

ENSALADAS - SALADS

Ensalada de pimientos <i>Roasted Pepper salad</i>	7,50
Tomate aliñado <i>Dressed tomato</i>	7,50
Tomate con anchoas <i>Tomato with anchovies</i>	12,00
Ensalada de espinacas, rúcula, escamas de parmesano, uvas pasas y nueces <i>Spinach salad With rocket, parmesan shavings, raisins and nuts</i>	9,50
Ventresca de bonito del Cantábrico <i>White tuna with tomato</i>	14,00

TOSTAS – TOAST

Tosta de queso azul con dulce de manzana <i>Toast with blue cheese and sweet Apple</i>	6,50
Tosta de morcilla <i>Toast with black pudding</i>	6,50
Tosta de queso de cabra con miel de caña <i>Toast with goat's cheese and honey</i>	7,50
Tosta de salmón con philadelphia <i>Toast with smoked salmon and philadelphia cheese</i>	9,50
Tosta de queso cabrales con cecina <i>Toast with blue cheese and cured beef</i>	9,50
Tosta de salmorejo con bacalao <i>Toast with salmorejo and cod</i>	9,50
Tosta de mermelada de higos con foie a la plancha <i>Toast with fig jam and grilled foie</i>	12,00

ENTRANTES Y TAPAS

Pan de ajo <i>Garlic bread</i>	3,00
Pincho de tortilla <i>Spanish omelette (portion)</i>	2,50
Empanada Argentina de carne <i>Small Argentinian pasty of meat</i>	3,00
Pimientos de padrón <i>Small green peppers fried</i>	4,75
Ensalada Rusa <i>Russian salad</i>	4,50
Patatas cabrales <i>Fries with cheese sauce</i>	5,50
Alitas de pollo <i>Chicken wings</i>	6,50
Croquetas de setas, ibéricos ó cocido <i>Croquettes filled With wild mushrooms, Iberican ham or Spanish stew</i>	5,50
Croquetas de cecina y cabrales <i>Croquettes with dried beef and blue cheese</i>	5,50
Croquetas de rabo de toro <i>Ox tail croquettes</i>	5,50
Jalapeños picantes <i>Jalapenos and cheddar cheese parcels</i>	5,50
Chorizo a la sidra <i>Spicy sausage in cider</i>	5,50
Morcilla de Burgos <i>Black pudding from Burgos</i>	6,50
Morcilla Matachana <i>Black pudding with onion</i>	9,50 5,50
Salmorejo Cordobés <i>Salmorejo from Cordoba</i>	6,50
Pastel de cabracho <i>Cold fish cake</i>	7,50 5,00
Mini hamburguesas de rabo de toro 2 unid. <i>2 Ox tail mini Burgers</i>	8,50
Gambas pil-pil <i>Prawns pil-pil</i>	9,50

EMBUTIDOS Y QUESOS

Chorizo de León <i>Chorizo sausage from León</i>		5,50
Queso azul Asturiano <i>Blue cheese from Asturias</i>		7,50
Queso cabrales <i>Cabrales cheese (strong blue cheese)</i>	8,50	5,50
Queso manchego <i>Manchego cheese</i>		6,50
Queso manchego con anchoas del Cantábrico <i>Manchego cheese with anchovies from cantabria</i>		14,50
Cecina de León con aceite y orégano <i>Cured beef with olive oil and oregano</i>	10,00	6,50
Cecina de León con salsa de queso cabrales <i>Cured beef with blue cheese sauce</i>	12,00	7,00
Tabla de quesos Asturianos <i>Selection of cheeses from Asturias</i>	15,00	8,50
Jamón ibérico de Jabugo <i>Extra quality Spanish cured ham</i>	17,00	

PLATOS – MAIN COURSES

Callos <i>Typical sticky casserole of veal tripe</i>	12,00
Fabada Asturiana <i>Beans cooked Asturias Spanish style with black pudding, chorizo and pork</i>	12,00
Rollo de atún <i>Roll of tuna</i>	14,00
Pulpo a la parilla <i>Grilled octopus with baked potatoes</i>	19,00

CARNES - MEAT

Entraña Argentina <i>Argentinian grilled skirt steak</i>	12,00	
Secreto Ibérico <i>Special cut of iberian ham</i>	12,00	
Mollejas a la plancha con patatas <i>Grilled sweetbread (beef) with chips</i>	16,00	9,00
Escalopines al cabrales <i>Filet of veal with blue cheese</i>	14,00	
Cachopo (ternera, Jamón y queso) <i>Beef escallops with ham and cheese</i>	24,00	15,00
Entrecot de vaca madurada <i>Entrecote of extra quality beef</i>	19,00	

POSTRES – DESSERTS

Tarta de queso con arándanos <i>Blueberry cheesecake</i>	5,50
Tarta muerte por chocolate <i>Death by chocolate cake</i>	5,50
Tarta de galletas Oreo <i>Oreo cookies cake</i>	5,50
Brownie de chocolate con helado <i>Chocolate brownie with ice-cream</i>	6,00
Tarta de manzana templada con helado de vainilla (casera) <i>Home made apple tart with ice-cream</i>	6,00
Tarta de limón (casera) <i>Lemon merangue cake</i>	6,00
Tiramisú casero <i>Home made tiramisu</i>	5,90



Estimado cliente:

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.



Dear customer:

For information regarding the presence of a food allergen on the menu, ask our staff.

Vino blanco – White wine

Cuarenata Vendimias – Verdejo	2,50	15,00
Jose Pariente – Verdejo	3,50	19,00
Enate – Chardonay	3,00	18,00
Ramón Bilbao- Sauvignon Blanc	2,75	15,00
Fillaboa – Albariño	3,50	19,00
Luna Berberide – Godello	2,75	16,00
Botani 100% - Moscatel		18,00
Botani – Espumoso		16,00

Vino rosado – Rosé wine

Pagos de Araiz – Navarra	2,25	12,00
Ramón Bilbao – Rioja	2,25	12,00

Vino Tinto – Red wine

Bordon – Rioja	2,50	14,00
Ramón Bilbao – Rioja	3,25	18,00
Murua Crianza – Rioja	3,50	20,00
Semele – Ribera del Duero	2,75	16,00
Carramimbre – Ribera del Duero	2,75	15,00
Mas de Leda – Castilla y León	3,50	20,00
Dehesa de los Canónigos - Ribera		34,00
Picarus - Toro	2,75	15,00
Recio - Toro		20,00
Abadía Retuerta - Castilla y León		36,00
Luna Berberide - Bierzo	2,75	15,00
Enate - Somontano	3,00	15,00
Marco Real - Navarra	3,20	16,00
Camins del Priorat - Priorat		30,00
Botani Garnacha - Málaga		18,50
Roda reserva -Rioja		36,00
Pago de Quintana - Ribera		26,00
Carmelo Rodero - Ribera		35,00
Pago de Carraovejas - Ribera		39,90
Cortijo de los Aguilares - Ronda	2,75	15,00

Alergenos:

Si Ud. sufre alguna alergia o sensibilidad en cuanto a los alimentos por favor no dude en avisarnos antes de ordenar su comida para poder sugerirle la mejor opción. Tenga en cuenta que nuestros platos están preparados con ingredientes en los que puede estar presente alergenos, por lo que no podemos garantizar que estén 100% libres de estos.



Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2008, de 1 de Diciembre sobre Puntos de Análisis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales.