

Las tapas

Patatas con salsa brava o alioli ³⁻¹⁰	5,00 €	Bocina cocida con salsa alioli	5,50 €
Champiñones salteados con salsa verde ¹	3,50 €	Trío de croquetas ¹⁻⁷	6,00 €
Tortilla española ³	3,50 €	Croquetas de chorizo ¹⁻⁷	6,00 €
Cazuelitas de chistorra	5,00 €	Croquetas de bacalao ¹⁻⁴⁻⁷	6,00 €
Calamares a la romana ¹	5,00 €	Croquetas de jamón ¹⁻⁷	6,00 €
Mejillones a la plancha ²⁻¹⁴	6,00 €	Cazuelitas de corazones de pato ³⁻¹⁰	5,00 €
Berberechos en salsa verde ²⁻¹⁴	7,50 €	Chorizo Bellota de Guijuelo ³⁻¹⁰	6,50 €
Gambas a la plancha ²	7,50 €	Salchichón Bellota de Guijuelo ³⁻¹⁰	6,50 €
Gambas al ajillo ²	9,00 €	Lomo Bellota de Guijuelo ³⁻¹⁰	7,50 €
Cazuelita de sepias con perejil ⁴⁻¹⁴	5,00 €	Jamón Serrano ³⁻¹⁰	9,00 €
Pequeños pimientos relleno de bacalao ⁴⁻⁷	6,50 €	Jamón Bellota de Guijuelo ³⁻¹⁰	20,00 €

Pintxos

Selección de 10 variedades de tapas sobre rebanadas de pan fresco

Unidad	2,00 €
10 uds	18,00 €

Ostras Marennes d'Oléron

Servidas con chistorra a la plancha y una copa de vino blanco

6 ostras	12,00 €
9 ostras	17,00 €
12 ostras	20,00 €

Plato del mar

Ostras Marennes d'Oléron, gambas, bocina cocida	15,00 €
---	---------

Las tablas

	Pequeña	Grande
Selección de quesos de Jean d'Alos		
queso de cabra, queso manchego y queso brie ⁷	9,00 €	16,00 €
Jamón Bellota de Guijuelo (36 meses de curación) ⁷	20,00 €	35,00 €
Jamón Serrano ⁷	9,00 €	16,00 €
Selección de chacinas ⁷	15,00 €	25,00 €
Mixto (chacina/queso) ⁷	15,00 €	25,00 €



Entrantes



Mesclun con nueces queso manchego ⁸⁻¹⁰	11,00 €
Ensalada del chef ²⁻¹⁰	9,00 €
Lechuga fresca con melón, sandía, queso feta, piquillos, tomate ¹⁰	9,00 €
Tartar de salmón sobre lecho de verduras y tapenade ibérico ¹⁰	11,00 €
Tartina bruschetta salsa de tomate, jamón Serrano, virutas de queso manchego ¹	11,00 €
Carpaccio de tomates, jamón serrano y queso manchego	8,00 €
Gazpacho de pepino, menta y queso feta	9,00 €



Platos



Las carnes

Tira de lomo de buey (250 g), salsa al pimienta	17,00 €
Chuletón de buey para 2 personas (1 kg)	50,00 €
Lomo de cerdo con chorizo	17,00 €
Escalope de pollo a la nata y pétalos de jamón serrano	16,00 €
Costillas de cordero a la plancha, verduras salteadas a la sevillana, pimientos del piquillo, patatas, cebolla, ajo	19,00 €
Picado de magret de pato salsa de jengibre y miel	18,00 €
Tartar de ternera, a la española ³	16,00 €
Especialidad de la casa : huevos revueltos al plato, patatas fritas y Serrano ³	12,00 €

Todas nuestras carnes se pueden acompañar con patatas fritas, verduras salteadas a la sevillana o patatas asadas

Los productos del mar

Filete de atún a la unilateral a la manera andaluza ⁴	16,00 €
Salteado de sepias con gambas y chorizo ⁴	16,00 €
Dorada a la española ⁴	16,00 €
Fricasé de vieiras con pimientos y chistorra ⁴	21,00 €
Parrillada de pescado y marisco ²⁻⁴	
- 1 persona	27,00 €
- 2 personas	50,00 €

Todos nuestros pescados se pueden acompañar con arroz o verduras salteadas a la sevillana



Postres



Fresas con sangría	9,00 €
Fresas con nata	8,00 €
Piña "caliente" piña, pimienta, perejil, vainilla, flambeado al ron	5,00 €
Carpaccio de piña fresca	4,00 €
Arroz con leche y ralladuras de limón ⁷	6,00 €
Selección de fruta fresca caramelizada	7,00 €
Dulce de chocolate ¹⁻³	6,00 €
Profiterol de turrón ¹⁻³⁻⁷	7,00 €
Crema catalana ¹⁻³⁻⁷	5,00 €
Café gourmet	6,50 €
Los helados ³⁻⁷	
- 2 bolas	5,00 €
- 3 bolas	7,00 €

sabores a escoger : limón verde, vainilla, chocolate, fresa, menta y chocolate, grosella negra , frambuesa

Los menús

Menú del día 14,50 €

Entrante
Plato
Postre
Copa de vino

Fórmula del día 12,70 €

Entrante
Plato
Copa de vino

o

Plato
Postre
Copa de vino

Plato solo 8,30 €

Menú express 10,50 €

Entrante
Plato
Postre

Bebida a elegir (Copa de vino, cerveza de barril, soft)

Menú infantil 10,50 €

Croquetas de jamón, patatas fritas

o

Carne picada, patatas fritas

+

Bebida azucarada

+

Bola de helado

1 - Gluten (trigo, centeno, cebada, etc.)

2 - Crustáceos y productos elaborados con crustáceos

3 - Huevos y productos elaborados con huevo

4 - Pescados y productos elaborados con pescados

5 - Cacahuets y productos elaborados con cacahuets

6 - Soja y productos elaborados con soja

7 - Leche y lactosa

8 - Frutos secos (nueces, almendras, etc.)

9 - Apio y productos elaborados con apio

10 - Mostaza y productos elaborados con mostaza

11 - Semilla de sésamo

12 - Dióxido de azufre y sulfitos

13 - Altramuces y productos elaborados con altramuces

14 - Moluscos y productos elaborados con moluscos