







PARA ABRIR BOCA

To whet your appetite
Ouvre bouche

Jamón ibérico. 20€ / ½ 11€
Iberian ham.
Jambon Ibérique.

Lomo ibérico. 18€ - ½ 10€
Iberian pork loin sausage.
Tige d'échine ibérique.

**Pan cristal con tomate
autóctono y aove. 4^{'50€}**
Cristal bread with tomato and
olive oil.
*Pain Cristal avec tomate du
potager et à l'huile d'olive.*

**Tosta de Anchoa del Cantábrico
00, compota de tomate casera y
tapenade verde. 2^{'85€}**
Cantabrian anchovy toast with
tomato compote and olive oil
purée.
*Toast d'anchois cantabrique avec
compote de tomates et purée
d'huile d'olive.*

Croquetas cremosas caseras. 8€
Homemade creamy croquettes.
*Croquettes crémeux faites
maison.*

**Salmorejo cordobés con jamón
ibérico. 6€**
Traditional salmorejo with
Iberian ham.
*Salmorejo de cordoue avec
jambon ibérique.*

**Tabla de quesos con mermelada y
frutos secos. 15€**
Cheeseboard with jam and nuts.
*Notre plateau de fromages avec
ses confiture et fruits secs.*

**Huevos de corral con panaderas y
jamón ibérico. 10€**
Fried eggs with potatoes and
Iberian ham.
*OEufs sur le plat avec pommes de
terre et jambon ibérique.*

Nuestra Ensaladilla fusión. 6^{'50€}
Russian salad.
Salade russe.
**Nuestro flamenquín de pluma
ibérica. 13€**
Our Iberian flamenquin.
Notre flamenquin ibérique.

Flamenquín cordobés. 12€
Traditional flamenquin from
Cordoba.
Flamenquin traditionnel de Cordoba.

**Coca asiática de shitake y tomates
confitados. 10€**
Shitake Asian Coca bread and
confitted tomato.
*Pain coca asiatique shitake et
tomates confites.*

Pulled pork fusión. 7^{'50€}
Pulled pork fusion.
Pulled pork by fusión.

PARA COM PARTIR

To share Partager

Verduras & Pastas

*Végétales and pasta
Légumes et Pâtes*

**Verdura de temporada con
babaganoush y huevo poché. 11€**
Seasonal vegetables with
babaganoush and poached egg.
*Légumes de saison avec babaganoush
et oeuf poché.*

**Ensalada de quinoa
manzana y queso gouda. 11€**
Quinoa salad, apple
and Gouda cheese.
*Salade de quinoa, pomme
de terre et fromage gouda.*

Ensalada Fusión. 10^{'50€}
Fusión salad
Salade Fusión

**Cogollos con trigo tierno
y cítricos 10^{'50€}**
Heart lettuce with
wheat and citruses.
*Laitue du coeur avec
du blé et des agrumes.*

Burrata, higos secos y almendra. 11€
Burrata, dried figs, and almond.
Burrata, figues sèches et amandes.

**Tallarines chifa de
presa ibérica. 12^{'50€}**
Tallarines "Chifa" pasta with
Iberian prey.
*Pâtes Tallarines "Chifa"
avec proie ibérique.*

**Canelón de pollo braseado con
bechamel de gamba y palomitas. 13€**
Roast chicken cannelloni with
shrimp bechamel sauce and
popcorn.
*Cannellonis de poulet rôti avec
béchamel aux crevettes et maïs éclaté.*



**DEL
MAR**

From the sea De la mer

**Pulpo salteado con
langostinos, pico de gallo y
pesto de almendra frita. 15€**
Octopus sautéed with
shrimp, almond pesto and
tomato, onion, lime and
coriander sauce.

*Poulpe sauté langoustine, au
pesto d'amande et tomate,
l'oignon, au citron vert et à la
coriandre.*

**Bacalao gratinado con su
torreznó y revolconas. 15€**
Grilled cod with slice of
bacon and "revolconas"
potatoes.
*Morue grillée avec une
tranche de bacon et des
pommes de terre
«revolconas»*

**Fish'n chips con nuestra
brava casera. 9€**
Fish and chips with
homemade spicy sauce.
*Fish and chips avec sauce
épicée maison.*

**Pescado del día con
verduritas. S/M**
Fresh fish of the day.
Poisson frais du jour.

DEL CAMPO

The field Le champ

Costilla jugosa asada con parmentier al aroma de trufa. 12^{'50€}

Roast juicy ribs with truffle parmentier.

Côtes levées juteuses avec parmentier de truffes.

Lagarto ibérico con zanahoria confitada y papas arrugadas. 14[€]

Pork loin cut style with carrot and potatoes.

Échine de porc style tranchant avec carottes et pommes de terre.

Hamburguesa de ternera, tomate casero, provolone y cebolla caramelizada. 12^{'50€}

Beef hamburger, homemade tomato, provolone cheese and caramelized onion.

Hamburger de boeuf, tomates maison, fromage provolone etoignons caramélisés.

Rabo de toro guisado con polenta a la plancha. 15[€]

Oxtail with semolina corn on the griddle.

Queue de taureau avec semoule de maïs sur la plaque chauffante.

Menú infantil

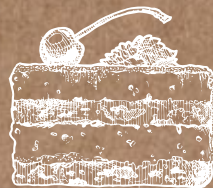
Children menu Menu enfants

Tallarines con salsa boloñesa. 5^{'50€}

Tallarines pasta with bolognese sauce
Tallarines à la sauce bolognaise

Nuggets de pollo con patatas. 6^{'50€}

Chicken nuggets with chips
Nuggets de poulet avec des frites



*para
endulzar
el paladar*

To sweeten our palate
Pour adoucir le palais

Flan casero cremoso con cristal de azúcar. 6^{'50€}

Homemade crème caramel with sugar.

Crème caramel maison au sucre.

Torrija rellena de toffe con helado de regaliz. 6^{'50€}

Torrija filled with toffee and liquorice ice cream.

Pain perdu rempli de toffee avec glace de réglisse.

Brownie casero. 6^{'50€}

Homemade brownie.

Brownie fait maison.

Tocino de cielo con helado de mango. 5^{'50€}

Tocino de cielo (dessert made with eggs yolks and sugar) with mango ice cream.

Tocino de cielo (dessert à base d'oeufs jaunes et de sucre) avec glace à la mangue.

Nuestro tiramisú. 6^{'50€}

Our tiramisu.

Notre tiramisu.

Helados artesanales. 3^{'50€}

Artisan ice cream.

Glace artisanale.

