

P A R A   C O M P A R T I R / T O   S H A R E

---

Jamón Ibérico 100% Bellota (100gr)	22,00€
Ensaladilla de langostinos y melva. <i>Russian Salad</i>	10,00€
Salmorejo Cordobés, huevo y jamón ibérico. <i>Traditional salmorejo</i>	7,00€
Croquetas de jamón(4uds) y bacalao. (4uds) <i>Ham and cod croquettes</i>	9,00€
Flamenquin de pluma ibérica, cebolla y queso cheddar. <i>Fried porck roll filled whith cheddar cheese</i>	13,00€
Hummus de avellana y remolacha con pan de pita. <i>Hazelhut and beet humus</i>	9,50€
Huevos rotos con patatas, crema de portobello y virutas de foie. <i>Broken eggs with mushrooms and foie</i>	12,00€
Choco fresco frito con mayonesa kimchie. <i>Fried squid</i>	10,00€
Wrap de pollo al tandori, verduras y yogurt especiado. <i>Chicken tandori Wrap, vegetables and yogurt</i>	9,50€
Tartar de atún rojo salvaje. <i>Tuna Tartar</i>	14,00€
Tabla de quesos nacionales e internacionales. <i>Cheese table</i>	14,00€

## UN LUGAR PARA LOS VEGETARIANOS

---

Flores de calabacín en tempura rellenas de queso 13,00€  
idiazabal.

*Zucchini flowers fried in tempura with Ideazabal cheese*

Espinacas baby, yogurt casero, piñones e higo turco. 12,00€

*Baby spinachs, yogurt, fig and pinions*

Lasaña de verduras con bechamel de parmesano. 12,00€

*Vegetable lasaña with parmesan.*

## ENSALADAS Y PASTAS / SALADS AND PASTA

---

Ensalada de langostinos en tempura. 10,00€

*Tempura prawn salad*

Tomate de temporada, habitas y sardina ahumada.

*Local tomato with marinated sardines* 12,00€

Pasta casarecce, portobello, calabacin y langostinos. 14,00€

*Pasta casarecce, portobello and prawns*

Pad-thai de rabo de toro con leche de coco y curry rojo. 13,00€

*Oixtail padthai with curry and coconout*

Cous cous de chipirón con alioli negro. 14,00€

*Squid cous-cous with black ali-oli*

## CARNES & PESCADOS / MEAT & FISH

---

Solomillo de ternera gallega con pastel de patata y queso. 21,00€

*Beef sirloin with potato cake*

Carrillera de vaca a baja temperatura con puré de aceite de oliva y curry verde. 14,00€

*Beef cheek, olive oil pure and green curry*

Preso ibérica con salsa teriyaki y espuma de pistacho. 16,50€

*Pork prey teriyaki*

Costilla a baja temperatura con su salsa BbQ. 12,00€

*Rib BbQ and fries*

Hamburguesa de ternera con queso de Cabra y pimientos caramelizados. 11,00€

*Beef hamburger, goat cheese and red peppers*

CHULETA SIMMENTAL.

60,00€ /kg

CHULETA DE VACUNO GALLEGO.

60,00€ /kg

Lomo de atun rojo salvaje con papada de cerdo. 16,00€

*Red tuna with iberian pork jowl*

Pulpo a la brasa, puré de chirivia y guiso iberico. 18,00€

*Octopus, parsnip and stew of iberics*

## POSTRES / DESSERT

---

Coco de la Habana, sopa de arroz con leche y maracuyá. 6,50€  
*Chocolate, coconut and maracuya*

Crème brulee tradicional. 6,00€

Bizcocho de remolacha, yogurt y helado  
de vainilla negra. 6,50€  
*Beet spong cake, yogurt and black vanilla*

Coulant de chocolate negro, helado de avellana  
y tierra de palomitas. 6,50€  
*Chocolate coulant, hazelnut ice-cream and popcorn*

Tarta de Lidia (queso y chocolate blanco) 5,50€  
*Cheese and white chocolate cake*

## VINOS BLANCOS Y ROSADOS

---

	COPA	BOTELLA
Ducado de altan Rueda- Verdejo	3,00€	17,00€
Flor de vetus Rueda - Verdejo	3,50€	18,00€
Finca rio negro Castilla - Gewurztraminer	3,50€	22,00€
El zarzal de Emilio Moro Bierzo - Godello		24,00€
Otazu Navarra - Chardonnay	3,50€	20,00€
Yllera Rosado Rioja - (tempranillo y verdejo)	3,00€	17,00€
Fragantia Blanco Moscatel	3,00€	15,00€

## VINOS TINTOS

---

	COPA	BOTELLA
Buscador Rioja - (Tempranillo y garnacha)	3,00€	18,00€
Izadi Rioja - (Tempranillo)	3,50€	20,00€
Beronia Selección Especial Rioja - (Tempranillo)	3,50€	20,00€
Ostatu Rioja - (Tempranillo, graciano y Mazuelo)	3,50€	22,00€
Conde San Cristobal Ribera del Duero (100% Tempranillo)	4,00€	22,00€
Flor de Vetus Toro - Tinta de toro	3,50€	22,00€
Pruno R. Duero - (Tempranillo y cabernet)	4,00€	24,00€
Finca Resalso Ribera del Duero - (Tempranillo)	3,50€	22,00€
Pepe Yllera Ribera del Duero ( Tempranillo )	3,50€	18,00€
Muga Reserva S.Especial Rioja - (Tempranillo y garnacha)		39,00€
Hacienda Monasterio Ribera del Duero- (Tempranillo y Cabernet)		40,00€
Abadia Retuerta V.Castilla (Cabernet)		28,00€

## CHAMPAGNE Y CAVA

---

	COPA	BOTELLA
Parxet Brut Reserva	4,00€	20,00€
Moet Chandon Imperial		55,00€
Moet Chandon Rose		65,00€
Moet Ice		70,00€
Veuve Clicquot		65,00€
Dom Perignon		180,00€

## VINOS GENEROSOS

---

	COPA
Fino "El Caballo"	
- M. Moriles	2,50€
Px ecológico	
- M. Moriles	3,00€
Amontillado	3,00€

Si le sobra comida o vino, no se preocupe se lo  
preparamos  
para que lo lleve a casa.

Podemos adaptar platos a celíacos o vegetarianos.

Iva, Incluido..

V: Vegetariano C : Celíaco

Este establecimiento cumple el Real Decreto  
1420/2006 sobre el tratamiento de anisakis.

Servicio de pan 1,20€.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre  
las intolerancias alimentarias.

Si desea conocer las intolerancias de cada plato  
consúltelo con nuestro personal de sala.

Las mesas de terraza llevarán un suplemento de un  
10% en cuenta fines de semana y festivos.

*If you have food or wine left over, do not worry  
we'll prepare it  
to take it home.*

*We can adapt dishes to celiacs or vegetarians.*

*VAT included ..*

*V: Vegetarian C: Celiac*

*This establishment complies with Royal Law  
1420/2006 on the treatment of anisakis.*

*Bread service € 1.20.*

*This establishment complies with the regulations  
on food intolerances.*

*If you want to know the intolerances of each dish,  
check with our room staff.*

*The terrace tables will carry a supplement of 10% on  
weekends and holidays.*