

ENTRADAS / STARTERS

Tortilla De Papa Y Cebolla / Potato And Onion Tortilla.

Tortilla De Papa Con Chistorra
Potato And Chistorra (Basque Cooked Sausage) Tortilla.

Tortilla A La Española / Spanish Style Tortilla.

Tortilla De Fideua Con Gambas
Potato And Fideua Tortilla With Prawns.

Patatas Bravas (Papa, Salsa Alioli Y Tomate Picante)
Hot Potatoes Potatoes, Aioli Sauce And Spicy Tomato.

Huevos Estrellados Con Jamón De Jabugo.
Scrambled Eggs With Jabugo Ham.

⊗ **Setas A La Plancha, Huevos Y Jamón Serrano.**
Grilled Fungi, Eggs And Serrano Ham.

⊗ **Boquerones Con Olivas Y Pimientos.**
Anchovies With Olives And Peppers.

Croquetas De Calamar Con Su Tinta.
Squid And Alioli Croquettes.

Croquetas De Bacalao Y Alioli / Cod And Alioli Croquettes.

Buñuelos De Bacalao Con Ajo Blanco / Cod Fritters.

Calamares En Su Tinta / Squid In Its Own Ink.

⊗ **Chipirones A La Plancha En Su Tinta.**
Squid Grilled In Its Own Ink.

Chipirones Y Patatas Encebollados.
Squid And Potatoes Cooked With Onions.

Cojonudo.

Rabas / Fried Squid.

⊗ **Gambas Al Ajillo** / Shrimp Scampi.

⊗ **Langostinos A La Plancha** / Grilled Prawns.

Jamón De Jabugo Con Pa Amb Tomaquet.

⊗ **Pulpo A Feira** / Galician Style Octopus.

Degustación De Tapas Del Día. / Assortment Of Tapas Of The Day.

CARNES / MEATS

Rabo De Buey Al Vino Tinto (Sin Los Huesitos)
Ox's Tail In Red Wine Sauce (Boneless).

⊗ **Conejo A La Sidra** / Rabbit In Cider Sauce.

Riñones Al Jerez / Kidneys In Sherry Sauce.

Lomitos De Cordero Con Hongos.
Lamb Tenderloin With Fungi Sauce.

Solomillo De Cerdo Con Manzanas Y Cebollas.
Pork Tenderloin With Apples And Onions.

Ibérico Con Pimientos Y Papas A La Sal.
Iberico Whit Paprika And Potatoes On Salt.

Cochinillo (Consulte) / Suckling Pig (Check For Availability)

Cabeza De Cochinillo (Solo Para Entendidos).
Suckling Pig Head (Only For Connoisseurs).

PLATOS DE CUCHARA SPOON DISHES

⊗ **Callos A La Madrileña (Inés De Lafuente).**
Madrid Style Tripe.

⊗ **Zarzuela De Pescados Y Mariscos.**
Seafood And Shellfish Casserole.

PESCADOS / FISH

Merluza En Salsa Verde Como En Arzak.
Hake In Arzak Style Green Sauce.

Pesca Del Día En Salsa Marinera / Marinated Catch Of The Day.

⊗ **Pesca Del Día A La Plancha** / Grilled Catch Of The Day.

⊗ **Pesca Del Día A La Vasca** / Basque Style Catch Of The Day.

GUARNICIONES A ELECCIÓN Side Dishes At Your Choice

⊗ **Berza (Repollo, Papa, Panceta Y Oliva)** / (Cabbage, Potato, Bacon And Olive).

Patatas A Lo Pobre (Papa Y Cebolla).
Poor-like Potatoes (Potato And Onion).

Patatas Bravas (Papa, Salsa Alioli Y Tomate Picante).
Hot Potatoes (Potato, Aioli Sauce, Spicy Tomato).

Pisto Manchego (Pimientos, Cebolla Y Tomate).
Manchego Ratatouille (Peppers, onion And Tomato).

⊗ **Papas Aplastadas A La Plancha** / Grilled Smashed New Potatoes.

ENSALADAS / SALADS

⊗ **Ensalada Templada De Endivias Y Atún Con Su Vinagreta.**
Warm Endives And Vinaigrette Tuna Salad.

⊗ **Ensalada De Lentejas Y Queso Azul** / Lentils And Blue Cheese Salad.

⊗ **Ensalada De Alubias Y Escabeche De Conejo.**
Beans And Rabbit Marinade Salad.

⊗ **Ensalada De Langostino, Huevas De Trucha,
Picadillo De Gazpacho, Patatas Y Huevos De Codorniz.**
Prawn, Trout Eggs, Minced Gazpacho, Potatoes And Quail Eggs Salad.

ARROCES / RICES

⊗ **Paella A La Valenciana (Frutos De Mar Y Pollo)**
Valencia Style Paella (Seafood And Chicken).

⊗ **Paella De Mariscos** / Shellfish Paella.

⊗ **Paella De Campo, Pollo Y Conejo Con Azafrán.**
Countryside Chicken And Saffron Rabbit Paella.

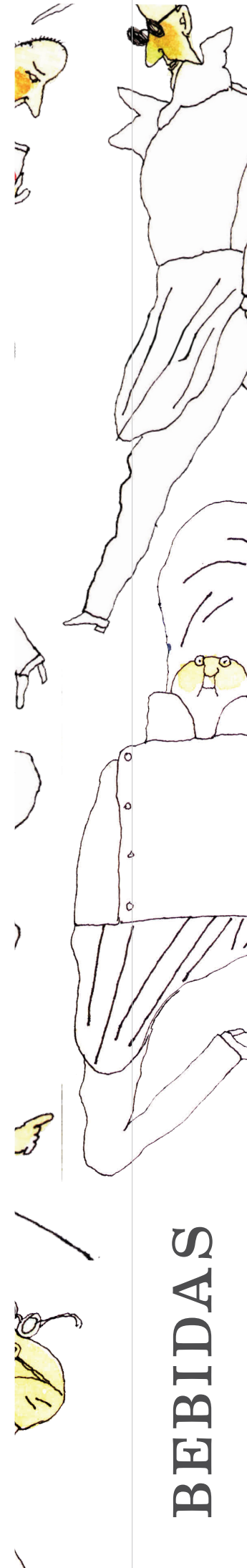
Paella De Vegetales Y Setas / Vegetables And Mushroom Paella.

⊗ **Arroz Negro Con Calamares Y Gamba.**
Black Rice With Squid And Shrimp.

Fideua De Frutos De Mar / Seafood Fideua.

Fideua Negra Con Gambas Y Chipirones.
Black Fideua With Prawns And Squid.

Cubierto por persona \$122



BEBIDAS

CAFÉ / COFFEE

Café / Descafeinado / Té.
Coffee / Decaffeinated Coffee / Tea.

Capuccino.

tealosophy

BY INES BERTON

TÉ NEGRO / BLACK TEA

English Breakfast

Blend De Cosechas Premium De India, Ceylón Y China.
(Premium Crop Blend From India, Ceylon And China)

Earl Gray.

Base De Té Ceylon Mahaluxmi
Con Aceite De Bergamota.

(Ceylon Mahaluxmi Tea Base With Bergamot Oil).

TÉ VERDE / GREEN TEA

Green Geisha.

Base De Té Verde Sencha Fukuyu De Japón, Ananá
Pétalos De Flores Y Maracuyá. Ideal para ice tea.

(Green Tea Base Sencha Fukuyu From Japan With Pineapple,
Flower Petals And Passion Fruit) Ideal For Ice Tea.

INFUSIÓN

Calm

Cítricos Mediterráneos, Manzanilla Egipcia,
Rosa Mosqueta Y Verbena Francesa.
Ideal para después de comer.

(Mediterranean Citrics, Egyptian Chamomile, Rosehip
And French Verbena). Ideal For After Eating.

Apple Calm

Manzanas Con Canela, Flores Y Verbena Francesa.
Ideal para después de comer.

(Apples With Cinnamon, Flowers And French Verbena).
Ideal For After Eating.

Monsoon Wedding

Verbena, Menta, Lemongrass, Manzanilla Y Pétalos.

(Verbena, Mint, Lemongrass, Chamomile And Flowers Petals).

Very Berry

Frutos Rojos Y Pétalos De La Patagonia.

(Red Fruits And Petals From Argentinean Patagonia).

Provence

Rooibos, Pétalos De Violeta, Verbena, Lavanda
Y Vayas De Sauco.

(Rooibos, Violet Petals, Verbena, Lavander And Elderberries)

POSTRES / DESSERTS

Crema Catalana / Catalan Cream.

Arroz Con Leche Asturiano (Inés De Lafuente)
Rice Cooked In Sweet Milk.

Natillas Con Frutos Rojos.

Natilla With Red Fruits (Cream).

Leche Frita Flameada Con Brandy Y Helado.

Fried Milk In Brandy Flambé With Ice Cream.

Crème Brûlée De Chocolate Y Sus Churros.

Chocolate Crème Brûlée With Fritters.

Los Churros Del Burladero.

El Burladero Fritters.

Peras A La Sidra Con Salsa Chocolate.

Cider Pears With Chocolate Sauce.

Flan De Naranja / Orange Custard.

Milhojas De Brioche Con Cremoso De Chocolate.

Cholatte Bread.

Profiteroles Con Helado De Vainilla.

Profiteroles With Vanilla Ice Cream.

Crocante Mousse De Chocolate Con Helado.

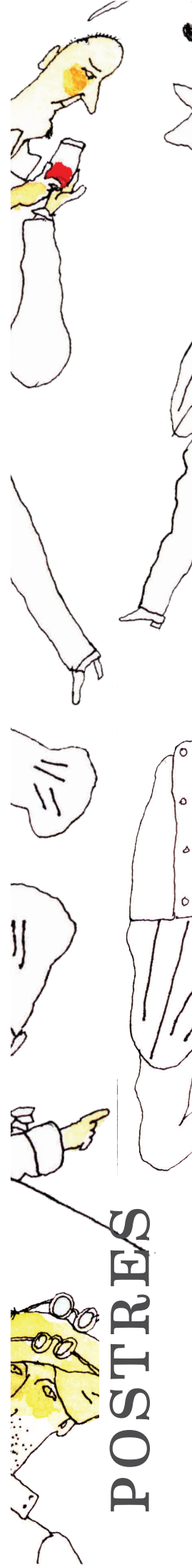
Crunchy Chocolate Mousse With Ice Cream.

Volcán De Naranja / Orange Volcano.

Volcán De Chocolate / Chocolate Volcano.

Omelette Surprise / Dos Personas.

Surprise Omelet/ For Two People.



CERVEZAS / BEERS

Grolsh Porrón

Warsteiner Porrón

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

Agua Mineral Sin Gas

Agua Mineral Con Gas

Gaseosas

Limonada

Jugos Naturales

NUESTRO BAR / OUR BAR

Americano

Bellini

Bloody Mary

Caipirinha

Caipiroska

Coloradito

Cosmopolitan

Cuba Libre

Garibaldi

Gibson

Gin Tonic

Kir

Kir Royal

Manhattan

Margarita

Martini Cocktail

Martini Sweet

Mimosa

Negroni

Old Fashioned

Pisco Sour

Screwdriver

Tequila Sunrise

Tom Collins

Vodka Martini

Vodka Tonic

Whisky Sour

Vermouth

Campari

Cinzano

Gancia

Martini

Punt E Más

Copas

Wine By The Glass

Champaña

Pinot Noir

Chardonnay

Malbec

Copa Premium

Sangria (Inés De Lafuente).

Caña / Pint.

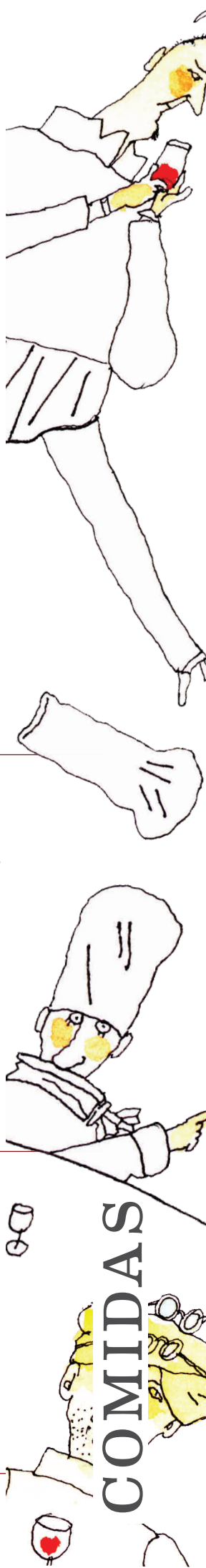
1/2 Caña / 1/2 Pint.

Sidra Tirada / Draft Cider.

1/2 Sidra Tirada / 1/2 Draft Cider.

Sidra Flor De Manzano (Método Champenoise).
Flor De Manzano Cider (Champenoise Method).

Cubierto por persona \$122



COMIDAS