

Para compartir To share

Migas Cervantinas con melón 'Cocina cervantina tradicional' <i>'Migas' with melon 'Traditional Cervantes cuisine of Don Quixote'</i>	5.95
Morcilla de Burgos <i>Black pudding from 'Burgos'</i>	5.95
Croquetas caseras <i>Homemade croquettes</i>	7.65
Tabla de quesos <i>Cheese board 'Cheeses of Spain; taste the variety'</i>	14.80
Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	21.00
Platazo de ibéricos <i>Big dish of iberian coldcuts</i>	21.00
Queso de oveja curado <i>Cured sheep cheese</i>	8.90
Trigueros a la plancha <i>Grilled wild asparagus</i>	7.85
Huevos estrellados con paleta ibérica <i>Fried eggs with iberian shoulder</i>	7.95
Oreja a la plancha <i>Grilled pig's ear</i>	5.95
Patatas bravas <i>'Bravas' chips with special spicy sauce</i>	4.65
Patatas aliolí <i>'Alioli' chips with mayonnaise and garlic sauce</i>	4.65

Ensaladas & Arroces *Salads & Special Rices*

Ensalada de tomate aliñado <i>Tomato salad with special olive oil, salt and spices dressing</i>	6.55
Ensalada mixta <i>Mixed salad 'Traditional Mediterranean salad'</i>	6.55
Ensalada de ahumados con francesa de Módena <i>Smoked fish salads with Modena vinaigrette (Salmon, cod and tuna)</i>	10.55
Ensalada de rulo de cabra con vinagreta de mostaza y miel <i>Smoked goat cheese salad with honey mustard vinaigrette</i>	8.95
Arroz caldoso con bogavante <i>[Mínimo dos personas] [Minimum two people]</i> <i>Special creamy rice with lobster</i>	14.90/pax
Arroz con marisco (almejas, gambas, mejillón, sepia y gambón) <i>[Mínimo dos personas] [Minimum two people]</i> <i>Seafood paella (clams, prawns, mussels, squid and large shrimp)</i>	12.90/pax

Tostas *Toasties*

Anchoas sobre base de salmorejo cordobés <i>Anchovies on salmorejo from 'Cordoba'</i>	3.50
Asadillo de pimientos con ventresca <i>Bell peppers with tuna belly</i>	3.50
Revuelto de bacalao <i>Scrambled cod</i>	4.00
Solomillo ibérico con cebolla caramelizada y queso rulo de cabra <i>Iberian sirloin with caramelized onion and goat cheese</i>	4.50
Salmón ahumado con cebollita roja y encurtidos <i>Smoked salmon with garrison</i>	4.00
Jamón serrano con majado de tomate <i>Serrano ham with tomato sauce</i>	3.50

Lonja de Costa y Mar Coast & Sea Food

Cazón en adobo <i>Fried marinated dogfish</i>	7.60
Calamares a la andaluza <i>Squids, breaded and fried 'Traditional recipe from Andalusia'</i>	7.95
Almejas a la marinera <i>Marinated clams 'Traditional recipe from Galicia'</i>	8.75
Gambón a la plancha <i>Big grilled prawns</i>	10.90
Lomo de bacalao sobre piperrada al gratén de ajo <i>Cod loin above roasted peppers and garlic gratin</i>	12.60
Lenguado a la plancha <i>Grilled sole</i>	10.90
Atún rojo 'al ferro' con aceite de limón y tomate al ajo y perejil <i>[Mínimo dos personas] [Minimum two people]</i> <i>Bluefin tuna serves with lemon oil and garlic-parsley tomato. 'ON HOT STONE'</i>	16.30/pax
Atún rojo a la plancha <i>Grilled bluefintuna</i>	16.90
Calamar fresco a la plancha <i>Grilled fresh squid</i>	10.90
Gambón al ajillo <i>Big prawns with special garlic sauce</i>	8.70
Sepia a la plancha <i>Grilled cuttlefish</i>	7.95
Navajas a la plancha <i>Grilled razors</i>	7.85

Carnes de la Finca Meat from La Grange

Medallón de solomillo sobre mousse de pato y salsa de hongos <i>Sirloin medallion on duck mousse and mushrooms sauce</i>	15.90
Lomo de cebón 'al ferro' con panaderas y pimientos de Padrón <i>[Mínimo dos personas] [Minimum two people]</i> <i>Bovine meat serves with sliced fries and Padrón peppers. 'ON HOT STONE'</i>	15.45/pax
Entrecot a la plancha con salsa roquefort o a la pimienta verde <i>Grilled veal entrecote with blue cheese sauce or green pepper sauce</i>	15.80
Secreto ibérico a la plancha <i>Grilled iberian pork</i>	10.90