Starters / Entrées

	½Portion	Portion
Salting Anchovie Toast (Unit) / Toast d'Anchois en Salaison (Ut)		4.20 €
Smoked Sardine & Guacamole Toast / Toast de Sardine Fumée		4.30 €
Red Gazpacho / Gazpacho Rouge		8.60 €
Pinenuts White Gazpacho / Gazpacho Blanc de Pignons		9.60 €
"Salmorejo"	7.20 €	12.00 €
Fried Aubergines / Aubergines Frites	7.20 €	12.00 €
Broiled Lamb Kidneys / Rognons d'Agneau Grillés	11.00 €	18.30 €
Homemade Duck Foie / Foie de Canard de la Maison		22.00 €
Chickpeas Stew (Wednesday) / Ragoût de Pois Chiche		16.00 €
Stew Broth & Fresh Mint / Bouillon de Ragôut		8.50 €
Soup with Ham, Egg & Bread / Soupe au Jambon, Oeuf, Pain		9.50 €
Pure Ewe's Cheese (130Gr) / Fromage de Brebis (80Gr / 130Gr)	12.00 €	18.00 €
Cured Pork Shoulder (100G) / Épaule Ibérique Séché (60Gr / 100Gr)	15.00 €	25.00 €
Iberian Ham (100 Gr.) / Jambon Ibérique (60Gr / 100Gr)	15.00 €	25.00 €

Salads, Vegetables, Eggs / Salades, Légumes, Oeufs

	½Portion	Portion
Spanish Omelette / Ommelete Spagnole	5.50 €	9.20 €
Parboiled Potatoes, Scrambled Eggs, Garlic & Ham /	6.60 €	11.00 €
Pommes de Terre Sautées, Œuf Brouillé, Ail et Jambon	6.60 €	11.00 €
Mixed Salad / Salade Mixte	7.20 €	12.00 €
Broiled Mushrooms / Champignons Grillés	7.50 €	12.50 €
Tomato, Red Onion & Tuna / Tomate, Oignon Rouge et Thun	7.80 €	13.00 €
Scrambled Eggs with Prawns, Mushrooms, Zuchinni & Ham /	7.80 €	13.00 €
Œufs Brouillés, Gambas, Champignons, Courgette et Jambon	7.80 €	13.00 €
Broad Beans, Ham & Egg / Fèves, Jambon, Œuf Frit	9.60 €	16.00 €

Bread Service / Service du Pain	2.10 €

Available info about food allergies / Demandez information sur allergènes

Meat Dishes / Viandes

Chistorra (sort of sausage) / Chistorra (sorte de saucisse)	12.50 €
Stew of Cheeks of Pork / Ragoût de Bajoues de Porc	18.60 €
Duck Magret PX Sauce / Magret de Canard au PX	19.00 €
Fried Veal Cutlet & Garlic / Côtelette Veau Jeune Grillé Frite	23.00 €
Bull Tail Stew / Ragoût de Queue de Bœuf	24.00 €
Roast Lamb Leg / Gigot d'Agneau au Four	28.00 €
Beef Tenderloin PX Wine Style / Aloyau de Boeuf au Vin PX	29.00 €
Roast Lamb Shoulder / Épaule d'Agneau au Four	33.00 €

Charcoal Grilled / Grillée au Charbon

Charcoal-Grilled Pork Tenderloin / Filet Mignon de Porc Grillé	19.00 €
Charcoal-Grilled Pork Shoulder / Épaule de Porc Grillé	23.00 €
Charcoal-Grilled Beef Entrecote / Entrecôte Grillé	25.00 €
Broiled Mutton-Chops / Côtelettes d'Agneau	26.00 €
Charcoal-Grilled Beef Tenderloin / Aloyau de Bœuf Grillé	28.00 €
Charcoal-Grilled Beef Cutlet / Côtelette de Bœuf Grillé	36.00 €
Mix of Grilled Meat (Min. 2 Pax) / Grillade de Viandes (Min. 2 Pax)	39.00 €
Beef Rib Steak 2 pax / Côtelette de Bœuf 2 pax	72.00 €

Beef Meat Special Selection / Sélection Spéciale de Bœuf

Charcoal-Grilled T-Bone / T-Bone de Bœuf Grillé	39.00 €
Special Selection Beef Rib Steak / Côtelette de Bœuf Speciale	84.00 €

Galicia Beef Meat / Bœuf de Galicia

Entrecote of Galician Beef / Entrecôte de Boeuf de Galicia	33.00 €
Galician Beef Tenderloin / Aloyau de Bœuf de Galicia	38.00 €
Galician Beef Rib Steak (2 pax) / Côtelette de Bœuf Galicia (2 P)	90.00 €

Wagyu-Black Angus

Wagyu Beef Mini-burger (unity) / Mini-burger de Wagyu (unité)	6.00 €
House Wagyu Burger (200 gr) / Burger de Wagyu (200 gr)	18.60 €
Steak Tartar of Wagyu Beef / Steak Tartare de Wagyu	38.00 €
Wagyu Beef Entrecote / Entrecôte de Wagyu	49.50 €
Shoulder of Black Angus Beef / Épaule de Boeuf Angus	24.00 €
Bread Service / Service du Pain	2.10 €
French Fries / Frittes	3.50 €

Available info about food allergies / Demandez information sur allergènes

Fried Dishes / Fritures

	½Portion	Portion
Fried Chorizo or Morcilla / Chorizo ou Morcilla Frit	8.40 €	12.60 €
Spanish Croquettes / Croquettes	8.40 €	12.60 €
Fried Anchovies / Anchois Frites	9.00 €	15.00 €
Fried Marinated Anchovies / Anchois Marinées Frites	10.80 €	18.00 €
Fried Squids / Calmars Frits	11.40 €	19.00 €
Fried Baby Squids / Petit Calmars Frits	13.20 €	22.00 €

Fish Dishes / Poissons

Special Prawns (100 Gr.) / Crevettes Extra (100 Gr.)	19.00 €
Clams Marine Style / Palourdes à la Marinière	23.00 €
Swordfish / Épaudon	18.00 €
Grilled Salmon / Saumon Grillé	19.00 €
Baked Sea Bass / Bar Roti	21.00 €
House Style Cod / Morue à la Manière de la Maison	22.00 €
Grilled Red Tuna / Thon Rouge Grillé	22.50 €
Red Tuna Tataki*, / Tataki de Thun*	23.00 €
Red Tuna Tartar House Style* / Tartare de Thon Rouge de la Maison*	23.50 €
Grilled Octopus & Potatoes Paprika Style / Poulpe Grillé	24.00 €
Baked Turbot, Prawns & Clams / Turbot, Crevettes & Palourdes	25.00 €
Baked Hake / Merluche au Four	25.00 €
Cordovan Style Monkfish / Baudroie à la Manière de Cordoue	26.00 €
Hake Cheeks Pil-Pil / Joues de Merluche au Pil-Pil	39.00 €

* In order with RD 1021/2022 21ST 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.

Available info about food allergies / Demandez information sur allergènes

Desserts

	½Portion	Portion
Creamy of Nougat & PX Wine		5.50 €
Crémeux de Nougat et Vin PX		5.50 €
Ewe's Cheese & Quince Jelly		5.50 €
Fromage de Brebis et Coing		5.50 €
Lemon and Cava Sorbet		5.50 €
Sorbet au Citron avec Cava		5.50 €
Chocolate Brownie, Baileys Sauce, Vanilla Ice Cream (Gluten Free On Demand)	4.20 €	7.00 €
Brownie au Chocolat, Sauce Baileys, Glace à la Vanille (Sans Gluten Optionnel)	4.20 €	7.00 €
"Fried Milk" with Cinnamon Ice Cream	4.20 €	7.00 €
"Lait Frit" et Glace à la Cannelle	4.20 €	7.00 €
Cheesecake /		7.00 €
Gâteau au Fromage		7.00 €
Crocanti Chocolat Style		6.00 €
Croquant au Chocolat		6.00 €
Gin Tonic Jelly with Lemon Sorbet		8.00 €
Gelée de Gin Tonic accompagnée de Sorbet au Citron		8.00 €
"Tocino de Cielo" (Flan made with egg yolks)	4.20 €	7.00 €
"Tocino de Cielo" (Flan de jaune d'oeufs)	4.20 €	7.00 €
"Pastel Cordobés" (puff pastry & candied citron peel)	3.60 €	6.00 €
"Pastel Cordobés" (pâte avec citron confit)	3.60 €	6.00 €
Assorted Ice Cream		5.50 €
Glaces Assorties		5.50 €
Mint Ice Cream with Chocolate		6.00 €
Glace à la Menthe avec Chocolat		6.00 €

Available info about food allergies / Demandez information sur allergènes