

PARA COMPARTIR - TO SHARE

Tabla de quesos de la Serranía <i>Serranía cheese board</i>	 	24,00 €
Tabla de paleta iberica de jamón 100% Bellota <i>100% acorn-fed Iberian cured ham shoulder platter</i>		25,00 €
Langostino al ajillo con salsa kinchi ahumada sobre huevos fritos <i>Garlic prawns with smoked kimchi sauce over fried eggs</i>	    	21,50 €
Nido de croquetas artesanas: cocido, boletus, gambas y espinacas (8 Ud.) <i>Nest of homemade croquettes: traditional stew, boletus mushroom, prawns and spinach (8 pcs)</i>	         	17,90 €
Huevos rotos sobre patatas fritas, jamón ibérico y aceite de trufa negra <i>Broken fried eggs over French fries with Iberian ham and black truffle oil</i>		19,50 €
Flor de alcachofa con papada y AOVE de primera prensa (2 Ud.) <i>Artichoke flower with pork jowl and first-press extra virgin olive oil (2 pcs)</i>		12,00 €
Anchoa con mantequilla ahumada sobre hojaldre invertido, compota de manzana y lima rallada (4 Ud.) <i>Anchovy with smoked butter on inverted puff pastry, apple compote and grated lime zest (4 pcs)</i>	      	18,00 €

ENSALADAS - SALADS

**César : salsa cesar, base de brotes de lechuga,
pollo, cherries, crujientes de pan, bacon tostado
tomate seco, cebolla frita**



19,60 €

*Caesar: Caesar dressing, baby lettuce leaves, chicken,
cherry tomatoes, crispy bread, toasted bacon,
sun-dried tomato and crispy onion*

**Remolacha con yogur griego, hierbabuena,
almendras garrapiñadas y AOVE**



17,90 €

*Beetroot with Greek yoghurt, mint, caramelised,
almonds and extra virgin olive oil*

**Variado de tomates con AOVE,
ventresca de atún con acéite y balsámicos**



17,90 €

*Assorted tomatoes with extra virgin olive oil,
tuna belly in oil and balsamic*

**New York Warhol: Cogollos de lechuga,
manzana Granny Smith, pollo,
pasas sultanas, mayonesa y nueces tostadas**



19,00 €

*New York Warhol: baby gem lettuce,
Granny Smith apple, chicken,
sultanas, celery, mayonnaise and toasted walnuts*

CARNES - MEATS

**Solomillo de ternera Angus · 240 g
acompañado con patatas fritas y pimientos
del piquillo confitados con AOVE, ajo y miel**



29,50 €

*Angus beef tenderloin · 240 g
served with French fries and piquillo peppers confit
with extra virgin olive oil, garlic and honey*

**Presa ibérica acompañada de cebolla morada
horneada y patata asada con mojo picón**



23,50 €

*Iberian pork presa served with roasted
red onion and baked potato with mojo picón*

Carrillada con salsa PX, pasas y chips de yuca



21,50 €

*Braised pork cheek with Pedro Ximénez sauce,
raisins and cassava chips*

Rabo de toro estofado a la rondeña con patatas fritas



26,50 €

Rondeña-style oxtail stew with French fries

CARNES - MEATS

**Tataki de ternera Hereford · 200 g
acompañado de mayonesa de jengibre y eneldo,
chips de yuka y calabaza horneada**

*Hereford beef tataki · 200 g
served with ginger and dill mayonnaise,
cassava chips and roasted pumpkin*



31,90 €

**Hamburguesa gourmet: carne de buey,
bacon, queso cheddar, lechuga,
huevo, tomate y cebolla frita**

*Gourmet burger: ox beef, bacon, Cheddar cheese,
lettuce, egg, tomato and crispy fried onion*



15,90 €

Fingers de pollo con patatas fritas

Chicken fingers with French fries



12,90 €

PESCADOS - FISHS

**Tataki de atún rojo de almadraba con
pure de miso y soja con almendras**



21,90 €

*Almadraba bluefin tuna tataki
with miso and soy purée, topped with almonds*

**Ventresca de atún rojo de almadraba con
pimientos asados y encurtidos de pepino**



32,00 €

*Almadraba bluefin tuna belly
with roasted peppers and pickled cucumber*

**Salmón al horno con tabulé de cítricos
y espárragos verdes**



22,50 €

*Oven-baked salmon with citrus tabbouleh
and green asparagus*

PIZZAS Y PASTAS - PIZZAS AND PASTAS

PIZZAS

Margarita: tomate natural, mozzarella y albahaca

Margherita: fresh tomato, mozzarella and basil



14,90 €

Carbonara; nata, mozzarella, oregano, pollo y bacon

Carbonara: cream, mozzarella, oregano, chicken and bacon



15,90 €

Vegetal: tomate natural, mozzarella, calabacín, champiñón, cebolla, pimiento verde y amarillo

Vegetable: fresh tomato, mozzarella, courgette, mushroom, onion, green pepper and yellow pepper



15,50 €

Peperoni: tomate natural, doble de mozzarella y pepperoni (picante)

Pepperoni: fresh tomato, double mozzarella and spicy pepperoni



16,00 €

PASTAS

Pasta fresca al pesto: pesto, tomate seco, lascas de parmesano

Fresh pasta with pesto: pesto, sun-dried tomato and Parmesan shavings



15,90 €

Pasta fresca a la boloñesa

Fresh pasta Bolognese



14,90 €

POSTRES - DESSERTS

Coulant de chocolate con fruta fresca

*Chocolate coulant
with fresh fruit*



7,90 €

Tarta de queso

Cheesecake



7,50 €

Bola de helado de vainilla con AOVE y escamas de sal sin refinar

*Vanilla ice cream with extra virgin olive oil
and unrefined sea salt flakes*



7,50 €

Tarta de pistacho

Pistachio cake



7,50 €

Tarta de chocolate blanco

White chocolate cake



7,50 €

Puede existir contaminación cruzada y trazabilidad alimentaria



GRANOS
DE SESAMO



ALTRAMUCES



HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



ÓXIDO DE AZÚFR
Y SULFITOS



MOSTAZA



APIO



FRUTOS
DE CÁSCARA



LACTEOS



SOJA



CACAHUETES



PESCADO

BEBIDAS - DRINK

AGUA Y REFESCOS - WATER AND SOFT DRINK

Agua sin gas (50 c.l.)	2,50 €
Agua con gas (50 c.l.)	2,80 €
Refrescos (coca cola, fanta, sprite, tónica)	2,50 €
Nestea, Aquarius, limón y nada	2,80 €
Zumos (naranja, tomate, piña), vino sin alcohol	2,50 €

CAFES E INFUSIONES - COFFEES AND INFUSIONS

Café solo, Manzanilla, Menta poleo, Tila	1,90 €
Café solo doble, Bombón, Carajillo	2,80 €
Café con leche, Manchado, Americano	2,20 €
Tés especiales	2,50 €

CERVEZAS - BEERS

Barril copa (con y sin alcohol)	2,80 €
Barril copa heineken	3,50 €
Tercio (Cruzcampo normal, Radler, sin alcohol)	3,10 €
Heineken, Heineken 0,0, Alhambra 1925	3,90 €

APERITIVOS Y LICORES - APERITIFS AND LIQUEURS

Tinto de Verano	3,30 €
Sangría	5,00 €
Aperol Spritz	7,50 €
Vermout, Martini o blanco, Pacharán, Miura	4,20 €
Licor de hierbas, limoncello, Crema de orujo	4,20 €
Manzanilla, Tio Pepe, Oloroso, Cream canasta, PX	2,90 €
Cointreau, Tía María, Baileys	5,50 €

DESTILADOS - SPIRITS

RON

Brugal, Barceló, Cacique, Habana 3	7,20 €
------------------------------------	--------

Bacardi, Negrita, Malibú.	6,60 €
---------------------------	--------

VODKA

Absolut, Eristoff	7,20 €
-------------------	--------

Belvedere, Grey Goose	9,50 €
-----------------------	--------

GINEBRA

Beefeater, Larios, Puerto de Indias	7,20 €
-------------------------------------	--------

Seagrams, Tanqueray	7,70 €
---------------------	--------

Hendricks, Rives negra	10,90 €
------------------------	---------

WHISKYS

Jack Daniels, Black Label negro, Jameson	8,30 €
--	--------

J&B, Ballantines, Red label, white label, Cutty sark.	7,20 €
---	--------

Green label.	11,00 €
--------------	---------

Cardhu	9,90 €
--------	--------

BRANDY

Magno	6,10 €
-------	--------

Lepanto	8,30 €
---------	--------

PARA COMPARTIR – TO SHARE

Tabla de quesos de la Serranía	 	24,00 €
<i>Serranía cheese board</i>		
Tabla de paleta iberica de jamón 100% Bellota		25,00 €
<i>100% acorn-fed Iberian cured ham shoulder platter</i>		
Langostino al ajillo con salsa kinchi ahumada sobre huevos fritos	     	21,50 €
<i>Garlic prawns with smoked kimchi sauce over fried eggs</i>		
Nido de croquetas artesanas: cocido, boletus, gambas y espinacas (8 Ud.)	      	17,90 €
<i>Nest of homemade croquettes: traditional stew, boletus mushroom, prawns and spinach (8 pcs)</i>		
Huevos rotos sobre patatas fritas, jamón ibérico y aceite de trufa negra		19,50 €
<i>Broken fried eggs over French fries with Iberian ham and black truffle oil</i>		
Flor de alcachofa con papada y AOVE de primera prensa (2 Ud.)		12,00 €
<i>Artichoke flower with pork jowl and first-press extra virgin olive oil (2 pcs)</i>		
Anchoa con mantequilla ahumada sobre hojaldre invertido, confitura de manzan y lima rallada (4 Ud.)	      	18,00 €
<i>Anchovy with smoked butter on inverted puff pastry, apple compote and grated lime zest (4 pcs)</i>		

CARNES – MEATS

Solomillo de ternera Angus · 240 g acompañado con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados con AOVE, ajo y miel	     	29,50 €
<i>Angus beef tenderloin · 240 g served with French fries and piquillo peppers confit with extra virgin olive oil, garlic and honey</i>		
Presa ibérica acompañada de cebolla morada horneada y patata asada con mojo picón	 	23,50 €
<i>Iberian pork presa served with roasted red onion and baked potato with mojo picón</i>		
Carrillada con salsa PX, pasas y chips de yuka	 	21,50 €
<i>Braised pork cheek with Pedro Ximénez sauce, raisins and cassava chips</i>		
Rabo de toro estofado a la rondeña con patatas fritas	 	26,50 €
<i>Rondeña-style oxtail stew with French fries</i>		

PESCADOS – FISHS

Tataki de atún rojo de almadraba con pure de miso y soja con almendras	     	21,90 €
<i>Almadraba bluefin tuna tataki with miso and soy purée, topped with almonds</i>		
Ventresca de atún rojo de almadraba con pimientos asados y encurtidos de pepino	   	32,00 €
<i>Almadraba bluefin tuna belly with roasted peppers and pickled cucumber</i>		
Salmón al horno con tabulé de citricos y espárragos verdes	     	22,50 €
<i>Oven-baked salmon with citrus tabbouleh and green asparagus</i>		

POSTRES – DESSERTS

Coulant de chocolate con fruta fresca	    	7,90 €
<i>Chocolate coulant with fresh fruit</i>		
Tarta de queso	  	7,50 €
<i>Cheesecake</i>		
Bola de helado de vainilla con AOVE y escamas de sal sin refinar		7,50 €
<i>Vanilla ice cream with extra virgin olive oil and unrefined sea salt flakes</i>		
Tarta de pistacho	  	7,50 €
<i>Pistachio cake</i>		
Tarta de chocolate blanco	  	7,50 €
<i>White chocolate cake</i>		

Puede existir contaminación cruzada y trazabilidad alimentaria



ENSALADAS – SALADS

César : salsa cesar, base de brotes de lechuga, pollo, cherries, crujientes de pan, bacon tostado tomate seco, cebolla frita	      	19,60 €
<i>Caesar: Caesar dressing, baby lettuce leaves, chicken, cherry tomatoes, crispy bread, toasted bacon, sun-dried tomato and crispy onion</i>		
Remolacha con yogur griego, hierbabuena, almendras garrapiñadas y AOVE	 	17,90 €
<i>Beetroot with Greek yoghurt, mint, caramelised, almonds and extra virgin olive oil</i>		
Variado de tomates con AOVE, ventresca de atún con acéite y balsámicos		17,90 €
<i>Assorted tomatoes with extra virgin olive oil, tuna belly in oil and balsamic</i>		
New York Warhol: Cogollos de lechuga, manzana Granny Smith, pollo, pasas sultanas, mayonesa y nueces tostadas	     	19,00 €
<i>New York Warhol: baby gem lettuce, Granny Smith apple, chicken, sultanas, celery, mayonnaise and toasted walnuts</i>		

PIZZAS Y PASTAS – PIZZAS AND PASTAS

PIZZAS

Margarita: tomate natural, mozzarella y albahaca	 	14,90 €
<i>Margherita: fresh tomato, mozzarella and basil</i>		
Carbonara; nata, mozzarella, oregano, pollo y bacon	  	15,90 €
<i>Carbonara: cream, mozzarella, oregano, chicken and bacon</i>		
Vegetal: tomate natural, mozzarella, calabacín, champiñón, cebolla, pimienta verde y amarillo	 	15,50 €
<i>Vegetable: fresh tomato, mozzarella, courgette, mushroom, onion, green pepper and yellow pepper</i>		
Peperoni: tomate natural, doble de mozzarella y pepperoni (picante)	 	16,00 €
<i>Pepperoni: fresh tomato, double mozzarella and spicy pepperoni</i>		

PASTAS

Pasta fresca al pesto: pesto, tomate seco, lascas de parmesano	    	15,90 €
<i>Fresh pasta with pesto: pesto, sun-dried tomato and Parmesan shavings</i>		
Pasta fresca a la boloñesa	   	14,90 €
<i>Fresh pasta Bolognese</i>		