

Para Comenzar / Appetisers

Anchoas caseras en salazón con aguacate y tomate

Homemade salted Mediterranean anchovies, with avocado and tomato

Carpaccio de buey al toque de especias con rúcula, parmesano y aceite de trufa

Beef carpaccio with touch of spices, rocket lettuce, parmesan cheese and truffle oil

Carpaccio de bonito con salsa de soja y sésamo

Tuna carpaccio with soya sauce and sesame seeds

Ceviche del día al estilo peruano

Today's special peruvian ceviche

Tartar de lubina y langostinos con salsa de cítricos

Sea bass and prawns tartare with citrus sauce

Cola de langostinos al ajillo con pimentón

Shrimp tails fried in spicy oil with garlic and paprika

Vieiras en salsa de marisco con gambas rojas

Grilled scallops in shellfish sauce with red shrimps

Corazón de lechuga con ajo frito y sardina anchoada

Lettuce hearts with fried garlic and sardine cured like anchovies (but milder)

Pulpo a la gallega con patatas

Galician style boiled octopus with potatoes

Angulas de Aguinaga al ajillo

Garlic fried Aguinaga baby eels

Centollo limpio al horno con extracto de marisco

Dressed oven-baked spider crab with a shellfish extract sauce

Ensaladas / Salads

Ensalada de queso de cabra, pera, nueces caramelizadas y vinagreta de miel de caña
Goat's cheese, pear and caramelized walnuts molasses vinaigrette


Ensalada de tomate y berros
Tomato and water crest salad

Ensalada de escarola, bonito y nueces
Endive salad with long finned tuna and walnuts

Ensalada mixta con pimientos, pepino, tomate, lechuga, atún, cebolla y huevo
Mixed salad with bell pepper, cucumber, tomato, lettuce, tuna, onion and eggs

Ensalada de anguila de Volendam con vinagreta dulce
Smoked Volendam eel salad with sweet vinaigrette

Fiambres / Charcuterie

Jamón ibérico de bellota (100 grs.)  *Cinco Jotas*
Acorn-fed iberian ham (100 grs.)

Cecina de León con almendras
León cecina (cured beef) with almonds

Caña de lomo ibérico
Iberian cured pork loin

Tabla de ibéricos
Iberian charcuterie board

Tabla de quesos variados
Cheese board

Sopas, guisos y arroces

Soups, casseroles and rice dishes

Gazpacho con ajo blanco
Cold almond and garlic soup, ("white gazpacho")

Pochas con almejas
White beans with clams

Alubias rojas de Tolosa
Red beans from Tolosa

Judiones con pularda
Broad beans with poularde

Paella de pescado y marisco (2 pax.)
Fish and shellfish paella (2 pax.)

Arroz caldoso (2 pax.)
Soupy seafood rice (2 pax.)

Arroz caldoso con bogavante y gambas (2 pax.)
Soupy rice with lobster and shrimps (2 pax.)

Crema de langosta
Cream of lobster bisque

Sopa de pescado y marisco
Fish and shellfish soup

Mariscos / Shellfish

Gambas blancas (250 grs.)
White prawns (250 grs.)

Gambas rojas de levante (250 grs.)
Red king prawns (250 grs.)

Langostinos cocidos (250 grs.)
Langostino-prawns (250 grs.)

Cigalas a la plancha (1/2 kg.)
Grilled Norway lobster (prawn size) (1/2 kg.)

Carabineros (1/2 kg.)
Scarlet "carabinero" shrimps (1/2 kg.)

Langostinos jumbos abiertos a la plancha con ajito frito (1 kg.)
Grilled open jumbo langostino-prawns with fried garlic (1 kg.)

Mejillones a la marinera
Mussels a la marinera

Ostras gallegas (unidad)
Galician oysters (unidad)

Almeja de carril al natural (100 grs.)
Carril clams on the half shell (100 grs.)

Almejas a la marinera
Clams a la marinera

Coquinas
Wedge shell clams

Ostras en tempura (unidad)
Oysters tempura (unidad)

Navajas
Razor clams

Percebes (250 grs.)
Gooseneck barnacles (250 grs.)

Centollo (1 kg.)
Spider crab (1 kg.)

Bogavante (1 kg.)
Clawed lobster (1 kg.)

Langosta (1 kg.)
Spiny lobster (no claws) (1 kg.)

Buey de mar (1 kg.)
"Ox of the sea" crab (1 kg.)

Pescados / Fish

Lubina a la sal
Sea bass baked in salt

Merluza a la parrilla con verduritas
Grilled hake with finely chopped vegetables

Cogote de merluza a la bilbaína
Bilbao style nape of hake ("neck & shoulder")

Pez espada a la parrilla
Grilled swordfish

Corvina a la parrilla con verduras en tempura
Grilled meagre / corvina with vegetable tempura

Lenguado a la naranja
Sole fillet à l'orange

Rodaballo a la parrilla con salsa de mostaza y alcaparras
Grilled turbot with mustard and capers sauce

Fritura de pescado
Mediterranean fish fry

Carnes / Meats

Entrecot

Charcoal grilled sirloin steak

Solomillo

Charcoal grilled tenderloin (fillet) steak

Chuletón de añojo 2 pax. (1kg.)

Charcoal grilled T-Bone steak 2 pax. (1 kg.)

Chateaubriand a la parrilla con bearnesa

Grilled chateaubriand steak with bearnaise sauce

Costillas de cerdo con puré de manzana y reducción de vino de Malaga

Pork ribs with apple pureé and Málaga wine reduction

Cochinillo asado estilo Segovia

Segovian style roasted suckling pig

Carrillada ibérica a la trufa negra

Iberian pig cheeks with black truffle

Pechuga de pollo a la parrilla

Grilled chicken breast

Chuletitas de cordero

Baby lamb cutlets

Postres / Desserts

Fruta de temporada
Fruit of the season

Arroz con leche
Rice pudding

Helados con salsa de chocolate
Ice creams with chocolate sauce

Sorbetes
Sorbets

Fresas con helado de fruta de la pasión
Strawberries with passion fruit ice cream

Plátanos fritos con miel de caña y puré de manzana
Fried banana with sugarcane syrup and apple pureé

Ensalada de fruta variada
Fruit salad

Pastelería surtida (2 pax.)
Assorted pastry (2 pax.)

Tarta
Cake

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Informamos a nuestros estimados clientes que nuestros productos elaborados pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.

Si usted es sensible a algún alérgeno rogamos consulte con nuestro personal, que le atenderá sus dudas o aclaraciones.

DECLARATION OF ALLERGENS

We inform our esteemed customers that our products processed may include allergens or traces of thereof.

If you are sensitive to an allergen please check with our staff who will treat your doubts and clarifications.

