

## Entrantes y Ensaladas / Starters and Salads

€

- Ensalada de Tomate y Bacalao Ahumado con Cebolla Roja  
*Tomato Salad with Smoked Cod fish and Red Onion* 12.00
- Queso "Burrata" con Pimientos Asados Templados y Tomate Seco  
*Luke Warm "Burrata" Cheese Served with Roasted Pepper Salad and Sundried Tomato* 14.00
- ◆ Jamón de Bellota con Pan de Chapata, Tomate Rallado y Tapenade de Aceitunas Negras  
*Bellota Ham Served with Rustic Bread, Grated Tomato and Olive Tapenade* 29.00
- Carpaccio de Ternera con Rúcula y Lascas de Queso Parmesano  
*Beef Carpaccio with Rocket Salad and Parmesan Cheese Flakes* 18.00
- ◆ Habas Salteadas con Crujiente de Morro Ibérico e Hígado de Pato  
*Sautéed Broad Beans with Crispy Iberian Piglet Cheek and Duck Liver* 16.00
- Almejas a La Marinera con Alcachofas y Setas  
*Garlic Sautéed Baby Clams with Artichokes and Mushrooms* 19.00
- Espárragos Trigueros Gratinados al Idiazabal con Salsa de Chalotas  
*Grilled Asparagus with Idiazabal Cheese and Shallot Sauce* 12.00
- Arroz Meloso con Langostinos y Hongos  
(Media Ración)  
*Tiger Prawn and Funghi Risotto 1/1 or 1/2* 18.00  
12.00
- 🌿 Arroz Meloso con Hongos y Espárragos  
(Media Ración)  
*Asparagus and Funghi Risotto 1/1 or 1/2* 16.00  
12.00
- Fettuccine Negro con Bogavante y Champiñones  
(Media Ración)  
*Fettuccini "Nere" with Lobster and Mushroom 1/1 or 1/2* 19.00  
12.00
- ◆ Sopa Castellana con Huevo de Codorniz  
*Bellota Ham and Garlic Soup "Castellana" with Poached Quail Egg* 12.00
- ◆ Bisque de Bogavante con Chipirón Relleno de Chorizo  
*Lobster Bisque with Chorizo Stuffed Baby Squid* 13.00

## Vegetariano / Vegetarian

- 🌿 Parrillada de Verduras de Temporada con Almendras y Romesco  
*Grilled Vegetables with Romesco Sauce and Almonds* 16.00
- 🌿 Menestra de Verduras  
*Vegetable Stew* 14.00

## Platos Típicos de España / Traditional Spanish Dishes

- Merluza con Emulsión de Ajo y Patata Confitada  
*Virgin Olive Oil Fried Cantabrian Hake with Garlic and Parsley Cream Served with Potato Confit* 22.00
- Bacalao Ajo Arriero  
*Slow Roasted Cod Fish with Red and Green Soft Spanish Baby Peppers* 24.00
- Rabo de Toro Guisado  
*Braised Oxtail with Seasonal Vegetables and Ribera de Duero Red Vine Flavoured Sauce* 18.00
- ◆ Carrillera de Cerdo Braseado con Migas y Uvas  
*Braised Organic Acorn Fed Iberian Pork with Grapes* 26.00

## Carnes a la Parrilla / Grilled Meats

€

 Solomillo de Vaca Gallega 220 grs <i>Fillet of Beef 220 gr</i>	29.00
 Solomillo de Vaca Gallega 300 grs <i>Fillet of Beef 300 gr</i>	42.00
 Entrecôte 250 grs <i>Entrecôte 250 gr</i>	29.00
 Chataubriand de Vaca Gallega 450 grs 2 Pax <i>Chateaubriand 2 Pax 450 gr</i>	64.00
 Villagodio 500 grs 2 Pax <i>New York cut Entrecôte 2 Pax 500 gr</i>	62.00
 Presa Ibérica 300 grs <i>Iberian Pork Shoulder (Presa) 300 gr</i>	24.00
Pollo Picantón del Corral <i>Organic Grilled Chicken</i>	22.00

Todos nuestras carnes se sirven con verduras de temporada y su selección de salsa Bearnaise, Chimichurri, Mojo Picón o Salsa Barbacoa

*All of our meat dishes are served with seasonal grilled vegetables, and your choice of Bearnaise, Chimichurri, hot Spicy Mojo or traditional Barbecue Sauce*

## Pescados / Fish

€



■ Lubina Salvaje 200 grs <i>Wild sea Bass 200 gr</i>	29.00
■ Rape 250 Grs <i>Monkfish 250 gr</i>	26.00
Salmón Atlántico 220 grs <i>Atlantic Salmon 220 gr</i>	23.00
■ Merluza 250 grs <i>Cantabrian Hake 250 gr</i>	24.00


Todos nuestros pescados se sirven con verduras de temporada y su selección de salsa Mojo Picón, Ali Oli o Romesco

*All of our fish dishes are served with seasonal grilled vegetables and your choice of hot spicy Mojo, Ali Oli or Romesco Sauce*

## Guarniciones / Side Dishes

€

■ Ensalada de Aguacate y Huevo <i>Seasonal Salad with Avocado and Egg</i>	4.00
 Papas Arrugas <i>Salted Baby Potato</i>	4.00
 Patatas Puente Nuevo <i>French Fries</i>	4.00
Puré de Patata al Aceite de Oliva <i>Olive Oil Crushed Potatoes</i>	4.00
■ Arroz Basmati <i>Basmati Rice</i>	4.00

■ Selección de Verduras a la Parrilla <i>Selection of Grilled Vegetables</i>	4.00
 Espinacas Salteadas al Ajillo <i>Baby Spinach Sauteed with Garlic</i>	4.00

■ Opción Saludable / Healthy Option

 Contiene Cerdo / Contains Pork

 Vegetariano / Vegetarian

IVA incluido / TAX included

## Postres / Desserts

€

■ Espuma de Crema Catalana <i>Catalonian Crème Caramel Mousse</i>	9.00
Bizcocho de Chocolate Amargo con Crema de Arroz con Leche <i>Semi Liquid Chocolate Cake with Cinnamon Cream</i>	9.00
Infusión de Frutos Rojos y Roiboos con Pannacotta de Mascarpone <i>Mascarpone Pannacotta with Roiboos Flavoured Red Berries Soup</i>	9.00
Crujiente de Tarta de Manzana con Pan de Especias y Salsa de Vainilla Caliente <i>Crispie Gingerbread and Apple Cake with Hot Vanilla Sauce</i>	9.00
🌿 Macedonia de Frutas de Temporada con Sorbete de Manzana <i>Fresh Seasonal Fruit Salad with Apple Sorbet</i>	8.00
Plato de Quesos Nacionales <i>National Cheese Platter</i>	9.50
Selección de Helados y Sorbetes <i>Selection of Sorbets and Ice Cream</i>	8.00

## Vinos / Wines

€

### Vinos Dulces / Sweet Wines

- Fino La Ina 8.00
- Tío Pepe 8.00
- PX Bodegas Tradición 17.00

### Digestivos Mediterraneos / Mediterranean Digestives

- Limonsardo Tremontis 8.00
- Taylors 10 Years 15.00
- Coeur de Lyon Réserve (Calvados) 22.00

### Whisky

- Johnnie Walker Black 16.00
- Macallan 12 Years 19.00
- Makers Mark 14.00

■ Opción Saludable / Healthy Option

◆ Contiene Cerdo / Contains Pork

🌿 Vegetariano / Vegetarian

IVA incluido / TAX included