



MENU

MENU

PARA PICAR / SNACKS

	Unidad	Ración
Anchoas del Cantábrico con Tomate / Cantabrian Anchovies with Tomato	1.70 €	
Pastel de Cabracho / Scorpionfish cake		9.00 €
Caramelos de Morcilla sobre Confitura de Tomate / Morcilla's candies on Tomato jam		8.00 €
Croquetas de Rabo de Toro sobre Mermelada de Cebolla / "Rabo de toro" croquettes on Onion jam	2.00 €	
Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao / Piquillo peppers filled with Cod		10.00 €
Chorizo a la sidra / Chorizo a la Sidra	5.00 €	

ENTRADAS / STARTERS

	Ración
Tartar de hongos / Mushrooms tartar	7.50 €
Parrillada de verduras / Grilled Vegetables	8.50 €
Ensalada de Nueces, Panceta y nieve de Queso de Cabra / Salad with Walnuts, Bacon and grated Goat cheese	9.50 €
Ensalada de Salmón Marinado y Frutos de temporada / Salad with Marinated Salmon and seasonal Fruits	9.50 €
Ensalada de Quesos tibios / Warm cheese salad	9.50 €
Ensalada de la Huerta / Garden salad	7.50 €
Fideos negros gratinados con crema de Alioli y Gambones / Black gratined noodles with Alioli sauce and Prawns	12.00 €
Croquetas variadas del Cheff / Mixed Cheff's croquettes	8.00 €
Setas con Gambas a la Crema / Mushrooms with Prawns in Cream	12.00 €
Setas con salsa Cabrales / Mushrooms with Cabrales sauce	8.00 €
Timbal de gulas con patatas a lo pobre y huevo / Mold of Baby Eels with poor man's potatoes and eggs	9.00 €



GUISOS DE CUCHARA / STEWES

	1/2 Ración	Ración
Fabada Asturiana / Asturian Fabada	7.50 €	12.50 €
Callos a la Andaluza / Andalucian calluses	5.50 €	9.50 €
Garbanzos con Bacalao y Espinacas / Chickpeas with Cod and Spinach	5.50 €	9.50 €
Fideos con Calamares y Langostinos al Azafrán / Noodles with Squid, Prawns and Saffron		9.50 €

PESCADO / FISH

	Ración
Tataki de Atún / Tuna tataki	12.00 €
Merluza de Pincho en Salsa verde / Hake in Green sauce	14.50 €
Lubina a la Sidra / Sea Bass with Cider	15.00 €
Lomo de Bacalao al Pil-Pil / Pil - Pil Cod loin	18.00 €
Salmón a la Crema de Cava / Salmon with Cava cream	14.00 €
Bacalao en Crema de Puerros y Piñones / Cod in Leek and Pine Nut cream	16.00 €
Lomo de Bacalao a la brasa / Grilled Cod loin	14.00 €
Chipirones en su Tinta / Squid in its Ink	16.00 €
Pulpo asado / Roasted octopus	12.00 €

(Todos los platos van acompañados de su guarnición)
(All the dishes goes with garnish)



CARNE / MEAT

	Ración
Entrecot de Ternera (Nacional) / Sirloin steak (National)	18.00 €
Solomillo de Ternera (Nacional) / Beef fillet steak (National)	20.00 €
Solomillo de Cerdo / Pork tenderloin	12.00 €
Secreto Ibérico / Iberican "Secreto"	18.00 €
Chuletilla de Cordero / Lamb chops	15.00 €
Carrillada de Cerdo Ibérico / Iberian pork "Carrillada"	12.00 €
Cachopo de Ternera con salsa Cabrales / Beef Cachopo with Cabrales sauce	Según peso Acord. weight
Parrillada de Carnes variada (min 2 pax) / Mixed meat grill (min 2 pax)	30.00 €
Paletilla de Cordero / Shoulder of Lamb	18.00 €

(Todas las carnes van acompañadas de su guarnición)
(All the meats goes with garnish)

(Salsas de: Champiñones, Vino de Málaga, Pimienta y
Cabrales)
(Sauces: Mushrooms, Málaga wine, Pepper and
Cabrales)

ARROCES / RICES

	Min 2 pax
Arroz caldoso con Pescado y Marisco / Rice in broth with Fish and Seafood	24.00 €
Arroz caldoso con Bogavante / Rice in broth with Lobster	34.00 €
Paella Mixta o Pescado y Marisco / Mixed Paella or Fish and Seafood	24.00 €
Arroz Negro con Gambones y Calamares / Black rice with Prawns and Squid	24.00 €
Arroz Meloso con Carrillada / Thick rice with "Carrillada"	24.00 €

WINE MENU

VINO BLANCO/ WHITE WINE

	Copa	Botella
ARESAN (Verdejo Ecológico)	2.50 €	13.50 €
BARÓN DE LEY (Sauvignon Blanc semi-dulce natural)	2.50 €	15.50 €
PRÍNCIPE DE VIANA (Chardonnay)	2.50 €	15.75 €
VIÑA CIMBRÓN (Sauvignon Blanc)	2.50 €	16.50 €
CLOE CHARDONNAY (Vino local de Ronda)	2.50 €	16.50 €
TORRE DE MOREIRA (Albariño)	2.50 €	16.50 €
BARBADILLO	2.50 €	12.00 €
TREZNONES (Verdejo)	2.50 €	12.00 €
DAVIDE (Albariño)		25.00 €
REBOLLEDO (Godello)		15.00 €

VINO ROSADO / ROSE WINE

	Copa	Botella
BARÓN DE LEY (Lagrima "blush")	2.50 €	12.50 €
UVAM (Pinot Grigio "blush")	2.50 €	13.50 €

VINO TINTO/ RED WINE

	Copa	Botella
PRÍNCIPE VIANA (Crianza)	2.50 €	13.50 €
MONTEABELLÓN (5 meses)		16.50 €
RIOJA VEGA (Edición limitada 14 meses)		18.50 €
DAVID MORENO (Crianza)		17.50 €
G73 (Garnacha Ecológico)		17.85 €
CHINCHILLA (6 + 6)		19.70 €
LÓPEZ CRISTÓBAL (Crianza)		26.50 €
MONTEABELLÓN (Crianza 14 meses - Tempranillo)		20.50 €
BARÓN DE LEY (Reserva - Tempranillo)		15.90 €
MONTEVANNOS (Reserva)		25.50 €
LICORELLA (Clasic tinto)		27.50 €
BARÓN DE LEY (Gran Reserva)		26.50 €
MARQUÉS DE RISCAL		31.50 €
EMILIO MORO		38.50 €
PROTOS (Crianza)		33.50 €
PROTOS (Roble 3/4)		17.50 €
LUIS CAÑA (Crianza)		21.50 €
CONDESA DE LEGANZA	2.50 €	10.50 €
FINCA DIEZ (Joven)	2.50 €	14.70 €
CAMPILLO (Reserva)		32.50 €
PORTIA PRIMA		28.50 €
FINCA MONCLOA		26.80 €





VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

ROGER DE FLOR (Cava brut)

Botella

10.90 €

REVENTOS DE NIT (Rosado "blush")

23.50 €

