

TAPAS

Bocadillo de Calamares en pan brioche con mahonesa de limón <i>Fried squid on a brioche bun with lemon mayo</i>	7
Patatas Bravas <i>"Bravas" potatoes</i>	10
Torreznos de Soria <i>"Torreznos" from Soria</i>	11
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico o boletus (6 uds) <i>Creamy iberian ham or boletus croquettes (6 pcs)</i>	12
Brioche de guiso de rabo de vacuno desmigado con mahonesa de chipotle <i>Slow braised oxtail on a brioche with chipotle mayo</i>	12
Mejillones tigre (6 uds) <i>Fried mussels with bechamel (6 pcs)</i>	13
Tortilla española trufada <i>Spanish truffled omelette</i>	13
Ensaladilla rusa y gambón aliñado <i>Potato Russian salad and seasoned king prawns</i>	14
Puntillitas con muselina de lima <i>Fried baby squid with lime mousseline</i>	14
Boquerones de la bahía de Cadiz fritos <i>Fried anchovies from the bay of Cadiz</i>	14
Huevos rotos con cecina gran reserva <i>"Huevos rotos" with aged cecina</i>	15
Burrata, tomate rosa y pesto genouvés <i>Burrata with heirloom tomato and Genovese pesto</i>	15
Pulpo al grill, patatas revolconas y kale crujiente <i>Grilled octopus "revolconas" potatoes and crispy kale</i>	21
Jamón Ibérico 100% bellota, pan de cristal y tomate rallado <i>100% Iberian bellota ham, crispy bread and grated tomato</i>	26

PRINCIPALES | MAINS

Fideuá de mariscos con alioli de gambón <i>Seafood noodle paella with prawns aioli</i>	17
Arroz en paella estilo a banda <i>"A banda" rice paella</i>	19
Hamburguesa de vaca madura, bacon crujiente y queso semicurado <i>Matured beef Burger, crispy bacon and semi-cured cheese</i>	15

Tagliatelle al tartufo y grana padano <i>Tagliatelle with tartufo and Grana Padano cheese</i>	16
Risotto de carrilleras de ternera y trigueros <i>Veal cheek and green asparagus risotto</i>	16
Salmón marinado, bimi y cremoso de apionabo <i>Marinated salmon, broccolini and creamy celeriac</i>	19
Bacalao asado y gratinado sobre pimientos al carbón <i>Cod au gratin with charred peppers</i>	20
Solomillo a la parrilla, patatas risoladas al romero y verduras salteadas <i>Grilled beef tenderloin steak, rissole potatoes with sautéed vegetables</i>	25

POSTRES | DESSERTS

Flan de queso <i>Cream cheese flan</i>	7
Torrija caramelizada con azúcar de caña y helado de vainilla <i>Caramelized brioche with Brown sugar and vanilla ice cream</i>	7
Coulant de chocolate con helado de violetas <i>Chocolate fondant with violet ice cream</i>	8
Tarta fina de manzana con helado de nata <i>Thin apple pie with ice cream</i>	10

WINE

CAFÉ Y TÉ COFFEE & TEA

Espresso, Cortado, <i>Americano y con leche</i>	3
Capuccino, Latte y Latte Macchiato	4
Carajillo, café vienes Té Harney & Sons 3.3	4.8

AGUAS WATER

Solan de Cabras (still) 0.5L	3
Pedras (Sparkling) 0.5L	3.5
Solan de Cabras 1L	5.5

REFRESCOS SOFT DRINKS

Nestea	3
Coca Cola	3.5
Coca Cola Light / Zero	3.5
Fanta Naranja / Limón	3.5
Sprite	3.5
Nestea	3.8
Aquarius Limón / Naranja	3.8
Zumo de naranja natural	4
Zumo de tomate preparado	5

CERVEZAS BEER

Caña (Solo terraza)	2.5
Doble (Solo terraza)	3.3
Pinta (Solo terraza)	4.9
Heineken 33cl	3.9
El Águila 1900 33cl	3.9
Cruzcampo Andalusian IPA	3.9

Amstel Oro 0'0 33cl	4.2
El Águila Sin Filtrar 33cl	5
La Cibeles (Artesana de Madrid)	5
Sidra Ladrón de Manzanas	4
SANGRIAS	
Copa de tinto de verano	4.5
Copa de Sangría (Blanca o tinta)	4.5
Copa de Sangría de cava	8
Aperol Spritz	9
Jarra tinto de verano	15
Jarra de sangria 1L (Blanco o tinto)	16
Jarra de sangria de cava 1L	25

DRINKS

