

TRAMPANTOJO

Entrantes

Jamón de bellota 21,00€

Tostadas con salmorejo casero 3,00€

Tabla de quesos Nacionales (Manchego, payoyo en manteca, trufado, gran cesar, cabrales) 12,50€

Tartar de atún rojo 17,00€

Revuelto de espárragos trigueros con gambas y jamón de bellota 13,00€

Pimiento del padrón 6,50€

Pata de pulpo con puré al parmesano (frita o plancha) 21,00€

tortillitas de camarones 3,00€/Und

Gambones al pil-pil 16,00€

Coquinas al ajillo 10,00€

Calamar nacional frito o plancha 19,50€

Patatas Arrieras 13,50€

Revuelto de chorizo con patatas al montón 12,00€

Huevos rotos con jamón de bellota 14,00€

Ensaladas

Ensalada Mixta 10,00€

Tomate del terreno aliñado 10,00€

Ensalada templada de aguacate con gambas al ajillo 12,00€

Tartar Malena (Aguacate y langostinos) 14,50€

Ensalada de asadillo de pimiento con melva 10,00€

Servicio de pan 1,00€

INFORME A NUESTRO PERSONAL SI TIENE ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA



Carnes

Secreto Ibérico 16,00€

Codillo 16,00€

Cochinillo Segoviano 28,00€

Escalopines de ternera retinta sobre patatas y pimiento del padrón 16,50€

Solomillo de black August 300g/24€

Entrecote de Black Angus 35 días de maduración 300g/22€

Pescados

Pez Espada 16,00€

Lenguado a la plancha 18,00€

Lubina a la espalda (2 pers) 36,00€

Medallón de Atún rojo sobre verdura de temporada 19,00€

Bacalao Confitado sobre suquet cremoso de carabinero 19,00€

Salmón al papillote 16,00€

Rosada frita o plancha 14,00€

Hamburguesas de autor

Hamburguesa de retinta (tomate, lechuga, cebolla, queso y huevo) 15,00€

Hamburguesa crispi (queso, lechuga, tomate, bacon y salsa de quesos picante) 13,00€

Trampantojo salado

Trampantojo de Atún 12,00€

Trampantojo de cappuccino 7,00€

Falso tomate con lluvia de parmesano y aceite de cosecha temprana 14,00€

Servicio de pan 1,00€

INFORME A NUESTRO PERSONAL SI TIENE ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA



Starters

Platter of Iberian Acorn-Fed Ham €21.00
Pair it with toasted bread and homemade salmorejo (cold tomato soup) €3.00

Spanish Cheese Tasting Board €12.50
(Manchego, Payoyo, Trufado, Gran César, Cabrales)

Bluefin Tuna Tartar €17.00

Scrambled Eggs with Wild Asparagus, Prawns and Acorn-Fed Ham €13.00

Padrón Peppers €6.50

Fried or Grilled Octopus Leg with Parmesan Purée €21.00

Shrimp fritters €3.00 per serving

Pil-pil King Prawns €16.00

Steamed Clams with White Wine and Garlic €10.00

Spanish Squid (Fried or Grilled) €19.50

Patatas Arrieras (Potatoes with Garlic Shrimp and Aioli) €13.50

Poor Man's Potatoes with Scrambled Eggs + Chorizo €12.00

Huevos Rotos (Broken Eggs with Acorn-Fed Ham) €14.00

Salad

Mixed Salad €10.00

Seasoned Field Tomatoes €10.00

Warm Avocado Salad with Garlic Prawns €12.00

Malena Tartar with Avocado and Prawns €14.50

Roast Pepper Salad with Frigate Mackerel €10.00

Bread €1.00

INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY TYPE OF INTOLERANCE



Meats

Iberian Pork Secreto €16.00

Pork Shank €16.00

Segovian Suckling Pig €28.00

Veal Escallops with Fries and Padron Peppers €16.50

10.5 oz Aberdeen Angus Sirloin Steak €24.00

10.5oz Aberdeen Angus Entrecote Steak (35-Day Dry Aged) €22

Fish

Sword Fish €16.00

Grilled Sole €18.00

Sea Bass "a la espalda" (Skin-Side Down) (2 pers) €36.00

Bluefin Tuna Steak on Seasonal Tempura €19.00

Cod Confit over a Creamy Scarlet Prawn Suquet €19.00

Salmon En Papillote €16.00

Fried or Grilled Pink Cusk-eel €14.00

Signature Burguers

Veal Burger with Tomato, Onion, Lettuce, Cheese and a Fried Egg €15.00

Crispy Burger with Cheese, Lettuce, Tomato, Bacon and Spicy Cheese Sauce €13.00

Food Illusion

Tuna Trompe-l'oeil €12.00

Cappuccino Trompe-l'oeil €7.00

Fake Tomato with Parmesan Showers and Early Harvest Olive Oil €14.00

Bread €1.00

INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY TYPE OF INTOLERANCE

