



ENTRANTES

Plato de Jamón de Bellota 21,00€
Platter of Iberian Acorn-Fed Ham

Tabla degustación de quesos nacionales 14,50€
Spanish Cheese tasting board

Tartar de atún rojo con cama de aguacate y perlas de wasabi 17,00€
Bluefin tuna tartar with wasabi pearls on a bed of avocado

Tartar de aguacate y langostinos 14,00€
Avocado an prawn tartar

Patatas arrieras 12,50€
(potatoes with garlic shrimp and ali-oli)

Patatas Bravas 7,00€

Huevos rotos con jamón de bellota 14,00€
(broken egg with Acorn-Fed Ham)

Interpretación pulpo a la feira 18,00€
Galician-Style Octopus

Gambones al pil-pil 16,00€
Pil-pil Prawns

Crepes de marisco con perlas de soja 11,50€
Seafood crepes with soy pearls

Pata de pulpo frita con cama de aguacate o pure al pimentón 21,00€
Fried octopus leg on a bed of avocado or with smoked paprika pure

Espárragos verdes con salmón, arroz y mezcla de quesos nacionales gratinados 15,00€
Salmon with rice and green asparagus, topped with grated spanish cheeses

ENSALADAS /SALAD

Ensalada del Chef (Escarola, gambón, piñones y pasas). 12,50€
Chef's Salad (Grilled chicken, croutons, parmesan, walnuts, tomatoes and a honey mustard glaze)

Ensalada crujiente 13,50€
Crispy Salad

Ensalada tomate con melva 13,00€
Tomato salad with frigate mackerel





PESCADO /FISH

Bacalao confitado con puré al tomillo, ali-oli de mango y perlas de aove 19,50€
Confit of cod with a Thyme purée, mango ali-oli and extra virgin Olive Oil pearls.

Salmón en salsa de gambón y espárragos verdes 16,00€
Salmon in Prawns sauce with green asparagus

Atún rojo sobre cama de cebolla caramelizada 22,00€
Bluefin tuna on a bed of caramelized Onion

Cazón en adobo 12,00€
Rockfish in adobo

Calamar Nacional Plancha o frito 19,50€
Grilled squid or Fried

CARNES/MEATS

Hamburguesa críspi de pollo con salsa de queso picante o salsa de trufa 14,00€
Crispy chicken burger with a Spicy Cheese sauce or truffle sauce

Hamburguesa de ternera retinta 200g 15,00€
7oz veal burger

Carrillada al Pedro Ximenez con puré trufado o patatas fritas 16,00€
Slow Braised pork cheeks in Pedro Ximenez Sherry sauce with fries or truffle purée

Secreto Ibérico 19,00€
Iberian pork secreto

Preso Ibérica 19,00€

Escalopines de retinta con papas fritas y pimientos del padrón 16,50€
Veal escallops with fries and padron peppers

Entrecote de Black angus 35 días de maduración 300g/ 26€
10.5oz Aberdeen Angus Entrecote steak (35-DAY Dry Aged)

Solomillo de Black Angus 300g/30€
10.5 oz Aberdeen Angus Sirloin Steak

Informe a nuestro personal si tiene algún tipo de intolerancia
/ inform our staff if you have any type of intolerance