

FRÍOS

JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO
Iberian ham (D. O. Jabugo) **26,00 €**

TABLA DE QUESOS
Payoyo, payoyo azul y oveja curado
Cured cheese from the Sierra
Payoyo, blue payoyo and cured sheep **17,00 €**

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA
White prawns from Huelva **25,00 €**

ENSALADILLA DE GAMBAS
Prawns salad **12,00 €**

SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO
Cordoban salmorejo with ham and egg **10,00 €**

ENSALADA MIXTA CON MELVA
Mixed salad with frigate tuna **12,00 €**

PATATAS CREMOSAS ALIÑADAS CON MELVA
Creamy potatoes seasoned with frigate tuna **12,00 €**

TOMATE DE HUERTA CON VENTRESCA DE ATÚN
Vegetable garden tomato with tuna belly **13,00 €**

CALIENTES

CHOCOS FRITOS DE LA COSTA
Fried cuttlefish from the coast **15,00 €**

GAMBONES FRITOS CON PIMIENTOS DE PADRÓN
Fried prawns with padron pepper **17,00 €**

GAMBAS DE CRISTAL FRITAS CON PIMIENTO ASADO Y HUEVO
Fried prawns with roasted pepper and egg **17,00 €**

BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN
Fried anchovies with lemon **16,00 €**

CHIRLAS O ALMEJAS
Small clams or clams **17,00 €**

CORAZONES DE ALCACHOFAS SALTEADAS CON LANGOSTINOS Y JAMONCITO
Sauteed artichoke hearts with prawns and ham **17,00 €**

GAMBONES AL AJILLO CON HUEVO CUAJADO Y SU PEREJIL
Garlic shrimps with curdled egg and its parsley **17,00 €**

PESCADO

ATÚN A LA BRASA O PLANCHA
Grilled or chargrilled tuna **21,00 €**

REJO DE PULPO A LA PLANCHA O BRASA
Grilled or chargrilled octopus **26,00 €**

LOMOS DE LUBINA CON VERDURAS DE TEMPORADA
Sea bass loins with seasonal vegetables **18,00 €**

CHOCO A LA BRASA
Chargrilled cuttlefish **19,00 €**

CARNES

PRESA IBÉRICA DE LA SIERRA A LA PLANCHA O BRASA
Iberian shoulder steak **22,00 €**

LOMO DE ANGUS A LA BRASA
Angus tenderloin **25,00 €**

PAELLAS

A BANDA
Calamares
Calamari **17,00 €**

A BANDA CON ALCACHOFAS
Calamares y alcachofas
Calamari and artichokes **18,00 €**

BOLETUS Y ALCACHOFAS
Boletus y alcachofas
Boletus and artichokes **17,00 €**

BOGAVANTE
Calamar y cola de gambón
Calamari and peeled shrimp **29,00 €**

CHOCO Y HABITAS
Choco y habas
Cuttlefish and broad beans **16,00 €**

CARABINEROS
Cola de gambón, calamares, tacos de cazón y carabineros
Peeled shrimp, calamari, dogfish and scarlet shrimp **29,00 €**

MARISCO
Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostino
Scampi, calamari, dogfish, peeled shrimp, mussels and langostin **25,00 €**

ARROZ NEGRO
Calamar, cazón y cola de gambón
Calamari, dogfish and peeled shrimp **19,00 €**

ARROZ NEGRO CON CARABINEROS
Calamar, cazón, cola de gambón y carabineros
Calamari, dogfish, peeled shrimp and scarlet shrimps **29,00 €**

ARROZ NEGRO CON GULA
Calamar, cola de gambón y gulas
Calamari, peeled shrimp and gulas **18,00 €**

SENYORET
Calamar, cazón y cola de gambón
Calamari, dogfish and peeled shrimp **19,00 €**

VERDURAS DE TEMPORADA
Verduras de temporada
Seasonal vegetables **18,00 €**

VERDURAS DE TEMPORADA CON POLLO

Verduras de temporada con pollo
Seasonal vegetables with chicken

19,00 €

PATO Y BOLETUS

Pato y boletus
Duck and boletus

25,00 €

IBÉRICO

Presa ibérica y boletus
Iberian pork and boletus

22,00 €

CALDOSOS

A BANDA

Calamares
Calamari

17,00 €

A BANDA CON ALCACHOFAS

Calamares y alcachofas
Calamari and artichokes

18,00 €

CARABINEROS

Cola de gambón, calamares, tacos de cazón y carabineros
Peeled shrimp, calamari, dogfish and scarlet shrimp

29,00 €

BOGAVANTE

Calamar y cola de gambón
Calamari and peeled shrimp

29,00 €

MARISCO

Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostino
Scampi, calamari, dogfish, peeled shrimp, mussels and langostin

25,00 €

MARISCO CON ALCACHOFAS

Marisco con alcachofas
Seafood with artichokes

26,00 €

SENYORET

Calamar, cazón y cola de gambón
Calamari, dogfish and peeled shrimp

19,00 €

FIDEUÁ

FIDEUÁ

Cebolla, cazón, calamar y cola de gambón
Onion, dogfish, calamari and peeled shrimp

19,00 €

FIDEUÁ NEGRA

Cebolla, cazón, calamar, cola de gambón y tinta
Onion, dogfish, calamari, peeled shrimp and squid ink

19,00 €

FIDEUÁ DE MARISCO

Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostino
Crayfish, dogfish, calamari, peeled shrimp, mussels and langostin

25,00 €

MENÚ PARA NIÑOS

PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS

Chicken breast with french fries

12,00 €

PASTA CON TOMATE Y HUEVO

Pasta with Tomato and Egg

12,00 €

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS

Chicken nuggets with french fries

12,00 €

HAMBURGUESA SIMPLE CON PATATAS

Simple hamburger with french fries

12,00 €

POSTRES

TORRIJA BRIOCHE CARAMELIZADA CON HELADO Y CREMA DE VAINILLA Y LOTUS

Caramelised brioche toast with ice cream and vanilla and lotus cream

7,50 €

TARTA DE QUESO CON GALLETA CRUJIENTE

Cheese cake with crunchy cookies

6,50 €

BROWNIE DE CHOCOLATE TEMPLADO CON HELADO

Mild chocolate brownie with ice cream

6,50 €

TIRAMISÚ CASERO

Homemade tiramisú

6,50 €

FRUTA DE TEMPORADA

Seasonal fruits

6,00 €

Servicio, pan y picos 1,50€ (IVA incl.)

Service, bread and sticks 1,50€ (VAT incl.)

IVA incluido
VAT included

AGUA Y REFRESCOS

COCA COLA ORIGINAL ZERO ZERO ZERO LIGHT	2,50 €
FANTA DE NARANJA LIMÓN <i>Orange lemon Fanta</i>	2,50 €
SPRITE	2,50 €
NESTEA	2,50 €
TÓNICA <i>Tonic</i>	2,50 €
AQUARIUS DE NARANJA LIMÓN <i>Orange lemon Aquarius</i>	2,50 €
BEBIDA ENERGÉTICA <i>Energy drink</i>	4,00 €
AGUA MINERAL CON O SIN GAS 50CL <i>Still or sparkling mineral water 0,5cl</i>	2,00 €
AGUA MINERAL SIN GAS 1L <i>Still mineral water 1L</i>	2,50 €
ZUMOS BATIDOS <i>Juices smoothies</i>	2,50 €

CERVEZAS

CRUZCAMPO 33CL	3,50 €
RADLER	3,50 €
HEINEKEN 0,0	3,50 €
HEINEKEN 33CL	3,50 €
ESTRELLA GALICIA	4,00 €
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA <i>Estrella galicia 0,0 toasted</i>	3,50 €
ESTRELLA GALICIA 1906	4,50 €
ALHAMBRA 1925	4,00 €
ALHAMBRA RESERVA ROJA	4,50 €
EL ÁGUILA FILTRADA	4,00 €
CAÑA NACIONAL 0,4CL	4,00 €
CERVEZA SIN GLUTEN <i>Gluten-free beer</i>	3,50 €

VINOS TINTOS

QUINTA DE TARSUS	24,00 €
FINCA VILLACRECES PRUNO	21,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS	42,00 €
SEÑORÍO DE NAVAS CRIANZA	20,00 €
EMILIO MORO	35,00 €

SEÑORÍO DE NAVAS ROBLE

Botella <i>Bottle</i>	16,00 €
Copa <i>Glass</i>	3,50 €

VALDUBÓN ROBLE

Botella <i>Bottle</i>	18,00 €
Copa <i>Glass</i>	4,50 €

VALDUBÓN CRIANZA

RAMÓN BILBAO	22,00 €
--------------	---------

AZPILICUETA	22,00 €
-------------	---------

PECES DE CIUDAD	18,00 €
-----------------	---------

SOLAR VIEJO COSECHA

Botella <i>Bottle</i>	14,00 €
Copa <i>Glass</i>	3,50 €

SOLAR VIEJO CRIANZA

Botella <i>Bottle</i>	16,00 €
Copa <i>Glass</i>	4,50 €

IZADI CRIANZA	20,00 €
---------------	---------

VIÑAS DEL VERO

Botella <i>Bottle</i>	14,00 €
Copa <i>Glass</i>	3,00 €

JUAN GIL	20,00 €
----------	---------

BEMOLES	18,00 €
---------	---------

VINOS BLANCOS

EL PERRO VERDE	21,00 €
----------------	---------

FENOMENAL	20,00 €
-----------	---------

ETCÉTERA

Botella <i>Bottle</i>	15,00 €
Copa <i>Glass</i>	3,50 €

SEÑORÍO DE NAVAS

Botella <i>Bottle</i>	16,00 €
Copa <i>Glass</i>	4,00 €

PACO & LOLA	22,00 €
-------------	---------

TERRAS GAUDA	26,00 €
--------------	---------

ATRIUM	22,00 €
--------	---------

CUNE MONOPOLE	18,00 €
---------------	---------

VIÑAS DEL VERO

Botella | *Bottle* 14,00 €

Copa | *Glass* 3,00 €

MIORO

Botella | *Bottle* 14,00 €

Copa | *Glass* 3,00 €

CASTILLO DE ANDRADE

Botella | *Bottle* 14,00 €

Copa | *Glass* 3,00 €

VIÑA BARREDERO 18,00 €

NIEBLA 14,00 €

FRIZZANTE BARBADILLO 17,00 €

VINOS ROSADOS

MONÓLOGO

Botella | *Bottle* 16,00 €

Copa | *Glass* 4,00 €

LAMBRUSCO MONTEBEIRIN 16,00 €

MATEUS ROSÉ 17,00 €

VIÑAS DEL VERO

Botella | *Bottle* 14,00 €

Copa | *Glass* 3,00 €

CAVAS Y CHAMPAGNES

CAVA SELECCIÓN BARCELÓ

Botella | *Bottle* 14,00 €

Copa | *Glass* 3,00 €

AIRE BRUT NATURE 25,00 €

JUVE & CAMPS RESERVA 40,00 €

MOËT CHANDON 69,00 €

CAFÉS

CAFÉ SOLO 2,00 €
Black coffee

CAFÉ CON LECHE 2,40 €
Coffee with milk

CAFÉ CORTADO 2,40 €
Black coffee with a dash of milk

CAFÉ CAPUCHINO 3,50 €
Cappuccino coffee

CAFÉ DESCAFEINADO 2,40 €
Decaffeinated coffee

CAFÉ BOMBÓN 2,50 €
Coffee with fat milk

VASO DE LECHE 2,00 €
Glass of milk

COLA CAO 2,50 €

INFUSIÓN 2,00 €
Infusion

IVA incluido
VAT included