

# LET'S START

100 % Iberian ham (*black label*) (100 gr) 19,<sup>00</sup>

Iberian pork loin a (140 gr) 17,<sup>50</sup>

Sheep aged cheese (150 gr) 13,<sup>00</sup>

Cantabrian anchovies over salmorejo 2,<sup>50/ud</sup>

Toasted bread with smoked sardine and sweet tomato 2,<sup>50 / Ud.</sup>

Tomato and burrata salad with basil oil 10,<sup>20</sup>

Tuna salad with tomatoes heart and peach escabèche 10,<sup>60</sup>

Salmon tartar with avocado 9,<sup>80</sup>

Foie mi-cuit with tomato compote and Seville orange bread 14,<sup>00</sup>

Foie royal with sour apple compote 14,<sup>00</sup>

\*\*\*

*Pan y aperitivo en mesa 2,40€ (10 % I.V.A. incluido) | Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solícitela al camarero si la necesita.*

## TO SHARE

Cracked eggs with shrimps and tiny fishes 11,<sup>70</sup>

Vegetables wok with prawns and sweet chili 10,<sup>20</sup>

Fried anchovies with “yerbabuena” mayonnaise 10,<sup>40</sup>

Fried “Mini” squids 11,<sup>30</sup>

Fried squids 10,<sup>40</sup>

Prawns and seaweed croquettes 9,<sup>80</sup>

Cod fritter with sea mayonnaise 10,<sup>40</sup>

Toasted bread with roasted iberian prey and red ali-oli 10,<sup>30</sup>

Barbecued octopus with mango cream and “mojo” 15,<sup>80</sup>

\*\*\*

*Pan y aperitivo en mesa 2,40€ (10 % I.V.A. incluido) | Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solicítela al camarero si la necesita.*

# SHELLFISH

White prawns from Huelva 120,<sup>00</sup>/kg

Garlic prawns 13,<sup>70</sup>

Donostiarra txangurro 14,<sup>20</sup>

Scarlet shrimp carpaccio with coral EVOO and wakame seaweed 19,<sup>80</sup>

Scarlet shrimp from Portugal coast 120,<sup>00</sup>/kg

# RICES (at least 2 portions)

Rice with scarlet shrimp 20,<sup>50</sup>

Rice with lobster 19,<sup>50</sup>

A banda rice 14,<sup>30</sup>

Black rice 14,<sup>30</sup>

\*\*\*

*Pan y aperitivo en mesa 2,40€ (10 % I.V.A. incluido) | Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solicítela al camarero si la necesita.*

# MEET

Iberian sirloin in a Pedro Ximenez sauce 16,<sup>20</sup>

Barbecued iberian prey 16,<sup>40</sup>

Madurated beef chop 50,<sup>00/kg</sup>

Galician veal fillet steak 19,<sup>50</sup>

Veal sirloin with ham and boletus ragout 21,<sup>70</sup>

Steak tartar finished at the moment 22,<sup>30</sup>

Lamb calf chops 18,<sup>10</sup>

Roasted lamb arm 20,<sup>10</sup>

\*\*\*

*Pan y aperitivo en mesa 2,40€ (10 % I.V.A. incluido) | Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solícítela al camarero si la necesita.*

# FISHES

Barbecued turbot with baby vegetables 20,<sup>70</sup>

Sea bass with green rice and black garlic mayonaïse 20,<sup>00</sup>

Tuna with sweet onion and tomato focaccia 20,<sup>00</sup>

Fresh cod with grapefruit, black olives powder and coral EVOO 20,<sup>00</sup>

Asked for our fresh daily fishes to made barbecued, oven or in salt 45,<sup>00</sup>/kg

\*\*\*

Pan y aperitivo en mesa 2,40€ (10 % I.V.A. incluido) | Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solícitela al camarero si la necesita.

# THE SWEET END

White chocolate soup with raspberry ice-cream

Homemade chocolate coulant (20')

Cheese cake

Tocino de cielo mousse

Cinnamon and apple mousse

5,<sup>50</sup>



\*\*\*

*Pan y aperitivo en mesa 2,40€ (10 % I.V.A. incluido) | Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solicítela al camarero si la necesita.*

\*\*\*

*Pan y aperitivo en mesa 2,40€ (10 % I.V.A. incluido) | Este establecimiento dispone de  
carta de alérgenos, solicítela al camarero si la necesita.*