

ТЯАМРАНОЈО

TAPEO Y MÁS @SÍTAS

Tapa · Media · Ración
1/4 1/2 R .

Gilda de boquerones <i>White anchovy gilda</i>			unidad 2,5€
Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	10€		19€
Queso manchego <i>Manchego cheese</i>	8€		14€
Chicharrones de Cádiz <i>Cádiz-style pressed pork belly</i>			10€

TAPA PREMIADA · AWARD-WINNING TAPA			
Segundo premio jurado popular, Ruta de la tapa 2026 <i>Second Prize by the People's Choice Jury at the 2026 Tapas Rout</i>			
Rabo de Toro <i>Oxtail</i>	8€		23€

Ensalada de pulpo <i>Octopus salad</i>	4€	8€	15€
Ensaladilla rusa <i>Russian salad</i>	3,5€	7€	12€
Montadito Trampantojo <i>Trampantojo montadito</i>			unidad 6€
Bollitos preñaos <i>Stuffed bread rolls</i>			unidad 6€
Tartar de atún de aleta amarilla <i>Yellowfin tuna tartare</i>		9€	14€
Mini tortilla de patatas con pimientos <i>Mini spanish tortilla with peppers</i>			unidad 6€
Gyozas de cerdo <i>Pork gyozas</i>	3,5€ 2 uds		8uds 12€
Torreznos <i>Crispy pork belly</i>	4,5€		15€
Berenjenas en tempura con miel de caña <i>Tempura aubergine with cane honey</i>	3€	6€	11€
Croquetas del día <i>Croquettes of the day</i>	3,5€ 2 uds		8uds 12€
Pimientos del Padrón <i>Padrón peppers</i>	2,5€		7€
Tortillas de camarones <i>Andalusian shrimp fritters</i>			unidad 2,5€ / gourmet 4€
Cazón en adobo <i>Marinated fried dogfish</i>	3€	7€	12€
Calamares fritos <i>Fried squids</i>		9€	17€
Pollo al curry con arroz <i>Curry chicken with rice</i>	4€	7€	12€
Huevos rotos con jamón ibérico y ajos fritos <i>Broken eggs with iberian ham and fried garlics</i>			14€

BOCADOS GOURMET

Tosta de tartar de atún con mahonesa de trufa y aguacate <i>Tuna tartar toast with truffled mayo and avocado</i>	18€
Tosta de queso de cabra <i>Goat cheese toast</i>	9€
Gambón frito con panko con salsa agridulce de ciruela <i>Panko fried king prawns with sweet and sour plum sauce</i>	2uds 5€ 4uds 8€ 8uds 15€
Brioche de atún con wakame y yema de huevo curada <i>Tuna brioche With wakame and cured egg yolk</i>	7€
Taco de carrillada con pico de gallo y cebolla encurtida <i>Pork cheek taco with pico de gallo and pickled onion</i>	8€
Pan dulce de rabo de toro con mayo kimchi y cebolla encurtida <i>Sweet bread with oxtail, kimchi mayonnaise and crispy onion</i>	8€
Pan dulce de anchoas con mantequilla de trufa y ralladura de cítricos <i>Sweet anchovies bread with truffle butter and citrus zest</i>	12€
Rulo de pollo al horno <i>Oven-roasted chicken roulade</i>	16€
Bocata de calamares con ali-oli <i>Calamari sandwich with garlic aioli</i>	6€

ENSALADAS

Ensalada de tomates, anchoas y cebolleta <i>Tomato, anchovies and spring onion salad</i>	14€
Caprese con pesto de tomate seco y burrata <i>Caprese salad with sundried tomato pesto and burrata</i>	14€
Ensalada Trampantojo con tataki de atún <i>Trampantojo salad with tuna tataki</i>	16€
De queso de cabra caramelizado con frutos rojos y frutos secos <i>Caramelized goat cheese salad with red fruits and nuts</i>	14€
De salmón ahumado con manzana, pepino y vinagreta de miel y mostaza <i>Smoked salmon salad with apple, cucumber and honey mustard vinaigrette</i>	16€
Ensalada cesar con pollo o gambones fritos <i>Caesar salad with chicken or fried shrimps</i>	16€

NUESTROS GUIOS/SOPAS

Gazpacho de fresas con queso feta <i>Strawberry gazpacho with feta cheese</i>	10€
Sopa del día <i>Soup of the day</i>	16€
Pasta a la carbonara <i>Pasta carbonara</i>	16€
Pasta boloñesa <i>Pasta bolognese</i>	16€
Pasta con frutos del mar <i>Seafood pasta</i>	19€
Risotto de verduras y pollo con parmesano <i>Vegetables and chicken risotto with parmesano cheese</i>	19€
Risotto meloso con marisco <i>Min 2 pax.</i> <i>Creamy risotto with seafood</i>	25€ p.p
Risotto meloso con carabineros <i>Min 2 pax.</i> <i>Creamy risotto with scarlet prawns</i>	35€ p.p
Salmorejo de remolacha con vieiras a la parrilla <i>Beetroot salmorejo with grilled scallops</i>	14€
Arroz meloso con pato <i>Min 2 pax.</i> <i>Creamy rice with duck</i>	18€ p.p
Fabada asturiana <i>Traditional Asturian bean stew</i>	18€
Alubias con almejas y gambones <i>White beans with clams and king prawns</i>	18€

DEL MAR

Pescado fresco del día <i>Fresh fish of the day</i>	s/m
Pata de pulpo a la parrilla con puré de chirivía <i>Grilled octopus leg with parsnip purée</i>	22€
Calamar a la plancha con ensalada <i>Grilled squid with salad</i>	21€
Lubina asada al horno con patatas panaderas <i>Oven-roasted sea bass with pan-fried potatoes</i>	24€
Salmón asado con verduras salteadas y patatas al romero <i>Oven-roasted salmon with sautéed vegetables and rosemary potatoes</i>	22€

CARNES

Solomillo de ternera a la parrilla <i>Grilled beef sirloin</i>	26€
Pollo al curry <i>Curry chicken</i>	14€
Carrillada de cerdo en su jugo <i>Pork cheeks in their own jus</i>	19€
Entrecot de añejo a la parrilla <i>Grilled ribeye steak</i>	22€
Panceta de cerdo a baja temperatura <i>Slow-cooked pork belly</i>	18€
Secreto ibérico a la parrilla <i>Iberian secreto grilled</i>	21€
Cochinillo segoviano <i>Segovian suckling pig</i>	35€
Codillo de cerdo asado a baja temperatura <i>Pork hock roasted slow-cooked</i>	19€
Burger de ternera ¡RECOMENDADO! Tomate, lechuga, cebolla caramelizada, bacon crujiente, queso cheddar y mermelada de jalapeños <i>Tomato, lettuce, caramelized onion, crispy bacon, cheddar & jalapeños jam</i>	16€

PREGUNTA POR NUESTROS MENÚS INFANTILES · 12€
Ask for our kids menus · 12€

POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos <i>Cheesecake with red berries</i>	5€
Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i>	5€
Tarta de limón <i>Lemon cake</i>	5€
Brownie con nueces y crema de chocolate con helado <i>Brownie with walnuts and chocolate cream with ice cream</i>	6€
Surtido de bombones helados <i>Assorted chocolate ice cream bonbons</i>	9€

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos potenciales
si usted es alérgico, por favor consulte a nuestro personal
*Some of our dishes may contain potential allergens
If you have any allergies, please consult our staff*