

## Starters / Entrées

	<u>½ Portion</u>	<u>Portion</u>
Salting Anchovie Toast (Unit) / Toast d'Anchois en Salaison (Ut)		3.80 €
Smoked Sardine & Guacamole Toast / Toast de Sardine Fumée		3.90 €
Red Gazpacho / Gazpacho Rouge		7.80 €
Pinenuts White Gazpacho / Gazpacho Blanc de Pignons		8.20 €
“Salmorejo”	5.70 €	9.50 €
Fried Aubergines / Aubergines Frites	5.70 €	9.50 €
Fake Churros & Chocolate / Faux Churros & Chocolat	5.70 €	9.50 €
Chickpeas Stew (Wednesday) / Ragoût de Pois Chiche		13.00 €
Stew Broth & Fresh Mint / Bouillon de Ragout		6.00 €
Soup with Ham, Egg & Bread / Soupe au Jambon, Oeuf, Pain		8.50 €
Broiled Lamb Kidneys / Rognons d'Agneau Grillés	9.60 €	16.00 €
Pure Ewe's Cheese (130Gr) / Fromage de Brebis (80Gr / 130Gr)	10.70 €	16.00 €
Cured Pork Shoulder (100G) / Épaule Ibérique Séché (60Gr / 100Gr)	13.80 €	23.00 €
Iberian Ham (100 Gr.) / Jambon Ibérique (60Gr / 100Gr)	13.80 €	23.00 €

## Salads, Vegetables, Eggs / Salades, Légumes, Oeufs

	<u>½ Portion</u>	<u>Portion</u>
Spanish Omelette / Omelette Spagnole	4.50 €	7.50 €
Parboiled Potatoes, Scrambled Eggs, Garlic & Ham /	5.40 €	9.00 €
Pommes de Terre Sautées, Œuf Brouillé, Ail et Jambon	5.40 €	9.00 €
Mixed Salad / Salade Mixte	5.40 €	9.00 €
Broiled Mushrooms / Champignons Grillés	5.70 €	9.50 €
Tomato, Red Onion & Tuna / Tomate, Oignon Rouge et Thun	7.50 €	12.50 €
Scrambled Eggs with Prawns, Mushrooms, Zucchini & Ham /	7.50 €	12.50 €
Œufs Brouillés, Gambas, Champignons, Courgette et Jambon	7.50 €	12.50 €
Broad Beans, Ham & Egg / Fèves, Jambon, Œuf Frit	8.40 €	13.90 €
Shiitake, Katsuobushi & Truffle / Shiitake, Katsuobushi, Truffe		13.90 €
Bread Service / Service du Pain		2.00 €

VAT included / Prix avec T.V.A.

For info about ALLERGENS ingredients, scroll down to the end. / Il y a information sur ingrédients ALLERGÈNES au-dessous.

## Meat Dishes / Viandes

Casserole of Chistorra (sort of sausage) / Chistorra (sorte de saussice)	9.00 €
Tataki of Marinated Sirloin of Pork / Tataki d'Aloyau de Porc Mariné	16.00 €
Stew of Cheeks of Pork / Ragout de Bajoues de Porc	16.00 €
Bull Tail Stew / Ragoût de Queue de Bœuf	18.00 €
Duck Magret PX Wine Style / Magret de Canard au Vin PX	19.00 €
Roast Lamb Leg / Gigot d'Agneau au Four	23.00 €
Sirloin of Beef PX Wine Style / Aloyau de Bœuf au Vin PX	24.50 €
Roast Lamb Shoulder / Épaule d'Agneau au Four	25.50 €

## Charcoal Grilled / Grillée au Charbon

Charcoal-Grilled Sirloin of Pork / Filet Mignon de Porc Grillé	17.90 €
Charcoal-Grilled Shoulder of Pork / Épaule de Porc Grillé	19.90 €
Prime Veal Cutlet / Côtelette de Veau Jeune	21.00 €
Broiled Mutton-Chops Whisker / Côtelettes d'Agneau	22.00 €
Charcoal-Grilled Beef Loin / Entrecôte Grillé	22.00 €
Charcoal-Grilled Beef Sirloin / Aloyau de Bœuf Grillé	24.00 €
Charcoal-Grilled Beef Cutlet / Côtelette de Bœuf Grillé	32.00 €
Mix of Grilled Meat (Min. 2 Pax) / Grillade de Viandes (Min. 2 Pax)	38.00 €
Beef Cutlet (2 pax) / Côtelette de Bœuf (2 pax)	65.00 €

## Beef Meat Special Selection / Sélection Spéciale de Bœuf

Beef «Suprême» / Suprême de Bœuf Grillé	28.00 €
Charcoal-Grilled T-Bone / T-Bone de Bœuf Grillé	38.00 €
Beef Cutlet Special Selection (2 pax) / Côtelette de Bœuf Spéciale (2 pax)	75.00 €

## Galicia Beef Meat / Bœuf de Galicia

Loin of Galician Beef / Entrecôte de Bœuf de Galicia	30.00 €
Sirloin of Galician Beef / Aloyau de Bœuf de Galicia	34.00 €
Galician Beef Cutlet (2 pax) / Côtelette de Bœuf de Galicia (2 Pax)	90.00 €

## Wagyu-Black Angus

Wagyu Miniburger (unity) / Miniburger de Wagyu (un)	5.20 €
Wagyu Beef Big Burger (200 gr) / Big Burger de Wagyu (200 gr.)	18.00 €
Wagyu Steak Tartar / Steak Tartar de Wagyu	37.00 €
Loin of Wagyu Beef / Entrecôte de Wagyu	48.00 €
Shoulder of Black Angus / Épaule de Bœuf Angus	22.00 €

## Stews & roast traditional style / Ragoûts et Rôtis

Bread Service / Service du Pain	2.00 €
French Fries / Frites	2.60 €

VAT included / Prix avec T.V.A.

For info about ALLERGENS ingredients, scroll down to the end. / Il y a information sur ingrédients ALLERGÈNES au-dessous.

## Fried Dishes / Fritures

	<u>½ Portion</u>	<u>Portion</u>
Fried Chorizo or Black Sausage / Chorizo Frit	4.80 €	8.00 €
Fried Morcilla (Black Sausage) / Saucisse Noire Frit	4.80 €	8.00 €
Spanish Croquettes / Croquettes Spagnoles	5.90 €	9.90 €
Fried Anchovie / Anchois Frites	7.70 €	12.80 €
Fried Squids / Calmars Frites	8.40 €	14.00 €
Fried Baby Squids / Petit Calmars	9.90 €	16.50 €
Fried Marinated Anchovies / Anchois Marinées Frites	8.30 €	13.50 €

## Fish Dishes / Poissons

	<u>½ Portion</u>	<u>Portion</u>
Special Prawns (100 Gr.) / Crevettes Extra (100 Gr.)		18.00 €
Clams Marine Style / Palourdes à la Marinière		19.50 €
Grilled Salmon / Saumon Grillé		17.00 €
House Style Cod / Morue à la Manière de la Maison		19.50 €
Baked Sea Bass / Bar Roti		20.00 €
Grilled Meagre / Maigre Grillé		21.00 €
Grilled Red Tuna / Thon Rouge Grillé		21.00 €
Red Tuna Tataki*, / Tataki de Thun*		21.00 €
Red Tuna Tartar House Style* / Tartare de Thon Rouge de la Maison*		21.90 €
Baked Turbot, Prawns & Clams / Turbot, Crevettes & Palourdes		23.00 €
Cordovan Style Monkfish / Baudroie à la Manière de Cordoue		23.50 €
Grilled Octopus & Potatoes Paprika Style / Poulpe Grillé		23.50 €
Grille Sole / Sole Grillé		24.50 €
Baked Hake / Merluche au Four		25.00 €
Hake Cheeks Pil-Pil / Joues de Merluche au Pil-Pil		33.00 €
Baby Eels (100 gr. Casserole or Canapés) / Civelles (100 Gr.)		120.00 €

\* In order with RD 1420/2006 1st Dec., we inform our clients that this restaurant abides with food-safety actions in prevention of parasite "anisaki" in fish products offer crudes or rare cooked.

Bread Service / Service du Pain	2.00 €
French Fries / Frites	2.60 €

VAT included / Prix avec T.V.A.

For info about ALLERGENS ingredients, scroll down to the end. / Il y a information sur ingrédients ALLERGÈNES au-dessous.

## *\*Tapas\**

\*TAPAS only at bar area / \*TAPAS uniquement au bar

Salting Anchovie Toast (Unit) / Toast d'Anchois en Salaison (Ut)	3.80 €
Smoked Sardine & Guacamole Toast / Toast de Sardine Fumée	3.90 €
Spanish Omelette / Omelette Spagnole	*2.50 €
Fried Chorizo / Chorizo Frits	*2.50 €
Fried Morcilla (Black Sausage) / Morcilla (Saucisse Noire) Fris	*2.50 €
Parboiled Potatoes, Scrambled Eggs, Garlic & Ham / Pommes de Terre Sautées, Œuf Brouillé, Ail et Jambon	*2.70 € *2.70 €
“Salmorejo”	*2.90 €
Tapa Eggplant with Salmorejo / Tapa d'Aubergines avec Salmorejo	*2.90 €
Croquettes / Croquettes	*3.00 €
Fried Marinated Anchovies / Anchois Marinés Frits	*4.20 €
Broad Beans, Ham & Egg / Fèves, Jambon, Œuf Frit	*4.20 €
Broiled Lamb Kidneys / Rognons d'Agneau Grillés	*4.80 €
Stew of Cheeks of Pork / Ragout de Bajoues de Porc	*5.30 €
Pure Ewe's Cheese (40gr) / Fromage de Brebis (40g)	*5.40 €
Bull Tail Stew / Ragoût de Queue de Bœuf	*6.00 €
Mini Flamenquin (1 ud)	*6.00 €
Red Tuna Tataki** / Tataki de Thun**	*6.30 €
Iberian Ham (30gr) / Jambon Ibérique (30gr)	*6.90 €
Cured Pork Shoulder (30gr) / Épaule Ibérique Séché (30gr)	*6.90 €

\*TAPAS only at bar area / \*TAPAS uniquement au bar

Bread Service / Service du Pain	2.00 €
---------------------------------	--------

\* In order with RD 1420/2006 1st Dec., we inform our clients that this restaurant abides with food-safety actions in prevention of parasite “anisaki” in fish products offer crudes or rare cooked.

VAT included / Prix avec T.V.A.

For info about ALLERGENS ingredients, scroll down to the end. / Il y a information sur ingrédients ALLERGÈNES au-dessous.



## Red Wines / Vin Rouge

### House Red Wines / Vin Rouge de la Maison

Rioja Crianza de la Casa	16.00 €
Ribera del Duero Roble de la Casa	17.00 €
Rioja Reserva de la Casa	19.00 €
Ribera del Duero Crianza de la Casa	21.00 €

### V.T. de Córdoba

Casa Villa Zevallos (V.T. Córdoba)	12.00 €
Castillo de Baena (V.T. Córdoba)	12.00 €
Primogénito (V.T. Córdoba)	15.00 €
6 PB Cosecha (V.T. Córdoba)	19.00 €
12 PB Crianza (V.T. Córdoba)	29.00 €

Ontañón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	16.00 €
Hacienda Grimón Crianza (D.O.Ca. Rioja)	17.00 €
Campesino (D.O. Toro)	18.00 €
Aván 12 Meses (D.O. Ribera del Duero)	21.00 €
Valdubón Crianza (D.O. Ribera del Duero)	21.00 €
Cepa Gavilán (D.O. Ribera del Duero)	22.00 €
PradoRey Finca Valdelayegua (D.O. Ribera del Duero)	22.00 €
Rippa Dori Crianza (D.O. Ribera del Duero)	22.00 €
Torre de Golbán (D.O. Ribera del Duero)	23.00 €
Hacienda Grimón Finca la Oración (D.O.Ca. Rioja)	25.00 €
Cepa 21 (D.O. Ribera del Duero)	29.00 €
Rippa Dori Salomón (D.O. Ribera del Duero)	35.00 €
Leda Viñas Viejas (V.T. Castilla y León)	43.00 €

### Selection of Single Bottles / Sélection de Bouteilles Uniques

Almazcara Majara 2004 (D.O. Bierzo)	95.00 €
-------------------------------------	---------

### White / Blanc

Finca la Cañada Verdejo (D.O. Montilla-Moriles)	12.00 €
Hacienda Grimón Sauvignon (D.O.Ca. Rioja)	12.00 €
Piedra Luenga Verdejo Ecológico (Montilla)	15.00 €
Tokaji Oremus Mandolás Furmint (Hungría)	40.00 €

### Rosado

Hacienda Grimón Rosado (D.O.Ca. Rioja)	12.00 €
--	---------

### Sparkling / Pétillant

Robles Brut Nature (Córdoba)	25.00 €
------------------------------	---------

VAT included / Prix avec T.V.A.

For info about ALLERGENS ingredients, scroll down to the end. / Il y a information sur ingrédients ALLERGÈNES au-dessous.

## Desserts

	<u>½ Portion</u>	<u>Portion</u>
Creamy of Nougat & PX Wine		4.50 €
Crèmeux de Nougat et Vin PX		4.50 €
Ewe's Cheese & Quince Jelly		5.50 €
Fromage de Brebis et Coing		5.50 €
Lemon and Cava Sorbet	3.30 €	5.30 €
Sorbet au Citron avec Cava	3.30 €	5.30 €
Chocolate Brownie, Baileys Sauce, Vanilla Ice Cream (Gluten Free On Demand)	3.80 €	6.30 €
Brownie au Chocolat, Sauce Baileys, Glace à la Vanille (Sans Gluten Optionnel)	3.80 €	6.30 €
“Fried Milk” with Cinnamon Ice Cream	3.60 €	6.00 €
“Lait Frit” et Glace à la Cannelle	3.60 €	6.00 €
Cheesecake /		6.30 €
Gâteau au Fromage		6.30 €
Crocanti Hazelnut Style & Chocolat		6.00 €
Croquant aux Noisettes et au Chocolat		6.00 €
Gin Tonic Jelly with Lemon Sorbet		6.30 €
Gelée de Gin Tonic accompagnée de Sorbet au Citron		6.30 €
“Tocino de Cielo” (Flan made with egg yolks)	3.60 €	6.00 €
“Tocino de Cielo” (Flan de jaune d’oeufs)	3.60 €	6.00 €
“Pastel Cordobés” (puff pastry & candied citron peel)	3.30 €	5.50 €
“Pastel Cordobés” (pâte avec citron confit)	3.30 €	5.50 €
Assorted Ice Cream		5.50 €
Glaces Assorties		5.50 €
Mint Ice Cream with Chocolate		5.50 €
Glace à la Menthe avec Chocolat		5.50 €

VAT included / Prix avec T.V.A.

For info about ALLERGENS ingredients, scroll down to the end. / Il y a information sur ingrédients ALLERGÈNES au-dessous.

## Drinks / Boissons

<u>Still Water / Eau Plate</u>	<u>Bottle.</u>	<u>Soft Drinks &amp; Juices / Sodas et Juss</u>	
Solán de Cabras 1 L.	2.90 €	Soft Drinks / Sodas	2.60 €
Solán de Cabras ½ L	1.80 €	Bottled Juices / Jus	2.20 €
<u>Sparkling / Pétillante</u>	<u>Bottle.</u>	Bitter Kas	3.00 €
Solán de Cabras 0.75	2.60 €	Fever Tree	3.00 €
Vichy Catalán 0.50	3.50 €	Fresh Juice / Jus Frais	3.50 €
<u>Aperitivos</u>	<u>Glass</u>	<u>Wine Glasses / Coup de Vin (Sulfites)</u>	
Vermouth	2.50 €	Red / Rouge Rioja	3.50 €
Martini (Blanco, Rojo)	3.00 €	Red Cordoba / Rouge Cordube	3.50 €
Campari	3.80 €	Red / Rouge Ribera del Duero	4.00 €
<u>Beer / Bière (Gluten)</u>		Red / Rouge Ribera Crianza	4.50 €
Draught Beer / Verre	2.20 €	White, Rosé / Blanc, Rosé	3.00 €
Draught 0.50 / Verre 0.50	3.50 €	Special White/ Blanc Spécial	3.50 €
Pitcher / Cruche	9.00 €	Medio de Fino de la Casa	1.60 €
Alhambra Alcohol Free.	2.20 €	Copa de Fino de la Casa	1.20 €
Cruzcampo	2.20 €	Amontillado de la Casa	2.50 €
Alhambra 1/3	3.30 €	Jerez, Manzanilla, Oporto	2.50 €
Mahou 1/3	3.30 €	Oloroso. Pedro Ximenez	2.50 €
Estrella Galicia 1/3	3.30 €	Fino Capataz Solera	5.30 €
Gluten Free 1/3	3.30 €	Palo Cortado G Barquero	8.00 €
Heineken 1/3	3.60 €	Palo Cortado Alvear	7.00 €
Alhambra 1925 1/3	3.60 €	Palo Cort. Abuelo Diego	35.00 €
<u>Cocktails (Sulfites)</u>		<u>Café (Milk / Lait)</u>	
Wine & Lemon / Vin et Citron	2.60 €	Coffees, Teas / Café, Thé	2.20 €
Wine Lemon ½l / Vin-Citron ½l	3.60 €	Brandy Coffee	3.00 €
Sangría ½ Litro	4.00 €	Bayleis Coffee	3.50 €
Sangría (Pitcher / Cruche)	9.60 €	Irish Coffee	7.00 €
<u>House Wines / Vin de la Maison (Sulfites)</u>			<u>Bot.</u>
Montilla-Moriles de la Casa			9.00 €
V. T. de Córdoba de la Casa			15.00 €
Tinto Crianza Rioja de la Casa			16.00 €
Tinto Ribera del Duero de la Casa			17.00 €
Tinto Reserva Rioja de la Casa			19.00 €
Tinto Crianza Ribera del Duero de la Casa			21.00 €

VAT included / TVA compris

We have longer red wine list. Ask for it.

Il y a Menu de Vin Rouge additional. Demandez si vous désirez.

White Wine / Vin Blanc (Sulfites)

	<u>Bot.</u>
3 Miradas, Vino de Pueblo (D.O. Montilla-Moriles)	19.00 €
3 Miradas, Paraje de Río Frío Alto (D.O. Montilla-Moriles)	26.00 €
Abad Dom Bueno (Godello, D.O. Bierzo)	15.00 €
Barbadillo (V.T. Cádiz)	12.00 €
Dos Claveles (D.O. Montilla-Moriles)	18.00 €
K-Naia (D.O. Rueda)	12.00 €
Enate Chardonnay (D.O. Somontano)	16.00 €
Finca La Cañada Verdejo (D.O. Montilla-Moriles)	12.00 €
Hacienda Grimón Sauvignon Blanc (D.O.Ca. Rioja)	12.00 €
Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)	17.00 €
Marqués de Riscal Sauvignon (D.O. Rueda)	19.00 €
Martin Codax (Albariño Rías Baixas)	21.00 €
Martínez Sáez Moscatel (V.T. Castilla)	12.00 €
Mata de Tejarejo Blanco (V.T. Córdoba)	25.00 €
Mata de Tejarejo Dulce PX (V.T. Córdoba)	40.00 €
Monopole Seco (D.O. Ca. Rioja)	15.00 €
Pazo San Mauro (Albariño Rías Baixas)	30.00 €
Quintaluna Verdejo (V.T. Castilla y León)	25.00 €
Tokaji Oremus Mandolás Furmint (Hungría)	40.00 €
Viña Calera (D.O. Rueda)	12.00 €
Viña Esmeralda (D.O. Catalunya)	17.00 €
Yllera 5.5 Frizzante (V.T. Castilla y León)	15.00 €
Yllera 5.5 Frizzante 0.25 cl (V.T. Castilla y León)	6.00 €

Rosé (Sulfites)

	<u>Bot.</u>
Castillo de Javier (D.O. Navarra)	12.00 €
Hacienda Grimón Rosado (D.O.Ca. Rioja)	12.00 €
Enate Rosado (D.O. Somontano)	16.00 €
Convento de Las Claras (D.O. Cigales)	15.00 €
Marqués de Cáceres (D.O. Ca. Rioja)	12.00 €
Yllera 5.5 Frizzante (V.T. Castilla y León)	15.00 €

VAT included / TVA compris

We have longer red wine list. Ask for it.

Il y a Menu de Vin Rouge additional. Demandez si vous désirez.



<u>Cava</u> (Sulfites)	<u>Bot.</u>
1551 Brut Codorniu Benjamín 18.75 cl (Cava, Brut Nature)	6.00 €
1551 Brut Codorniu (Cava, Brut Nature)	15.00 €
Panot Gaudí Brut Nature (Cava)	15.00 €
Robles Brut Nature (Córdoba)	25.00 €
Agustí Torelló (Cava Brut Reserva)	23.00 €
Juvé & Camps Rva. Familiar (Cava Brut Nature G. Rva.)	30.00 €
Vía de la Plata (Cava Brut, Extremadura)	15.00 €

<u>Champagne</u> (Sulfites)	<u>Bot.</u>
Moët & Chandon Brut Imperial	80.00 €
Moët & Chandon Rosado	90.00 €
Louis Roederer Brut Premier	85.00 €
Dom Pérignon Blanc	350.00 €

<u>Vodka</u>	<u>Neat</u>	<u>Cocktail</u>
Smirnoff / Absolut /	5.00 €	7.00 €
Vodka Caramelo	5.00 €	7.00 €
Belvedere	11.00 €	13.00 €

<u>Gin</u>	<u>Neat</u>	<u>Cocktail</u>
Gordon's / Larios	5.00 €	7.00 €
Beefeater / Beefeater Pink / Larios 12 / Master's	5.00 €	7.00 €
Puerto de Indias / Seagram's / Tanqueray	5.00 €	7.00 €
May Gin (Cordobesa) / Ginebra PX (Cordobesa)	5.00 €	7.00 €
Bombay Sapphire / Rives Negra Especial	7.00 €	9.00 €
Martin Miller's / Nordés / Gipsy Gin	8.00 €	10.00 €
Beefeater 24 / Citadelle / Hendrick's / London N° 1	9.00 €	11.00 €
G'Vine / Gin Mare / Tanqueray Ten	11.00 €	13.00 €

VAT included / TVA compris

We have longer red wine list. Ask for it.

Il y a Menu de Vin Rouge additional. Demandez si vous désirez.

<u>Whisky</u>	<u>Neat</u>	<u>Cocktail</u>
DYC / Ballantines / Cutty Sark / DYC 8 Años / JB	5.00 €	7.00 €
J. Walker Etiqueta Roja / Dewar's White Label	5.00 €	7.00 €
Four Roses / Jameson	5.00 €	7.00 €
Jack Daniel's	7.00 €	9.00 €
Cardhu 12 Años / Chivas Regal 12 Años	8.00 €	10.00 €
Johnnie Walker Etiq. Negra / Glenfiddich 12 Años	8.00 €	10.00 €
Knockando	9.00 €	11.00 €
The Glenrothes	12.00 €	14.00 €
Glengoyne 12 / The Macallan 12 Años	15.00 €	17.00 €
Chivas 18 Años / Glengoyne 17 / The Glenlivet 18	17.00 €	19.00 €
Oban 14 Años	18.00 €	20.00 €
Blantons (Bourbon)	18.00 €	20.00 €
Johnnie Walker Etiqueta Swing	20.00 €	22.00 €
Lagavulin 16 Años	25.00 €	27.00 €
Glenfarclas 25 Años	44.00 €	46.00 €
Johnnie Walker Etiqueta Azul	60.00 €	60.00 €

<u>Rum</u>	<u>Neat</u>	<u>Cocktail</u>
Ron Miel / Bacardi Superior (Blanco)	5.00 €	7.00 €
Barceló Añejo / Brugal Añejo / Legendario	5.00 €	7.00 €
Brugal XV / Matusalen 10 Años	6.00 €	8.00 €
Cacique 500 / Havana 7 / Santa Teresa G. Rva.	7.00 €	9.00 €
Barceló Imperial / Pampero Aniversario	9.50 €	11.50 €
El Dorado 15 Años / Zacapa 23	15.00 €	17.00 €

<u>Tequila</u>	<u>Neat</u>	<u>Cocktail</u>
José Cuervo Especial o Similares	4.50 €	6.50 €

  

<u>Anís</u>	<u>Glass</u>
Anís Dulce / Seco	3.00 €
Anís Machaquito	4.00 €
Marie Brizard	3.00 €

VAT included / TVA compris  
 We have longer red wine list. Ask for it.  
 Il y a Menu de Vin Rouge additional. Demandez si vous désirez.

Others Drinks (\*: Milk / Lait)

	<u>Glass</u>
Licores Sin Alcohol	3.00 €
Pacharán / Licor de Manzana / Licor de Melocotón	4.00 €
Licor de Hierbas Xantiamen / Licor de Hierbas Ruavieja	4.00 €
Orujo El Afilador / Orujo Xantiamen / Crema de Orujo*	4.00 €
Barceló Cream* / Jagermeister / Limoncello / Malibú	4.00 €
Amaretto / Licor 43 / Tia Maria / Bayleis* / Cointreau	4.50 €
Drambuie	6.00 €
Marc de Champagne Moët & Chandon	6.00 €
Pacharán Artesano Tía Arantza (Córdoba)	7.00 €

Brandy - Coñac - Armañac

	<u>Glass</u>
Terry / Magno	4.00 €
Carlos III Reserva	4.50 €
Alvear Gran Reserva	7.00 €
Fernando de Castilla / Cardenal Mendoza	8.00 €
Cognac Remy Martins V.S.O.P.	9.00 €
Carlos I Gran Reserva / Torres 20 Hors d'Age	10.00 €
Cognac Hennessy	10.00 €
Armagnac Marquis de Montesquiou Napoléon	12.00 €
Carlos I Imperial	15.00 €
Larios 1866	17.00 €
Luis Felipe	26.00 €

VAT included / TVA compris

We have longer red wine list. Ask for it.

Il y a Menu de Vin Rouge additional. Demandez si vous désirez.

## Information About Allergens / Informations sur les allergènes

### Starters / Entrées

Salting Anchovies Toasts (Unit) / Toast d'Anchois en Salaison (Unité)

Contains ①-④-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑪

Smoked Sardine & Guacamole (Unit) / Sardine Fumée avec Guacamole (Unité)

Contains ①-④-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑪

Pine Nut Gazpacho / Gazpacho de Pignons

Contains ①-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑪

Red Gazpacho / Gazpacho Rouge

Contains ①-⑥-⑫- and may contain traces of ③-⑦-⑪

“Salmorejo” Thick Cold Tomatoe Cream / “Salmorejo” Crème de Tomates Epais

Contains ①-⑥-⑫- and may contain traces of ③-⑦-⑪

Fake Churros / Faux Churros

Contains ①-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑪

Chickpeas, Vegetables & Meat Stew (Only Wednesday) /

Ragoût de Pois Chiche (Mercredi)

Stew Broth with Fresh Mint / Bouillon de Ragout avec Menthe Frais

Soup with ham, egg & fried bread / Soupe au jambon, oeuf et pain ①-③-⑥-⑪-⑫

Broiled Lamb Kidneys / Rognons Grillés

Pure Ewe's Cheese (130 Gr.) / Fromage Affiné de Brebis (130 Gr.)

⑦-③

Iberian Ham (100 Gr.) / Jambon Ibérique (100 Gr.)

Cured Iberian Pork Shoulder, 100 G / Épaule Ibérique Séché, 100 G

### Salads, Vegetables & Eggs / Salades, Légumes et Oeufs

Spanish Omelette / Omelette Spagnole

③-⑫

Parboiled Potatoes on Olive Oil with Scrambled Eggs, Garlic & Ham/

③-⑫

Pommes de Terre Sautées avec Œufs Brouillés, Ails et Jambon

③-⑫

Mixed Salad / Salade Mixte

③-④-⑫

Tomato, Onion & Tuna Salad / Salade Tomate, Oignon et Thun

④-⑫

Scrambled Eggs, Prawns, Mushrooms, Zucchini & Ham /

②-③-⑫

Œufs Brouillés, Gambas, Courgette, Champignons et Jambon

②-③-⑫

Broad Beans, Iberian Ham & Fried Eggs / Fèves, Jambon et Œufs Frites

③

Shiitake, Tuna Flakes & Truffle / Shiitake, Flocons de Bonite, Truffe

④

Price according Price List Menu / Prix selon Liste de Prix

**Includes the follow product, derivate or traces: / Contiens le suivant, le dérivé ou les traces:**

① Gluten ② Shellfish/Fruit de Mer ③ Egg/Ouef ④ Fish/Poisson ⑤ Peanut/Cacahuète ⑥ Soy/Soja ⑦ Milk/Lait ⑧ Nuts/Noix ⑨ Celery/Céleri ⑩ Mustard/Moutarde ⑪ Sesam/Sésame ⑫ Sulfites/Sulfits ⑬ Lupin ⑭ Mollusk/Mollusque

## Fried Dishes / Fritures

Fried Chorizo or Black Pudding / Chorizo Frite ou Saucisse Noire Frite

Spanish Croquettes / Croquettes Spagnoles

Contains ①-③-⑦ and may contain traces of ⑪. (Mayonnaise ⑥-⑫)

Mini Flamenquin

Contains ①-③ and may contain traces of ⑦-⑪. (Mayonnaise ⑥-⑫)

Fried Marinated Anchovies / Anchois Marinées Frites

①-④-⑫

Fried Squids / Calmars Frites

①-④-⑦-⑭

Fried Anchovies / Anchois Frites

①-④-⑦-⑭

Fried Baby Squids / Petit Calmars Frites

①-④-⑦-⑭

## Fish Dishes / Poissons

Special Prawns (100 Gr.) / Crevettes Extra (100 Gr.)

②-⑫

Clams Marine Style / Palourdes à la Marinière

①-⑫-⑭

Broiled Salmon / Saumon Grillé

④

House Style Cod / Morue Fraiche a la Manière de la Maison

④

Baked Sea Bass / Bar Roti

④-⑫

Grilled Meagre / Maigre Grillé

④-⑫

Baked Turbot, Prawns & Clams / Turbot, Crevettes, Palourdes

②-④-⑫-⑭

Cordovan Style Monkfish / Baudroie a la Manière de Cordoue

④

Baked Hake / Merluche Roti

④-⑫

Hake Cheeks Pil-Pil / Joues de Merluche au Pil-Pil

④

Grilled Octopus / Poulpe Grillée

②-④

Grilled Sole / Sole Grillée

④

Baby Eels / Civelles

④

Canapé contains ①-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑪

## Red Tuna Dishes / Thon Rouge

Grilled Red Tuna / Thun Rouge Grillé

④

Tuna Tataki\* with Crumbs of Salmorejo and Creamy White Gazpacho /

Tataki de Thun\*, Miettes de Salmorejo et Crème de Gazpacho Blanc

Contains ①-④-⑥-⑧-⑪-⑫ and may contain traces of ③-⑦-⑪

Red Tuna Tartar with Trout's Spawns\* / Tartar de Thon Rouge \*

①-④-⑥

\* In order with RD 1420/2006 1st December, we inform our clients that this restaurant abides with food-safety actions in prevention of parasite "anisaki" in fish products offer crudes or rare cooked

Bread Service / Service du Pain. Contains ①-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑪

Price according Price List Menu / Prix selon Liste de Prix

**Includes the follow product, derivate or traces: / Contiens le suivant, le dérivé ou les traces:**

① Gluten ② Shellfish/Fruit de Mer ③ Egg/Ouef ④ Fish/Poisson ⑤ Peanut/Cacahuète ⑥ Soy/Soja ⑦ Milk/Lait ⑧ Nuts/Noix ⑨ Celery/Célery ⑩ Mustard/Moutarde ⑪ Sesam/Sésame ⑫ Sulfites/Sulfits ⑬ Lupin ⑭ Mollusk/Mollusque



## Meat Dishes / Viandes

(Ask About Side Dish ⑫ / Demander sur Accompagnements ⑫)

Chistorra (sort of sausage) / Chistorra (sorte de saucisse)	⑫
Stew of Cheeks of Iberian Pork / Ragout de Bajoues de Porc	Traces of ⑥-⑦-⑫
Tataki of Iberian Pork / Tataki d'Aloyau de Porc	①-⑥-⑪-⑫
Bull Tail Stew / Ragoût de Queue de Bœuf	⑫
Duck Magret PX / Magret de Canard PX	⑫
Roast Lamb Leg / Gigot d'Agneau au Four	⑫
Fried Prime Veal Cutlet / Côtelette de Veau Jeune Grillé Frite	
Roast Lamb Shoulder / Épaule d'Agneau au Four	⑫
Sirloin of Beef PX Wine Style / Aloyau de Boeuf au Vin PX	⑫
Charcoal-Grilled Sirloin of Pork / Filet Mignon de Porc Grillé	
Charcoal-Grilled Shoulder of Pork / Épaule de Porc Grillé	
Broiled Mutton-Chops / Côtelettes d'Agneau	
Charcoal-Grilled Beef Loin / Entrecôte Grillé	
Charcoal-Grilled Beef Sirloin / Aloyau de Bœuf Grillé	
Charcoal-Grilled Beef Cutlet / Côtelette de Bœuf Grillé	
Mix of Grilled Meat (Min. 2 Pax) / Grillade de Viandes (Min. 2 Pax)	
Beef Cutlet 2 pax / Côtelette de Bœuf 2 pax	

### Beef Meat Special Selection / Bœuf Selection Speciale

Beef «Suprême» / Suprême de Bœuf Grillé	
Charcoal-Grilled T-Bone / T-Bone de Bœuf Grillé	
Beef Cutlet Special Selection / Côtelette de Bœuf Speciale	

### Galician Beef Meat / Boeuf de Galicia

Loin of Galician Beef / Loin de Boeuf de Galicia	
Galician Beef Sirloin / Aloyau de Bœuf de Galicia	
Galician Beef Cutlet (2 pax) / Côtelette de Bœuf d (2 Pax )	

### Wagyu

Wagyu Beef Mini-burger (unity) / Mini-burger de Wagyu	
Contains ①-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑧-⑪-⑫	
Wagyu Big Burger (200g) / Big Burger de Wagyu (200g)	
Contains ①-⑥ and may contain traces of ③-⑦-⑧-⑪-⑫	
Steak Tartar of Wagyu / Steak Tartare de Wagyu	
Contains and may contain traces of ①-③-④-⑥-⑦-⑧-⑩-⑪-⑫	
Loin of Wagyu Beef / Entrecôte de Bœuf Wagyu	

Price according Price List Menu / Prix selon Liste de Prix

**Includes the follow product, derivate or traces: / Contiens le suivant, le dérivé ou les traces:**

① Gluten ② Shellfish/Fruit de Mer ③ Egg/Ouef ④ Fish/Poisson ⑤ Peanut/Cacahuète ⑥ Soy/Soja ⑦ Milk/Lait ⑧ Nuts/Noix ⑨ Celery/Céleri ⑩ Mustard/Moutarde ⑪ Sesam/Sésame ⑫ Sulfites/Sulfits ⑬ Lupin ⑭ Mollusk/Mollusque

## Desserts

Creamy of Nougat & PX Wine /	③-⑦-⑧-⑫
Side biscuit contains ①-④-⑥ and may contains traces of ③-⑦-⑪	
Crèmeux de Nougat et Vin PX	③-⑦-⑧-⑫
Accompagné d'un biscuit avec ①-④-⑥ ③-⑦-⑪	
Ewe's Cheese & Quince Jelly /	⑦-③
Fromage de Brebis et Coing /	⑦-③
Lemon and Cava Sorbet	⑦-⑫
Sorbet au Citron avec Cava	⑦-⑫
"Fried Milk" with Cinnamon Ice Cream /	①-③-⑦
"Lait Frit" et Glace à la Cannelle	①-③-⑦
Chocolate Brownie with Baileys Sauce and Vanilla Ice Cream (gluten free available)	①-③-⑤-⑥-⑦-⑧
Brownie au Chocolat avec Sauce Baileys et Glace à la Vanille (optionnel sans gluten)	①-③-⑤-⑥-⑦-⑧
Crocanti with Hazelnut & Chocolate Syrup	①-③-⑤-⑥-⑦-⑧-⑫
Croquant de Noisettes au Sirop de Chocolat	①-③-⑤-⑥-⑦-⑧-⑫
Cheesecake with Raspberry Sorbet	①-③-⑥-⑦-⑫
Gâteaux au Fromage et Sorbet à la Framboise	①-③-⑥-⑦-⑫
Gin Tonic Jelly with Lemon Sorbet	①-⑦-⑫
Gin Tonic Gelée et Sorbet au Citron	①-⑦-⑫
"Tocino de Cielo" (Egg Yolk and Sugar)	③-(Whipped Cream ⑥-⑦)
"Tocino de Cielo" (Sorte de Flan)	③-(Crème ⑥-⑦)
"Pastel Cordobés" (puff pastry and candied citron peel)	①-③-⑥-⑦-⑧-⑫
"Pastel Cordobés" (Gâteau Cordouan)	①-③-⑥-⑦-⑧-⑫
Assorted Ice Cream	①-③-⑥-⑦-⑧
Glaces Assorties	①-③-⑥-⑦-⑧
Mint Ice Cream with Chocolate	⑥-⑦-⑧
Glace à la Menthe avec Chocolat	⑥-⑦-⑧
Portion of Pineapple	
Portion d'Ananas	

Price according Price List Menu / Prix selon Liste de Prix

**Includes the follow product, derivate or traces: / Contiens le suivant, le dérivé ou les traces:**

① Gluten ② Shellfish/Fruit de Mer ③ Egg/Ouef ④ Fish/Poisson ⑤ Peanut/Cacahuète ⑥ Soy/Soja ⑦ Milk/Lait ⑧ Nuts/Noix ⑨ Celery/Céleri ⑩ Mustard/Moutarde ⑪ Sesam/Sésame ⑫ Sulfites/Sulfits ⑬ Lupin ⑭ Mollusk/Mollusque