

Principales

Arriba (Norte de España)

Croquetas de Cabrales

Breadcrumbs and fried roll with a filling of Cabrales, classic cheese from Asturias.



5,5 € /
10,5 €

Cachopos con patatas fritas y salsa al Cabrales

The Cachopo is a beef tenderloin filled with ham or dried meat and goat or payoyo cheese, served with french fries and Cabrales cheese sauce.

Rabas. Calamares fritos al estilo cántabro con mayonesa de jalapeño

Cantabrian-style fried squid with jalapeño mayonnaise.



8 €
/ 16 €

De cecina y queso de cabra

With cured beef and goat cheese in a Cabrales cheese sauce.



24 €

Tabla de cecina de León



15 €

De jamón ibérico y queso payoyo

With Iberian ham and Payoyo cheese in a Cabrales cheese sauce.



25 €

Abajo (Sur de España)

Ensalada de tomates de Conil “aliños” con ajo y orégano

Tomatoes from Conil with garlic and oregano dressing.

9 €

Tosta de tartar de atún de Almadraba semipicante sobre lima

Semi-spicy tuna tartar served over limes.

12€



Croquetas de jamón ibérico. Como las hacía mi bisabuela Mamamina

Breadcrumbs and fried roll with a filling of iberian ham.

5,5 € /
10,5 €

Gambas al ajillo , con un toque cañí

Garlic flavored prawns cooked in a traditional spanish style with olive oil and “guindilla”.

12 €



Tabla de Jamón ibérico de bellota

19 €

Tosta de Jamón ibérico de bellota

15 €

Al centro (Meseta)

Ensaladilla rusa a nuestro estilo: 14 €
con encurtidos y ventresca

The classic spanish tapa with boiled potatoes and carrots, adapted to our own style: with pickles and belly.



Patatas bravas al estilo de Madriz 8 €

Madrid-style spicy potatoes.



Croquetas de chorizo y huevo frito 4,5 / 9,5 €
Breadcrumbs and fried roll with a filling of chorizo and sunny egg



Huevos rotos con chistorra y pimientos 11 €

Friedeggs mixed with potatoes, green bell pepper and fresh spanish sausage.



Huevos rotos con jamón ibérico de bellota 15 €

Friedeggs mixed with potatoes and acorn-fed Iberian ham



Tortilla de patata con ali oli (elaborada con huevos de corral)

The authentic spanish omelet recipe of free-range eggs, potatoes and onion, served with ali oli .

Clásica (Classic) 9 €

Con cebolla (With onion) 9,5 €



Y pa' dentro (De todas partes)

Ensalada de burrata al pesto con rúcula y tomates secos 12 €

Burrata salad with arugula, sundried tomatoes and pesto dressing.



El clásico bikini reinventado con lacón, queso payoyo, rúcula y mayonesa ahumada 10,5 €

The classic sandwich reinvented with pork, Cadiz traditional payoyo cheese, arugula and smoked mayonnaise.



Souvlaki en taco con pollo marinado acompañado tzatziki, cebolleta y rabanito 5 €

Souvlaki in a taco with marinated chicken accompanied by tzatziki, scallion, and radish



Magret de pato braseado con salsa de higos 14 € / 24 €

Braised duck breast with fig sauce.

Croquetas mixtas (4 unidades) 5,5 €

Breadcrumbs and fried roll with mixed fillings.



Tapas

Arriba (Norte de España)

Pulpo a la gallega

Galician-style octopus cooked with boiled potatoes, olive oil and spanish paprika



5,5€ /
ud.

Patatas al cabrales 5€

Potatoes with asturian "cabrales" cheese



Chorizo frito picante

Spicy fried chorizo

3€

Abajo (Sur de España)

Tartar de atún de Almadraba semipicante sobre lima

Semi-spicy tuna tartar served over limes.



3,8€ /
ud.

Gilda de atún ahumado

olive, pickled pepper, and tuna skewer



3€ / ud.

Chorizo ibérico

3,5€

Jamón ibérico de bellota

6€

Salchichón ibérico

3,5€

Al centro (Meseta)

Ensaladilla rusa



5€

Patatas bravas al estilo de Madrid

4€

Madrid-style spicy potatoes.



Bocadín de calamares

Anchovies in vinegar



4,2€

Boquerones en vinagre

4€



Postres

Tarta de queso al horno

5 €

Cheese cake made in oven.



Arroz con leche

4,5 €

Rice boiled in milk with sugar and cinnamon, classic asturian dessert. Served cold.



Panna Cotta de chocolate

5 €

Chocolate panna cotta



SÂBOR
y SAL



Vinos



TINTOS

7 Parcelas (Rioja crianza)

COPA

2,8 €

BOTELLA

15 €

Jota Flores (Ribera de Duero, roble, 9 meses)

3 €

17 €

912 (Ribera de Duero, 9 meses altitud)

3,5 €

19 €

Retinto (D.O.Cádiz)

3 €

17 €

BLANCOS

Jota Flores (D.O. Rueda, verdejo)

COPA

3 €

BOTELLA

16,5 €

Domine (D.O. Rueda, verdejo)

3 €

16,5 €

Añares (D.O. Rioja)

2,8 €

15 €

La Caleta (D.O.Cádiz)

3 €

17 €

Amoramar (D.O. Rueda, semidulce)

2,8 €

15 €

Frizzante

3 €

14 €

GENEROSOS

Manzanilla La Goya

COPA

3 €

BOTELLA

17 €

Fino Tío Pepe

3 €

14 €

Fino La Janda

3,5 €

20 €

ESPUMOSOS

Cava Ondarre Millenium (brut)

BOTELLA

21 €



SÀBOR y SAL

Bebidas

Caña de cerveza	1,8 €
Doble de cerveza	3 €
Mahou 33 cl	3 €
Botellín Cruzcampo 20cl	1,8 €
Mahou Sin	3 €
Mahou 0,0 tostada	3 €
Mahou sin gluten	3,5 €
Alhambra reserva 1925	3,5 €
Tinto de verano	3 €
Vermouth	3,8 €
Calimocho	3,5 €
Coca Cola (Normal y Zero)	2,5 €
Kas (Naranja y limón)	2 €
Seven up	2 €
Aquarius (Naranja, Limón)	2,5 €
Nestea (Limón)	2 €
Zumos	1,5 €
Agua 1.5L	1,8 €
Agua 500 ml	1,5 €
Agua con gas 500 ml	2 €

Cócteles

Margarita	8 €
Mojito	7 €
Aperol Spritz	8 €

Licores

	Chupito	Doble
Coñac	3 €	4,5 €
Anís	3 €	4,5 €
Hierbas	3 €	4,5 €
Pacharán	3 €	4,5 €
Crema de orujo	3 €	4,5 €
Limoncello	3 €	4,5 €
Tequila	3 €	4,5 €
Tequila José Cuervo	5 €	7,5 €
Whisky	4 €	5,5 €
Whisky Premium	5 €	7,5 €

Combinados

Beffeater / Tanqueray / Tanqueray 0,0	7 €	Dyc	5 €
Seagrams / Martin Miller´s	8,5 €	Cutty sark	7 €
Cacique / Barceló / Brugal	7 €	Johnny Walker Red	7 €
Absolut / Smirnoff	7 €	Johnny Walker Black	8,5 €
		Chivas	8,5 €

