

STARTERS/ENTRANTES

(price for person-precio por comensal)

Bread and Starters



Pan y Entradas

Stuffed Artichoke with Goat "Payoyo" Cheese

Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo



Fried Mackerel, Iberian Pork Jowl, Fried Pepper, Salmorejo and Seeds Bread

Caballa Marinada y Frita, Velo de Papada Ibérica

Pimiento Frito, Salmorejo y Pan de Cereales



Garlic Prawns Hamburger



Hamburguesita de Gambas al Ajillo

Grilled Octopus with Potatoes and Garlic Mayonnaise

Tronco de Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli



Black Pudding Pastie with Cheese



Empanada de Morcilla de Arroz y Queso

Fresh Duck Liver in Sweet Sherry Wine



Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez

Starters with price per person will be served for full table

TO SHARE/ENTRADAS

Acorn-Fed Iberian Ham from Huelva

Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Sierra de Huelva)

Acorn-Fed Iberian Pork Loin from Huelva

Lomito Ibérico de Bellota (D.O. Sierra de Huelva)

Marinated White Prawns in Lemon (220grs)



Gambas Blancas al Limón (200 grs)

Organic Caviar from Riofrio (15 grs)



Caviar Ecológico de Riofrio (15 grs)

Spanish Garlic Scarlet Shrimp, Iberian Pork Jowl, Fried Egg and Frech Fries



Carabinero al Ajillo, Papada Ibérica, Huevo Frito y Patatas

2.90€

7.80€

7.80€

8.80€

8.80€

7.50€

9.50€

30.50€

27.50€

42.00€

39.00€

36.00€



Menu

TO SHARE/ENTRADAS

Gazpacho-Tomato Cold Soup



with Vegetables, Iberian Ham Boiled Eggs

Crema de Gazpacho Samorejado con Huevo y Jamón

Organic Tomatoes Salad with Swordfish Belly and Artichoke



Ensalada de Tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa y

Ventresca Pez de Espada Escabechada

Mixed Grilled Vegetables

Parrillada de Verduras Naturales

Acorn-fed Iberian Pork Carpaccio with Arugula, Cheese, an Walnuts

Carpacho de Presa Ibérica de Bellota con Rúcula, Queso y Nueces



Spanish Potatoes and Prawns Salad



Ensaladilla de Gambas

Scallops and Shrimps Meatballs with Zucchini Sauce

Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines



Stuffed Eggs and Potatoes Cake Fritters



Buñuelos de Tortilla de Patatas

Ox's Tail Croquettes



Croquetas de Cola de Toro

Creamy Rice with Octopus and Monkfish

Arroz Meloso con Pulpo y Rape (30 minutos)



12.50€

23.50€

17.50€

22.00€

18.90€

22.50€

16.90€

19.90€

24.50€

WILD RED TUNA FISH -60°

Red Tuna Sashimi with Guacamole and Pastry 8.90€Sashimi de Atún Rojo, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole (*unidad*)**Red Tuna Tartare** 28.50€

Tuna Tartar al Estilo del Steak

**Red Tuna Tataki with Fried Rice** 28.50€

Descargamento de Atún Rojo Trinchado, sobre Arroz Frito

**Red Tuna Belly, Spinach Stew and Sherry Emulsion** 30.50€

Ventresca de Atún Rojo, Berenjenas Esparragadas y Emulsión de Sherry

**Grilled Red Tuna Parpatana with Whisky Sauce and Fried Sliced Potatoes** 27.50€

Parpantana de Atún Rojo a la Brasa con salsa al Whisky y Patatas Panaderas Fritas

FISH SELECTION

Daily Fish From Local Market Ask

Selección Diaria de Pescados en Lonja



Consultar

Cod Confit with a Fresh Pasta and Fig Sauce 28.90€

Bacalao Confitado, Pasta Fresca y Salsa de Higos

**Fried Calamaries with Cod Cheeks in Green Sauce** 29.50€

Calamar Frito Relleno de Coccochas de Bacalao en Salsa Verde



Pescado



Apio



Cacahuetes



Crustáceos

Dióxido de azufre
y sulfitos

Frutos de cáscara

Contiene
glútenGranos de
sésamo

Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza



Soja

MEAT SELECTION

Veal Sirloin with Olive Oil, Garlics and French Fries 29.50€Solomillo de Ternera "Señor Marqués"
(medallones fritos con aceite de oliva virgen y ajitos)**Stuckling Lamb Chops with Dry Sherry Sauce** 28.80€
(8 pieces) Chuletitas de Cordero Lechal Fritas con Ajo y Jerez (*ocho unidades*)**Galician Beef Entrecote** 31.50€

Lomo Bajo de Vaca Rubia Gallega (300 grs)

Frisona Beef Chop (800 grs) 75.00€

Chuleta de Vaca Frisona (Madurada 30 días, 800 grs, 2 pax)

Beef Sirloin Chop 32.50€

Chuleta de Solomillo de Vaca

"Wellington" Iberian Pork Sirloin 26.50€ Solomillo Ibérico de Bellota "Wellington"
(con papada, cebolla confitada y salsa Becerrita)**Iberian Grilled Pork with Crispy Mustard Sauce** 29.50€

Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente

**Tradicional Ox's Tail Stew** 29.50€

Guiso de Cola de Toro "Sevillana"

