

## TAPAS

Servicio de pan / <i>Bread</i>	1,20 €
Aceitunas rellenas / <i>Olives</i>	3,40 €
Patatas fritas / <i>French fries</i>	3,50 €
Ensaladilla rusa / <i>Russian salad</i>	5,20 €
Croquetas hechas en casa / <i>Home-made croquettes</i>	8,50 €
Albóndigas caseras / <i>Home-made meatballs</i>	8,50 €
Chorizo a la sidra / <i>Sausage in cider</i>	8,50 €
Calamares fritos a la andaluza / <i>Squid on batter</i>	9,00 €
Queso manchego / <i>Cured cheese</i>	9,50 €
Queso manchego (1/2) / <i>Cured cheese (1/2)</i>	6,00 €
Boquerones en vinagre / <i>Anchovy in vinaigrette sauce</i>	11,00 €
Gambas al ajillo / <i>Prawns with garlic</i>	12,00 €
Salpicón de rape, pulpo y langostinos / <i>Seafood salad</i>	12,50 €
Pulpo a la gallega con sus patatitas / <i>Octopus in galician style</i>	15,50 €
Jamón o lomo ibérico / <i>Spanish cured ham or chine</i>	17,50 €
Jamón o lomo ibérico (1/2)	10,00 €
Variado ibérico / <i>Cured ham, cheese and chine selection</i>	17,50 €

## TORTILLAS Y HUEVOS / OMELETTE AND EGGS

Tortilla española / <i>Spanish omelette</i>	9,50 €
Huevos fritos con jamón ibérico / <i>Fried eggs with cured ham</i>	13,00 €

## ARROCES / RICES

Arroz	4,90 €
Paella de marisco (dos personas) / <i>Seafood paella (two people)</i>	33,00 €
Paella valenciana (dos personas) / <i>Valencian paella (two people)</i>	29,00 €
Paella de verduras (dos personas) / <i>Vegetable paella (two people)</i>	29,00 €

## ENTRADAS / STARTERS

Gazpacho andaluz (sólo en temporada) / <i>Gazpacho (only in summer time)</i>	5,00 €
Sopa juliana de verduras / <i>Vegetable soup</i>	7,70 €
Sopa cremosa de marisco / <i>Seafood soup</i>	11,50 €
Espárragos blancos envueltos en salmón ahumado / <i>White asparagus wrapped in smoked salmon</i>	11,00 €
Espaguetis a la boloñesa / <i>Spaguetti bolognese</i>	10,00 €
Pizza margarita / <i>Margarita pizza</i>	11,50 €
Lasaña de carne gratinada hecha en casa / <i>Home-made gratin lasagna</i>	

## ENSALADAS / SALADS

Ensalada mixta / <i>Mixed salad</i>	7,00 €
Ensalada de queso de cabra con nueces, pan crujiente y vinagreta de miel y mostaza / <i>Salad of goat cheese with walnuts, crispy bread and honey- mustard vinaigrette</i>	8,00 €
Ensalada César al estilo del chef / <i>Caesar salad in chef's style</i>	9,00 €
Ensalada de diferentes lechugas, salmón ahumado, langostinos y salsa de yogur / <i>Salad mix of lettuce, smoked salmon, prawns and yoghurt sauce</i>	11,00 €
Ventresca de atún en aceite de oliva con tomate natural y cebolleta / <i>Tuna ventresca in olive oil with natural tomato and chive</i>	13,50 €

## MENÚ INFANTIL (hasta 12 años) / CHILDRENS MENU (Up 12 years old)

Arroz o espaguetis con tomate / <i>Rice or spaguetti with tomato</i>	10,00 €
Filete de pollo o albóndigas con patatas / <i>Chicken fillet or meatballs with french fries</i>	
Postre: helado o flan / <i>Dessert: icre crea mor egg custard</i>	
Bebida: agua o refresco / <i>Drink: water or refreshment</i>	

## CARNES / MEAT

Dos mini hamburguesas con patatas chip, una cebolla caramelizada y otra con pimientos del piquillo y queso de cabra / <i>Two mini burgers with chips, one with caramelized onion and one with peppers and goat cheese</i>	9,00 €
Hamburguesa de ternera con ensalada y patatas / <i>Hamburger with salad and french fries</i>	10,00 €
Filete de pollo a la plancha con arroz / <i>Grilled chicken fillet with rice</i>	11,00 €
Filete de ternera a la parrilla / <i>Grilled vealsteak</i>	12,00 €
Escalope milanesa con patatas / <i>Escalope milanese</i>	13,00 €
Entrecot a la parrilla con su guarnición / <i>Grilled entrecote</i>	19,00 €
Solomillo a la parrilla con gratén de patatas y pimientos / <i>Grilled sirloin with scalloped potatoes and peppers</i>	24,00 €

## PESCADOS / FISH

Lomo de salmón a la plancha con sus patatitas hervidas / <i>Salmon fillet grilled with boiled potatoes</i>	16,50 €
Lomo de salmón grillé con juliana de zanahorias y calabacín y cordón de alioli / <i>Salmon fillet grilled with vegetables</i>	16,50 €
Suprema de merluza con guarnición a la plancha o a la romana / <i>Supreme hake grilled or roman with garnish</i>	23,50 €
Suprema de merluza en salsa verde con gambas y almejas / <i>Supreme hake in white wine sauce with prawns</i>	25,00 €

## POSTRES/ DESSERTS

Yogur / <i>Yoghurt</i>	3,00 €	Helado variado / <i>Ice cream</i>	5,00 €
Fruta de temporada / <i>Fresh fruit</i>	5,00 €	Crema catalana / <i>Crème brûlée custard</i>	6,50 €
Macedonia de fruta / <i>Fruit salad</i>	5,00 €	Sorbete de limón al cava / <i>Lemon sorbet cava</i>	6,50 €
Flan de huevo / <i>Egg custard</i>	5,00 €	Sorbete de mandarina al vodka / <i>Tangerine vodka sorbet</i>	6,50 €
Natillas / <i>Custard</i>	5,00 €	Brownie con helado y chocolate caliente / <i>Brownie with ice cream and hot chocolate</i>	7,50 €
Pudding / <i>Pudding</i>	5,00 €		
Tarta / <i>Assorted cakes</i>	5,00 €		

## VINOS/ WINES

### Tintos / Red Wines

Marqués de Riscal (reserva) D. O. Rioja	30,50 €
Marqués de Riscal (reserva) D. O. Rioja (1/2)	17,00 €
Marqués de Cáceres (crianza) D. O. Rioja	21,00 €
Marqués de Cáceres (crianza) D. O. Rioja (1/2)	11,50 €
Vega Izán (crianza) D. O. Ribera del Duero	21,00 €
Viña del Olivar (crianza) D. O. Valdepeñas	16,00 €
Rioja casa (crianza)	18,00 €
Rioja casa	14,00 €
Ribera del Duero casa (joven)	14,00 €
Copa Rioja (crianza) / <i>Glass</i>	4,00 €
Copa Rioja (joven) / <i>Glass</i>	3,50 €
Copa Ribera del Duero (joven) / <i>Glass</i>	3,50 €

### Rosados / Rose wines

Rosado casa	14,00 €
Copa Rosado Casa / <i>Glass</i>	3,50 €

### Blancos / White Wines

Gran Viña Sol (Chardonnay) fermentado en barrica	22,00 €
Alconde (Sauvignon blanc) D. O. Navarra	18,00 €
Albariño casa	16,00 €
Verdejo casa	15,00 €
Rioja casa	14,00 €
Copa Chardonnay / <i>Glass</i>	4,50 €
Copa Albariño casa / <i>Glass</i>	4,00 €
Copa Rioja casa / <i>Glass</i>	3,50 €
Copa Verdejo casa / <i>Glass</i>	3,50 €

### Cavas y Sidras / Cavas and ciders

Cava brut	19,50 €
Benjamín Codorniu	5,50 €
Botellín de sidra (1/4)	3,30 €

