

Chacina ibérica de bellota

- Jamón ibérico de bellota BEHER oro...22,0 € |100g
- Caña de lomo ibérica de bellota ... 13,0 € | 110 g
- Salchichón ... 9,9 € | 110 g
- Queso viejo ... 11,1 € | 110 g

Nuestras tostas en pan cristal

- De gambas y ali-oli ... 11,6 €
- De jamón con salmorejo ... 13,8 €
- De sardina ahumada ... 3,3 € | ud.
con mermelada de tomate dulce
- De anchoas ... 2,9 € | ud.
con tomate natural
- De solomillo de atún ... 3,6 € | ud.
con queso de cabra y confitura de tomate

De la freiduría

- Croquetas de corvina y gambas ... 3,9 € | 9,5 €
- Boquerones fritos al limón ... 10,1 €
- Puntillitas bravas ... 11,5 €
con salsa brava y ali-oli suave
- Calamares ... 12,5 €
- Taquitos de merluza ... 12,2 €

Del cerdo, hasta los andares...

- Solomillo ibérico al "Candil" ... 4,1 € | 13,1 €
- San Jacobo casero ... 4,1 € | 12,0 €
- Carrillada ibérica al Pedro Ximénez 4,0 € | 11,8 €
- Croissant de carrillada ibérica ... 4,1 €
con ali-oli de membrillo
- Presa ibérica ... 4,7 € | 15,3 €
- Mini Burger ibérica ... 4,1 €
con tomate seco, queso curado y mayonesa de soja

Alguna otra carne

- Tiras de pollo crujiente ... 4,0 €
con salsa sweet-chili
- Lomo bajo de buey ... 9,6 € | 17,7 €
con papas fritas
- Mollejas de ternera a la parrilla ... 4,1 € | 11,4 €
con patatas al ajo
- Solomillo de ternera ... 22,3 €
- Chuletón de vaca madurado ... 60,0 € | Kg.
- Chuletón de ternera morucha ... 55,0 € | Kg.

- Gyozas fritas rellenas de cordero ... 4,1 €
- Canelón de cordero ... 4,1 €
con parmentier de boletus
- Pincho moruno de cordero ... 4,4 €
- Chuletitas de cordero lechal ... 17,6 €

Las cositas que nos dan los mares

- Bacalao gratinado con ali-oli de membrillo... 4,0 €
- Chipirón a la plancha sobre arroz negro ... 4,0 €
- Tartar de salmón con guacamole ... 4,0 € | 10,9 €
- Tartar de atún rojo de almadraba... 8,0 € (70g) | 15,5 € (140g)
- Tatakya de atún rojo de almadraba ... 8,0 € (70g)
con aguacate y salsa asiática
- Pulpo ahumado y frito ... 16,8 €
con emulsión de mojo picón
- Taquitos de corvina ... 15,2 €
salteados al oloroso con jamón
- Gambas al ajillo ... 12,6 €
- Berberechos al vino blanco ... 12,3 €
- Navajas a la plancha ... 2,3 € | ud.

Un poco de todo

- Salmorejo ... 3,8 €
con jamón y huevo duro
- Ensaladilla de gambas ... 3,8 € | 7,8 €
- Ensalada de brotes tiernos ... 11,0 €
con cebolla encurtida, queso de cabra, higos y vinagreta de miel y mostaza
- Ensalada de atún en escabeche ... 12,4 €
con pipirrana de fresas
- Tomate rosa con ventresca de atún y piparras... 12,4 €
- Parmentier de patata ... 4,0 €
con chorizo picante y huevo frito
- Papas bravas a nuestro estilo ... 3,0 €
- Alcachofas confitadas al Jerez ... 12,1 €
con langostinos y jamón
- Huevos rotos con gulas y langostinos ... 4,0 € | 12,0 €
- Revuelto de queso gorgonzola, patata y cebolla confitada ... 11,7 €

Postres ... 5,9 €

Todos nuestros postres son elaborados por nosotros de manera artesanal, consulte con nuestro personal qué podemos ofrecerle hoy.



Iberian acorn-fed sausage

Acorn-fed Iberian ham BEHER gold ...22,0 € |100g

Acorn-fed Iberian pork loin ... 13,0 € | 110 g

Sausage salchicha ... 9,9 € | 110 g

Aged cheese ... 11,1 € | 110 g

Our toasts in glass bread

With prawns and ali-oli ... 11,6 €

Acorn-fed Iberian ham with salmorejo ... 13,8 €

*Smoked sardine ... 3,3 € | ud.
with sweet tomato jam*

*Anchovies ... 2,9 € | ud.
with fresh tomato*

*Tuna fillet ... 3,6 € |ud.
with goat cheese and tomato jam*

From the fryer

Corvina and prawn croquettes ... €3.9 | €9.5

Fried anchovies in lemon ... 10.1 €

*Fried baby squid ... 11,5 €
with brava sauce and mild ali-oli*

Squid ... 12,5 €

Hake cubes ... 12,2 €

From the pig, to the walk ...

Iberian sirloin in "Candil" style ... 4,1 € | 13,1 €

Hommeda codón blue ... 4,1 € | 12,0 €

Iberian cheek in Pedro Ximénez ...4,0 € | 11,8 €

*Iberian pork cheek croissant ... 4,1 €
with quince ali-oli*

Iberian pork shoulder fillets... 4,7 € |15,3 €

*Mini Iberian Burger ... 4,1 €
with dried tomato, aped cheese and soy
mayonnaise*

Some other meat

*Crispy chicken ... 4,0 €
with sweet-chily sauce*

*Low beef loin ... 9,6 € | 17,7 €
with fries*

*Grilled veal sweetbreads ... 4,1 € | 11,4 €
with garlic potatoes*

Beef sirloin ... 22,3 €

Matured cow steak ... 60,0 € | Kg.

"Morucha" veal steak ... 55,0 € | Kg.

Fried gyozas stuffed with lamb ... 4,1 €

*Lamb cannelloni ... 4,1 €
with boletus parmentier*

Moroccon lamb skewer ... 4,4 €

Lamb chops grilled ... 17,6 €

The little things that the seas give us

Cod au gratin with quince ali-oli ... 4,0 €

Grilled baby squid on black rice ... 4,0 €

Salmon tartar with guacamole ... 4,0 € | 10,9 €

*Almadraba red tuna tartare ... 8,0 € (70g) | 15,5 €
(140g)*

*Almadraba red tuna tataky ... 8,0 € (70g)
with avocado and asian sauce*

*Smoked and fried octopus ... 16,8 €
with mojo picon emulsion*

*Corvina cubes ... 15,2 €
sautéed with sherry and ham*

Spanish garlic prawns ... 12,6 €

Cockles in white wine sauce... 12,3 €

Grilled razor clams ... 2,3 € |ud.

A bit of everything

*Salmorejo ... 3,8 €
with ham and hard-boiled egg*

Prawn salad ... 3,8 € | 7,8 €

*Tender sprout salad ... 11,0 €
with pickled onion, goat cheese, figs and honey
mustard vinaigrett*

*Marinade tuna salad ... 12,4 €
with strawberry "pipirrana"*

Pink tomato with tuna belly and peppers ... 12,4 €

*Potatoe parmentier ... 4,0 €
with spicy chorizo and fried egg*

Papas bravas our style ... 3,0 €

*Atichokes in sherry sauce ... 12,1 €
with prawns and ham*

Fried eggs with eels and prawns ... 4,0 € | 12,0 €

*Scrambled eggs ... 11,7 €
with gorgonzola cheese, potato and confit onion*

Desserts ... 5,9 €

*Our desserts are house made in an artisanal way,
ask our staff what we can offer you today*