

## Entradas Frías y Calientes / Hot and Cold Starters

<b>Jamón Ibérico de Bellota y pan con tomate</b> <i>Iberian ham with tomato bread</i>	32,00 €
<b>Ensalada verde con Aguacate, Sandía, Anchoas y Vinagreta de Balsámico blanco</b> <i>Green salad with avocado, Watermelon, Anchovies and White Balsamic Vinaigrette</i>	15,00 €
<b>Pimientos de Padrón fritos con sal Maldón</b> <i>Fried "padron" peppers with "Maldon" salt</i>	11,00 €
<b>Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro</b> <i>Salad with boiled egg, green asparagus and tuna</i>	18,50 €
<b>Ensalada de temporada con melón y langostinos al curry</b> <i>Seasonal salad with melon, king prawns and curry</i>	23,00 €
<b>Dados de salmón marinados al eneldo con hinojo y ensalada verde</b> <i>Diced fennel and dill marinated salmon, green leaves</i>	18,00 €
<b>Croquetas de jamón Ibérico y salsa tártara</b> <i>Iberian ham croquettes with tartare sauce</i>	12,00 €
<b>Gazpacho Andaluz con su Guarnición</b> <i>Gazpacho with Garnish</i>	12,00 €
<b>Carpaccio de Gambas con Berros, Pepino, Emulsión de Lima y Vinagreta de Pasión</b> <i>Prawns Carpaccio with Watercress, Cucumber, Lime Emulsion and Passion Vinaigrette</i>	28,00 €

## Tomate al gusto / Tomato to choose

<b>Tomate del día aliñado, escamas de sal, aceite de oliva arbequina</b> <i>Fresh tomato of the day, salt flakes, arbequina olive oil</i>	12,00 €
<b>... y albahaca con cebolleta o ajo</b> <i>... and basil, or onion or garlic</i>	14,00 €
<b>... y aguacate con chia</b> <i>... and avocado with chia</i>	14,00 €
<b>... y queso mozzarella di búfala y albahaca</b> <i>... and buffalo mozzarella and basil</i>	17,00 €
<b>... y ventresca de atún con cebolleta</b> <i>... and preserved tuna belly with onion</i>	18,50 €
<b>... y anchoas del Cantábrico con ajo negro</b> <i>... and Cantabrico anchovies and black garlic</i>	21,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal  
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

## Nuestra fritura – From the fish frier

<b>Boquerones Victorianos fritos</b> <i>Victorian deep fried baby anchovies</i>	16,00 €
<b>Calamares fritos con alioli</b> <i>Fried squids with Alioli</i>	22,00 €
<b>Rosada al Limón Frita con Mayonesa de Tobiko</b> <i>Deep Fried lemon Dogfish with Tobiko Mayonnaise</i>	16,00 €
<b>Pulpo frito con alioli de chipotle</b> <i>Deep fried octopus with Chipotle Alioli</i>	24,00 €

## Pescados y Mariscos / Fish and Seafood

<b>Almejas gallegas al ajillo con albariño</b> <i>Galician clams " al ajillo", Albariño sauce</i>	24,00 €
<b>Calamaritos a la plancha sobre "Caviar" de berenjenas gratinado y mojo verde</b> <i>Grilled baby squid on a gratinated aubergine "caviar" and Green "Mojo"</i>	25,00 €
<b>Lenguado a la plancha</b> <i>Grilled sole</i>	39,00 €
<b>Lubina a la sal o al horno (mín. 2 pers.)</b> <i>Salted or baked Seabass (min. 2 pers)</i>	39,00 €
<b>Langostinos a la Plancha</b> <i>Grilled King Prawns</i>	39,00 €

## Arroces / Rices and Pasta

<b>Arroz Seco con Alcachofas y Cocochas de Bacalao (min 2 pers.)</b> <i>Dry Rice with Artichoke and "Cocochas of Cod" (min 2 pers.)</i>	22,00 €
<b>Paella de pollo, ajetes y judías (min 2 pers.)</b> <i>Chicken paella, garlicks and beans (min 2 pers.)</i>	24,00 €
<b>Arroz con bogavante (min 2 pers.)</b> <i>Lobster rice (min 2 pers.)</i>	42,00 €
<b>"El Señorito" de marisco y pescado (min 2 pers.)</b> <i>"El Señorito" fish and sea food rice (min 2 pers.)</i>	36,00 €
<b>Espagueti con tomatitos y langostinos al ajillo</b> <i>Spaghetti with Cherry tomatoes and garlic king prawns</i>	24,00 €
<b>Macarrones con jamón ibérico, tomate, y queso mozzarella a la albahaca</b> <i>Macaroni with Iberian ham, tomato and Basil mozzarella</i>	17,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal  
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

## Carnes - Meats

<b>Hamburguesa de ternera con tomate seco, queso ahumado y rúcula</b> <i>Beef hamburger with sundried tomato, smoked cheese and rocket lettuce</i>	18,00 €
<b>Escalopines de pechuga de pollo de corral a la plancha y mojo de almendra y romero</b> <i>Grilled Corn-fed Chicken breast, rosemary and pistachios with dried apricot mojo</i>	18,00 €
<b>Solomillo de ternera a la plancha con salsa barbacoa</b> <i>Grilled beef sirloin steak with bbq sauce</i>	29,00 €
<b>Brocheta de solomillo ibérico con salsa chimichurri</b> <i>Iberian sirloin skewer with chimichurri sauce</i>	25,00 €

## Guarniciones / Side orders:

<b>Bol de ensalada verde con crudités</b> <i>Bowl of green salad with crudités</i>	6,50 €
<b>Calabacines a la plancha con tomillo</b> <i>Grilled zucchini with thyme</i>	6,50 €
<b>Judías verdes con jamón ibérico</b> <i>Green beans with Iberian ham</i>	6,50 €
<b>Patatas fritas/ al romero/Arroz salteado</b> <i>French fries / "rosemary potatoes" / "Sauteed rice"</i>	6,50 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal  
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff

