

### Chacina ibérica de bellota

- Jamón ibérico de bellota BEHER oro...22,0 € |100g
- Caña de lomo ibérica de bellota ... 13,6 € | 110 g
- Salchichón ... 10,3 € | 110 g
- Queso viejo ... 11,6 € | 110 g
- Tabla degustación de quesos ... 14,0 € | 140 g

### Nuestras tostas en pan cristal

- De gambas y ali-oli ... 11,6 €
- De jamón con salmorejo ... 13,5 €
- De sardina ahumada ... 3,4 € | ud.  
*con mermelada de tomate dulce*
- De anchoas ... 3,0 € | ud.  
*con tomate natural*
- De solomillo de atún ... 3,8 € | ud.  
*con queso de cabra y confitura de tomate*

### De la freiduría

- Croquetas de corvina y gambas ... 4,1 € | 10,1 €
- Boquerones fritos al limón ... 11,0 €
- Puntillitas bravas ... 12,3 €  
*con salsa brava y ali-oli suave*
- Calamares ... 12,9 €
- Taquitos de merluza ... 12,1 €

### Del cerdo, hasta los andares...

- Solomillo ibérico al "Candil" ... 4,1 € | 13,6 €
- San Jacobo casero ... 4,1 € | 13,4 €
- Carrillada ibérica al Pedro Ximénez 4,1 € | 12,0 €
- Croissant de carrillada ibérica ... 4,1 €  
*con ali-oli de membrillo*
- Arroz crujiente de carrillada ... 12,0 €  
*con ali-oli y miel de caña*
- Presas ibéricas ... 4,7 € | 15,0 €
- Mini Burger ibérica ... 4,1 €  
*con tomate seco, queso curado y mayonesa de soja*

### Alguna otra carne

- Lomo bajo de buey ... 10,0 € | 18,0 €  
*con papas fritas*
- Mollejas de ternera a la parrilla ... 4,1 € | 11,6 €  
*con patatas al ajo*
- Solomillo de ternera ... 22,9 €
- Chuletón de vaca madurado ... 60,0 € | Kg.
- Chuletón de ternera morucha ... 55,0 € | Kg.

- Canelón de cordero ... 4,1 €  
*con parmentier de boletus*
- Pincho moruno de cordero ... 4,5 €
- Chuletitas de cordero lechal ... 18,0 €

### Las cositas que nos dan los mares

- Bacalao gratinado con ali-oli de membrillo... 4,1 €
- Chipirón a la plancha sobre arroz negro ... 4,1 €
- Tartar de salmón con guacamole ... 4,1 € | 11,5 €
- Tartar de atún rojo de almadraba... 8,0 € (70g) | 15,5 € (140g)
- Tatakys de atún rojo de almadraba ... 8,0 € (70g)  
*con aguacate y salsa asiática*
- Tartar de vieiras y langostinos ... 4,1 €
- Taquitos de corvina ... 15,2 €  
*salteados al oloroso con jamón*
- Pulpo ahumado y frito ... 16,9 €  
*con emulsión de mojo picón*
- Gambas al ajillo ... 13,2 €
- Berberechos al vino blanco ... 13,0 €
- Almejas a la marinera ... 23,9 €
- Navajas a la plancha ... 2,4 € | ud.

### Un poco de todo

- Salmorejo ... 4,0 €  
*con jamón y huevo duro*
- Ensaladilla de gambas ... 3,9 € | 8,6 €
- Ensalada de brotes tiernos ... 11,1 €  
*con cebolla encurtida, queso de cabra, higos y vinagreta de miel y mostaza*
- Ensalada de presa ibérica a baja temperatura ... 12,4 €  
*con mayonesa de atún*
- Tomate rosa con ventresca de atún y piparras... 12,4 €
- Papas bravas a nuestro estilo ... 3,2 €
- Parmentier de patata ... 4,1  
*con chorizo picante y huevo frito*
- Alcachofas confitadas al Jerez ... 13,1 €  
*con langostinos y jamón*
- Huevos rotos con gulas y langostinos ... 4,1 € | 12,6 €
- Revuelto de queso gorgonzola, patata y cebolla confitada ... 11,8 €

Postres ... 6,0 €

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



# B A R M E N U

## Iberian acorn-fed sausage

- Acorn-fed Iberian ham BEHER gold ...22,0 € |100g
- Acorn-fed Iberian pork loin ... 13,6 € | 110 g
- Sausage salchicha ... 10,3 € | 110 g
- Aged cheese ... 11,6 € | 110 g
- Cheese tasting table... 14,0 € | 140g

## Our toasts in glass bread

- With prawns and ali-oli ... 11,6 €
- Acorn-fed Iberian ham with salmorejo ... 13,5 €
- Smoked sardine ... 3,4 € | ud.  
with sweet tomato jam*

Anchovies ... 3,0 € | ud.  
*with fresh tomato*

Tuna fillet ... 3,8 € |ud.  
*with goat cheese and tomato jam*

## From the fryer

- Corvina and prawn croquettes ... 4,1 € | 10,1 €
- Fried anchovies in lemon ... 11,0 €
- Fried baby squid ... 12,3 €  
*with brava sauce and mild ali-oli*
- Squid ... 12,9 €
- Hake cubes ... 12,1 €

## From the pig, to the walk ...

- Iberian sirloin in "Candil" style ... 4,1 € | 13,6 €
- Hommeda codón blue ... 4,1 € | 13,4 €
- Iberian cheek in Pedro Ximénez ...4,1 € | 12,0 €
- Iberian pork cheek croissant ... 4,1 €  
*with quince ali-oli*
- Iberian pork cheek crispy rice ... 12,0 €  
*with ali-oli and honey*
- Iberian pork shoulder fillets... 4,7 € |15,0 €
- Mini Iberian Burger ... 4,1 €  
*with dried tomato, aped cheese and soy mayonnaise*

## Some other meat

- Low beef loin ... 10,0 € | 18,0 €  
*with fries*
- Grilled veal sweetbreads ... 4,1 € | 11,6 €  
*with garlic potatoes*
- Beef sirloin ... 22,9 €
- Matured cow steak ... 60,0 € | Kg.
- "Morucha" veal steak ... 55,0 € | Kg.

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

Moroccon lamb skewer ... 4,5 €

Lamb chops grilled ... 18,0 €

## The little things that the seas give us

- Cod au gratin with quince ali-oli ... 4,1 €
- Grilled baby squid on black rice ... 4,1 €
- Salmon tartar with guacamole ... 4,1 € | 11,5 €
- Almadraba red tuna tartar ... 8,0 € (70g) | 15,5 € (140g)
- Almadraba red tuna tataky ... 8,0 € (70g)  
*with avocado and asian sauce*
- Scallops and prawns tartar ... 4,1 €
- Smoked and fried octopus ... 16,9 €  
*with mojo picon emulsion*
- Corvina cubes ... 15,2 €  
*sautéed with sherry and ham*
- Spanish garlic prawns ... 13,2 €
- Cockles in white wine sauce... 13,0 €
- Clams in marinera style ... 23,9 €
- Grilled razor clams ... 2,4 € |ud.

## A bit of everything

- Salmorejo ... 4,0 €  
*with ham and hard-boiled egg*
- Prawn salad ... 3,9 € | 8,6 €
- Tender sprout salad ... 11,0 €  
*with pickled onion, goat cheese, figs and honey mustard vinaigrett*
- Iberian pork cooked at low temperature salad... 12,4 €  
*with tuna mayonnaise*
- Pink tomato with tuna belly and peppers ... 12,4 €
- Potatoe parmentier ... 4,1 €  
*with spicy chorizo and fried egg*
- Papas bravas our style ... 3,2 €
- Atichokes in sherry sauce ... 13,1 €  
*with prawns and ham*
- Fried eggs with eels and prawns ... 4,1 € | 12,6 €
- Scrambled eggs ... 11,8 €  
*with gorgonzola cheese, potato and confit onion*

Desserts ... 6,0 €

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