

# EMPEZAMOS

*Let's get started*

---

**Patatas bravas con salsa ligeramente picante 7.00€**  
Crispy potatoes with a slightly spicy tomato sauce

**Tortillas de camarones 7,50€**  
Shrimp omelettes (6)

**Croquetas cremosas caseras (jamón, bacalao y Cabrales) 10,90€**  
Creamy homemade croquettes (ham, codfish and Cabrales blue cheese)

**Croquetas de rabo de toro 12,90€**  
Oxtail croquettes

**Nuestra ensaladilla rusa con el mejor atún y crujiente de pan 9,50€**  
House russian salad with the best tuna and crispy bread

**Lomos de boquerones a la Bilbaína 9,50€**  
Bilbaina-style white anchovies

**Huevos rotos con láminas de patata y Jamón Ibérico 13,90€**  
Fried eggs with sliced potatoes and Iberian ham

**Huevos rotos con gambas de cristal y pimientos asados California 14,90€**  
Fried eggs with glass shrimp and roasted California peppers

**Dados crujientes de bacalao con crema de aceitunas negras 13.80€**  
Crispy cod bites with black olive cream

**Chipirones a la plancha con alioli de azafrán 14.90€**  
Grilled baby cuttlefish with saffron aioli sauce

**Calamares a la andaluza 14.90€**  
Andalusian-style fried squid

**Cazuela de gambas alistadas al ajillo 14,00€**  
Prawns in garlic sauce

**Pata de pulpo asada con crema de patata revolcona 20,50€**  
Roasted octopus tentacle with mashed potatoes

**Jamón Ibérico de bellota acompañado con pan tumaca 23,60€**  
Bellota Iberian ham served with bread topped with crushed tomatoes

# NUESTRAS CARNES

## *Our meats*

---

Callos de ternera a la madrileña 11,50€  
Madrid-style veal tripe

Hamburguesa de vaca con queso Provolone y cebolla morada 11.50€  
Beef tenderloin burger with Provolone cheese and red onions

Costillas asadas a la barbacoa 14.90€  
BBQ roasted pork ribs

Rabo de toro guisado a la cordobesa 18.90€  
Cordoba-style stewed oxtail

Cachopo asturiano con queso Vidiago 22,00€  
Asturian Vidiago cheese-stuffed breaded beef steak

Preso ibérica confitada con aromas de tomillo y romero 19.00€  
Glazed Iberian shoulder steak with thyme and rosemary aromas

Lomo de vaca madurado con pimientos de padrón 22.00€  
Aged strip steak with spicy Padron peppers

Bandeja de chuletillas de lechal con patatas (1kilo) 32.00€ (perfecto para compartir)  
Rack of baby lamb cutlets with potatoes (1 kg) (ideal for sharing)

# DEL MAR

## *From the sea*

---

Tartar de salmón con aguacate y mango 16.90€  
Salmon tartare with avocado and mango

Lomo de bacalao sobre pisto de berenjenas 19.90€  
Fillet of cod with aubergine ratatouille

Calamar de potera a la plancha 16.90€  
Grilled jig-caught squid

## DE LA HUERTA... LAS ENSALADAS

*From the garden... Our salads*

---

**Nuestra ensalada mixta 8,90€**

House mixed salad

**Pollo crujiente con frutos secos y vinagreta de mostaza y miel 10,90€**

Crunchy chicken with nuts and honey mustard vinaigrette

**Ensalada de tomate rallado en dos texturas con ventresca de bonito 12,50€**

Two texture grated tomato salad with bonito tuna belly

**Ensalada de pimientos caramelizados con migas de bacalao 12.50€**

Caramelized pepper salad with codfish bits

## LOS ARROCES

*Our rice dishes*

---

Todos los arroces, (mínimo para dos personas) se elaborarán con arroz bomba y al menos es necesario 25 minutos para su elaboración.

El precio indicado es por persona.

All rice dishes are for a minimum of two people. The dishes are prepared with bomba rice and require at least 25 minutes to be prepared.

Price indicated is per person.

**Paella de mariscos 17,90€**

Seafood paella

**Arroz a banda 17,90€ (por persona)**

Rice cooked in fish stock (per person)

**Paella mixta (carne, verduras, pescado y marisco) 18,50€ (por persona)**

Mixed paella (meat, vegetables and seafood) (per person)

**Arroz meloso con rabo de toro 20,00€ (por persona)**

Creamy rice with oxtail (per person)