr)</b> 🌿	7,90
Acorn sausage dish (100 gr) - Plat à saucisses au gland (100 gr)	
<b>Plato de lomo de bellota (100 gr)</b> 🌿	8,90
Acorn loin dish (100 gr) - Longe de Gland (100 gr)	
<b>Plato de jamón de pato (100 gr)</b> 🌿	10,90
Dish of ham of duck (100 gr) - Plat de jambon de canard (100 gr)	
<b>Bocados de morcilla con queso de cabra y mermelada de cebolla</b> 🌿 🍷 🍷	9,90
Snacks of black pudding with goat cheese and onion marmalade Collations de boudin noir au fromage de chèvre et à la confiture d'oignons	
<b>Olivas exquisitas (8 unidades)</b> 🍷	1,50
Exquisite olives (8 units) - Olives exquisites (8 unités)	
<b>Alcachofas romanas con jamón de bellota sobre fondo de tomate</b> 🍷	8,90
Roman artichokes with acorn ham on tomato background Artichauts romains au jambon de gland sur fond de tomate	
<b>Plato de pimientos del padrón</b>	5,90
Plate of peppers of the El Padrón - Assiette de poivrons du El Padrón	

## Quesos y Foies

Cheeses and Foies  
Fromages et Foies

<b>Torta del Casar ( D.O. Badajoz )</b> 🌿 🍷	10,90
Torta del Casar - Torta del casar	
<b>Plato de queso curado de oveja</b> 🌿 🍷	6,50
Plate of cheese from sheep - Assiette de moutons au fromage	
<b>Tabla de cuatro quesos (Camembert, Azul, curado de oveja, rulo de cabra )</b> 🌿 🍷 🍷	11,90
Table four cheeses - Tableau de quatre fromages	
<b>Provolone al horno con sobrasada ibérica</b> 🌿 🍷	8,90
Provolone in the oven with Iberian sobrasada - Provolone au four avec sobrasada ibérique	
<b>Retorta Pascualete ( mejor queso nacional 2018 )</b> 🌿 🍷	8,90
Retorta Pascualete (best national cheese 2018) - Retorta Pascualete (meilleur fromage national 2018)	
<b>Mousse de Foie con mermelada</b> 🌿 🍷	6,90
Foie Mousse with marmalade - Mousse de foie gras à la confiture	
<b>Micuit de Foie con mermelada</b> 🌿 🍷	8,90
Foie Micuit with jam- Foie mi-cuit avec de la confiture	
<b>Coca de Foie fresco horneado</b> 🌿 🍷	5,50
Fresh Foie "Coca" baked - Foie "Coca" frais cuit au four	
<b>Foie fresco a la plancha con fondo de tomate y membrillo</b> 🌿 🍷	8,90
Fresh grilled foie with tomato and quince background Foie frais grillé avec fond de tomate et de coing	

## Ensaladas

Salads

Salate

**Ensalada de ventresca y escalibada**   
Ventresca and escalivada salad - Salade de Ventresca et Escalivada

6,90

**Ensalada de perdiz desmigada**   
Crumbled Partridge Salad - Salade de perdrix émietée

7,90

**Ensalada de gulas al ajillo**   
Gulas salad with garlic - Salade de gulas à l'ail

7,90

**Ensalada de jamón de pato**   
Duck ham salad - Salade de jambon de canard

6,90

## Productos del mar y latas

Sea products and cans

Produits de la mer et canettes



**Boquerones en vinagre**   
Anchovies in vinegar - Anchois au vinaigre

5,90

**Lomo de sardinas en vinagre**   
Pickled of sardines in vinegar - Steak de sardines au vinaigre

8,90

**Gulas del norte al ajillo**   
Gulas from north to garlic - Gulas du nord à l'ail

7,90

**Carpaccio de atún**   
Tuna Carpaccio - Carpaccio de thon

9,90

**Mejillones en escabeche**   
Pickled mussels - Moules marinées

9,90

**Berberechos al natural**   
Natural cockles - Naturelles cockles

12,90

**Pimientos del piquillo rellenos de bacalao**   
Piquillo peppers stuffed with cod - Poivrons Piquillo farcis à la morue

7,90

**Mojama "Gourmet"**   
Mojama - Mojama

7,90

**Anchoas del cantábrico ( 5 unidades )**   
Anchovies from the Cantabrian - Anchois Cantabriques

9,90

**Capellanes asados sobre fondo de tomate**   
Roasted chaplains on tomato background - Chapelains rôtis sur fond de tomate

5,90

## Nuestros platos de barca

Our boat dishes

Nos plats de bateau

<b>Tartar de atún rojo de Balfegó</b> 	<b>11,90</b>
Bluefin tuna tartare from Balfegó - Tartare de thon rouge de Balfegó	
<b>Gamba roja plancha ( 300 gr. )</b> 	<b>29,00</b>
Grilled red prawn - Crevettes rouges grillés	
<b>Gamba roja plancha ( 200 gr. )</b> 	<b>22,00</b>
Grilled red prawn - Crevettes rouges grillés	
<b>Cigala a la plancha ( 300 gr. )</b> 	<b>25,00</b>
Grilled lobster - Homard grillé	
<b>Buñuelos de bacalao( salsa de almendras )</b> 	<b>7,90</b>
Cod fritters (almond sauce) - beignets de morue (sauce aux amandes)	
<b>Pescadito frito de la bahía</b> 	<b>9,90</b>
Small fried fish from the bay - Petit poisson frit de la baie	
<b>Colitas de rape fritas</b> 	<b>8,90</b>
Fried monkfish tails - Queues de lotte frites	
<b>Zamburiñas a la plancha con salsa verde</b> 	<b>12,90</b>
Grilled scallops with green sauce- Pétoncles grillées avec sauce verte	
<b>Deconstrucción de tоста de hígado de bacalao</b> 	<b>9,90</b>
Deconstructing cod liver tosta - Déconstruction du pain grillé au foie de morue	
<b>Gambas al ajillo</b> 	<b>10,90</b>
Prawns whit garlic - Crevettes à l'ail	
<b>Calamar a la plancha</b> 	<b>12,90</b>
Grilled squid - Calmar grillé	
<b>Mejillones gallegos cocidos</b> 	<b>8,90</b>
Galician mussels cooked - Moules de Galice cuites	
<b>Escombros fritos frescos de calamar pequeño troceado</b> 	<b>8,90</b>
Fresh squid small, sliced and fried - Calmar frais petit, tranché et frit	
<b>Sepionets a la plancha</b> 	<b>9,90</b>
Grilled smaii cuttlefish- Calamar fraits petit. tranché et frit	
<b>Tacos de lomo de bacalao frito</b> 	<b>10,90</b>
Fried cod loin tacos - Morceaux carrés de filet de morue frite	

## Nuestros pescados frescos

Fresh fish  
Poisson frais

### Atún rojo de Balfegó

Balfegó bluefin tuna - Thon rouge Balfegó

10,90

### Lomo de merluza a la plancha

Grilled hake loin - Filet de merlu grillé

19,90

### Lomo extra de bacalao a la plancha

Extra loin of grilled cod - Longe de morue grillée

11,90

### Lubina a la espalda

Sea bass their backs - Seabass a le do

12,90

## Arroz de la casa / Fideua de la casa

Rice from the house  
Riz de la maison



### Arroz de boletus, confit y foie fresco

*Mínimo 2 personas*



### Fideua de boletus, confit y foie fresco

*Mínimo 2 personas*

Rice with mushrooms, confit and foie gras  
Riz aux champignons, confit et foie gras de

*Minimun 2 persons*  
*Minimum 2 personnes*

13,90

*precio por persona*

## Nuestros pulpos

Our octopuses

Nos poulpes

- Pulpo a la gallega**  **13,90**  
Galician style octopus - Poulpe à la galicienne
- Pulpo frito**  **12,90**  
Fried octopus - Poulpe Frit
- Huevos rotos de corral con pulpo**  **14,90**  
Fried eggs from corral with octopus - Oeufs de Frite avec le poulpe
- Pulpo a la gallega a la plancha**  **13,90**  
Grilled Galician octopus - Poulpe Galician grillé
- Pulpo a la gallega amenizado con torta del Casar**  **13,90**  
Galician octopus seasoned with Casar cheese  
Poulpe à la galiciene assaisonné de fromage Casar

## Nuestro platos de patatas y huevos

Our plates of potatoes and eggs

Nos assiettes de pommes de terre et d'œufs

-  **12,90**
- Huevos rotos de corral con foie fresco**  
Broken range eggs with fresh foie gras - Oeufs de cassés avec de foie gras frais
- Huevos rotos de corral con tacos de jamón ibérico de bellota**  **10,90**  
Broken eggs of corral with tacos of Iberian ham of acorn  
Oeufs cassés de corral avec tacos de jambon ibérique de gland
- Huevos rotos de corral con pulpo**  **14,90**  
Broken eggs from corral with octopus - Oeufs cassés du corral avec poulpe
- Patatas panaderas con jamón de bellota y pimientos del Padrón**  **10,90**  
Baked potatoes with acorn ham and peppers from Padrón  
Pommes de terre au four avec jambon de gland et poivrons de Padrón
- Patatas bravas caseras**  **5,90**  
Potatoes with homemade hot sauce - Pommes de terre avec sauce piquante



- Huevos rotos de corral con tarta del Casar**  **12,90**  
Free range eggs with Casar cheese - Oeufs fermiers au fromage Casar

## Carnes

Meats

Viandes

### Confit de pato con reducción de Oporto 🌿🍷

Duck confit with port wine reduction - Confit de canard à la réduction du vin de Porto

8,90

### Albóndigas ibéricas de María Ángeles 🌿🍷🍷

Iberian meatballs by María Ángeles - Boulettes de viande ibériques par María Ángeles

5,90



### Mini hamburguesa de angus ( 3 unidades ) 🌿

Angus mini burger ( 3 u. ) - Angus mini burger ( 3 u. )

7,90

### Manitas de cerdo

Pig's trotters- Mains de cochon

14,90

### Rabo de toro en salsa boletus 🌿🍷

Oxtail in boletus sauce - Queue de bœuf à la sauce bolets

13,90

### Pinchos de solomillo de pollo adobados 🍷

Marinated sirloin chicken skewers - Brochettes de poulet mariné surlonge

8,90

### Jarrete de cordero 🌿

Lamb shank - Jarret d'agneau

14,90

### Carpaccio de buey 🌿🍷🍷

Steer carpaccio - Carpaccio de boeuf

8,90

### Chuletón gallego de primera ( 500 gr )

Galician steak of first - Steak galicien de première

22,90



### Entrecot de Black Angus

Black Angus Entrecote - Entrecote Black Angus

22,90

### Pluma ibérica 🍷🍷

Pluma ibérica - Pluma ibérica

14,90

### Embutidos de la marina a la plancha( figatell,blanquet) 🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Sausages from the region grilled - Saucisses de la région grillées

8,90

### Steak tartar sobre tuétano 🌿🍷🍷🍷🍷🍷

Steak tartare above Marrow - Steak Tartare ci-dessus Marrow

14,90

### Steak tartar 🌿🍷🍷🍷🍷

Steak tartar - Steak tartar

13,90

### Croquetas de jamón ibérico ( 6 unidades )

Iberian ham croquettes - Croquettes au jambon ibérique



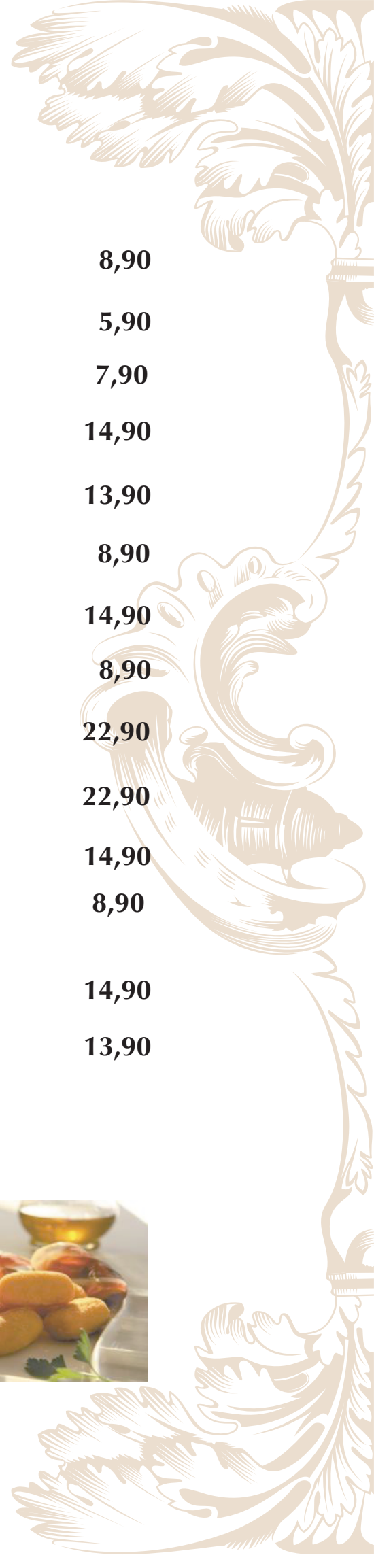
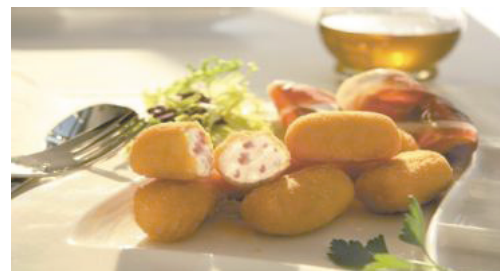
6,90

### Croquetas de rabo de toro

Ox-teal croquette - Croquettes de queue de boeuf



6,90



## Montaditos y Pintxos

Montaditos & Pintxos

Montaditos et Pintxos



**Sobrasada y queso Camembert**   
Majorcan sausage and Camembert cheese - Soubresade et Camembert

2,50

**Foie y cebolla crujiente con mermelada**   
Foie and crispy onion with jam - Foie gras et confit d'oignons croustillants

2,50

**Ventresca y tomate**   
Ventresca and tomato - Ventresca et tomate

2,50

**Anchoa y tomate rallado**   
Anchovy and grated tomato - Anchois et tomates râpées


2,50

**Panceta, queso curado de oveja y mostaza de Dijon**   
Bacon, cured cheese from sheep and mustard from Dijon - Bacon, fromage de brebis et la moutarde de Dijon

2,50

**Queso azul y pimiento del Padrón**   
Blue cheese and peppers from the Padrón - Fromage bleu et poivrons du Padrón

2,50

**Morcilla de Burgos con manzana verde**   
Blood sausage "Burgos" with green apple - Boudin noir "Burgos" à la pomme verte

2,50

**Escalibada con queso curado**   
Escalibada cured cheese - Fromage affiné escalibada

2,50

**Petit Bleu con nueces**   
Petit Bleu with walnuts - Petit Bleu aux Noix

2,50

## Focaccias y Cocas

Focaccias & Cocas

Focaccias et Cocas

**Focaccia ( ventresca, lechuga y tomate )**   
Focaccia with tuna, tomato and salad - Focaccia au thon, tomate et salade

6,50

**Focaccia ( jamón ibérico de bellota y queso curado )**   
Focaccia with iberian ham and cheese - Focaccia au jambon ibérique et au fromage

6,50

**Cocas 1 unidad a elegir**

Cocas, a unit to choose

Cocas, une unité à choisir

5,50



- \* *Sobrasada ibérica y Camembert*
- \* *Ventresca con tomate*
- \* *Anchoa y tomate*
- \* *Panceta*
- \* *Tomate y capellanes*
- \* *Escalibada y queso curado*
- \* *2 quesos*





## VINOS TINTOS PARA COPEO

2,90

Red wine, glass  
Vin rouge, verre

*Coto Mayor*  
*Portia*  
*Baluarte*  
*Museum*

## VINOS BLANCOS PARA COPEO

2,90

White wine, glass  
Vin blanc, verre

*Coto Mayor S.B*  
*Bahía de Denia*  
*Goy ( Verdejo )*

## VINOS ROSADOS PARA COPEO

2,90

Rose wine, glass  
Vin rosé, verre

*Coto Mayor*  
*Enate Rosado*

## CAVAS PARA COPEO

Cava, glass  
Cava, verre

*Gramona*  
*Dominio Vega Brut*

4,50

3,00







## VINOS TINTOS D.O RIOJA

Red wine - La rioja

Vin rouge - La rioja

### Crianza

<i>Coto Mayor</i>	13,90
<i>Ramón Bilbao</i>	15,90
<i>Luis Cañas</i>	18,70
<i>Muga</i>	29,00
<i>Izadi</i>	17,40

### Reservas

<i>Marqués de Murrieta</i>	35,00
<i>Viña Ardanza</i>	35,00
<i>Coto de Imaz</i>	15,80
<i>Viña Tondonia</i>	32,00
<i>Roda</i>	45,00
<i>Muga Reserva</i>	37,00

## VINOS TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

Red wine - Ribera del duero

Vin rouge - Ribera del duero

<i>Portia</i>	13,40
<i>La Planta</i>	15,40
<i>Pago Capellanes Roble</i>	19,20
<i>Pruno</i>	20,00
<i>Avan Nacimiento</i>	19,20
<i>Arzuaga</i>	29,00
<i>Emilio Moro</i>	26,00
<i>Carmelo Rodero</i>	26,00
<i>Corimbo</i>	24,50
<i>Pago Carraovejas</i>	42,00
<i>Alión</i>	69,50
<i>PSI</i>	45,10
<i>Pago Capellanes Crianza</i>	28,20

## VINOS BLANCOS

White wine

Vin blanc

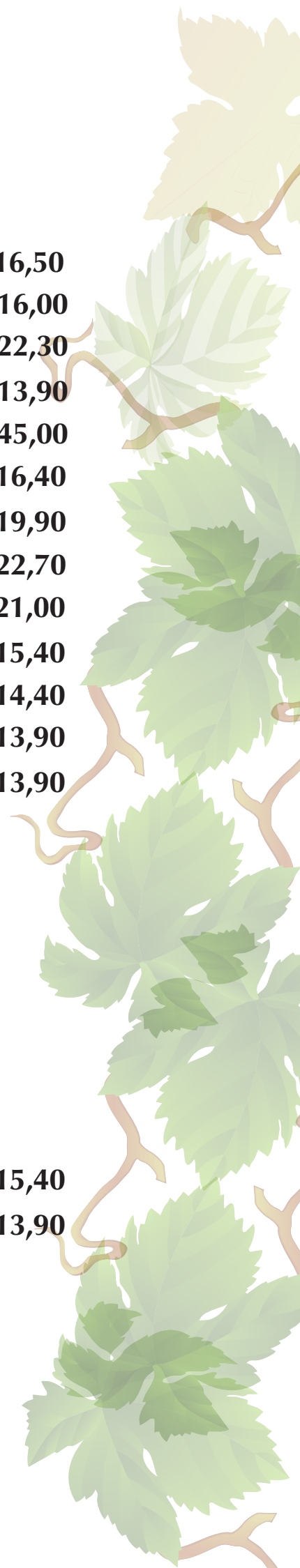
<i>Muga</i>	16,50
<i>José Pariente</i>	16,00
<i>Quinta Apolonia</i>	22,30
<i>El coto Sauvignon</i>	13,90
<i>Belondrade y Lurton</i>	45,00
<i>Martín Codax</i>	16,40
<i>Pazo de Señorans</i>	19,90
<i>Louro</i>	22,70
<i>Mar de Frades</i>	21,00
<i>Enate 2-3-4</i>	15,40
<i>Mendoza Chardonay</i>	14,40
<i>Bahía de Denia</i>	13,90
<i>Marina Alta</i>	13,90

## VINOS ROSADOS

Pink wine

Vin rosé

<i>Enate</i>	15,40
<i>Homenaje</i>	13,90





## VINOS OTRAS DENOMINACIONES

Wine from other regions

Vin d'autres régions

<i><b>Petalos ( Bierzo )</b></i>	<b>25,00</b>
<i><b>Museum</b></i>	<b>17,40</b>
<i><b>Matsu Recio</b></i>	<b>19,00</b>
<i><b>Mauro</b></i>	<b>42,00</b>
<i><b>Juan Gil Crianza</b></i>	<b>18,50</b>
<i><b>Habla del Silencio</b></i>	<b>17,00</b>
<b>Valencia</b>	
<i><b>Santa Rosa</b></i>	<b>26,00</b>
<i><b>El Sequé</b></i>	<b>32,00</b>
<i><b>Venta 12</b></i>	<b>15,70</b>
<i><b>Pasión Bobal</b></i>	<b>15,00</b>
<i><b>Finca Terrerazo</b></i>	<b>29,70</b>
<i><b>Mendoza Cabernet</b></i>	<b>16,40</b>

## CAVAS Y CHAMPAGNE

Cavas and Champagnes

Cavas et Champagnes

<i><b>Dominio de la Vega</b></i>	<b>15,90</b>
<i><b>Gramona</b></i>	<b>24,40</b>
<i><b>Recaredo</b></i>	<b>25,00</b>
<i><b>Juvé Camps</b></i>	<b>24,00</b>
<i><b>Moët</b></i>	<b>43,70</b>
<i><b>Laurent Perrier</b></i>	<b>54,00</b>
<i><b>Veuve Clicqout</b></i>	<b>55,00</b>

## COPAS REFRESCOS Y COMBINADOS

Glasses, soft drinks and combined  
Verres, boissons gazeuses et combinés

### Refrescos - Refreshments - Boissons gazeuses

<b>Agua</b>	<b>1,50</b>
<b>Agua 1/2 l.</b>	<b>2,00</b>
<b>Agua con gas 1/2 l.</b>	<b>2,50</b>
<b>Cocacola-Fanta (naranja o limón) Nestea</b>	<b>2,00</b>
<b>Zumo de Manzana, Piña o Melocotón</b>	<b>2,00</b>
<b>Bitter</b>	<b>2,00</b>
<b>Tónica Fever Tree</b>	<b>2,20</b>
<b>Tónica Schweppes</b>	<b>2,00</b>
<b>Tónica Berry</b>	<b>2,00</b>

### Cervezas - Beers - Les bières

<b>Caña</b>	<b>1,80</b>
<b>Tanque</b>	<b>3,40</b>
<b>Mahou 1/3</b>	<b>1,90</b>
<b>Heineken 1/3</b>	<b>2,00</b>
<b>Voll-Damm 1/3</b>	<b>2,00</b>
<b>Budweiser 1/3</b>	<b>2,00</b>
<b>Mahou 1/3 sin</b>	<b>1,90</b>

### Copas y combinados - cups and combinations

<b>Gin (VLC/Puerto de Indias/Hendrick's) + Tónica Fever Tree</b>	<b>7,50</b>
<b>Vodka Absolut + refresco</b>	<b>6,00</b>
<b>Ron Brugal + refresco</b>	<b>6,00</b>
<b>Jhonnie Walker + refresco</b>	<b>6,00</b>
<b>Cutty Sark + refresco</b>	<b>6,00</b>
<b>Cerol + refresco</b>	<b>5,00</b>
<b>Copa Cardhu</b>	<b>7,90</b>
<b>Copa Carlos I</b>	<b>6,90</b>
<b>Copa de nuestro Vermuth artesano</b>	<b>2,90</b>
<b>Copa de Sangría Pinord</b>	<b>2,90</b>
<b>Copa de SPRiZZ (Aperol + zumo)</b>	<b>3,90</b>