



Todos nuestros productos de pesca han sido congelados previamente.

QUÉ RICAS LAS TOSTAS 10.90

1. Con paté ibérico y aceitunas de Antequera
2. Con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva
3. Con salmón ahumado, queso gratinado y mostaza dulce
4. Con boquerones y cebolla caramelizada
5. Con cecina de León, rúcula y parmesano
6. Con crema de aguacate y queso canario

PARA ABRIR BOCA

- | | |
|--|--------------------|
| NEW 10. Chorizo parrillero | precio unidad 6.90 |
| 11. Empanadillas criollas con guacamole fresco y cebolla encurtida | precio unidad 6.90 |
| 12. Tacos de carne mechada con cebolla encurtida y crema de queso | precio unidad 8.90 |
| NEW 13. Pimientos de Padrón | 11.90 |
| 14. Queso provolone al horno con jamón ibérico y mermelada de tomate | 15.90 |
| 15. Croquetas de carne wagyu con mermelada de pimientos asados | 15.90 |
| 16. Huevos rotos con jamón ibérico | 18.90 |
| 17. Fabada asturiana con embutido ibérico | 15.90 |
| 18. Callos a la madrileña | 15.90 |
| NEW 19. Gyoza de pollo con verduras en salsa melosa de carne ibérica y teriyaki | 15.90 |
| NEW 20. Croquetas de jamón ibérico José Cruz, con tomate seco, quemadas a soplete | 16.50 |
| 21. Brioche negro con carne a baja temperatura, salsa chutney y queso cheddar | 16.90 |
| 22. Carpaccio de vaca gallega con mahonesa trufada y queso parmesano | 18.90 |
| NEW 23. Steak tartar de carne Wagyu (preparado en mesa) | 34.90 |

ENTRANTES DEL MAR

- | | |
|--|-------|
| NEW 25. Taco de salmón ahumado en ceviche, con crujiente de pan y mahonesa chipotle | 9.90 |
| 26. Lata gourmet de mejillones en escabeche de la ría de Arousa | 14.90 |
| NEW 27. Huevos rellenos de bacalao y pimiento asado en salsa de vitelo | 16.90 |
| 28. Croquetas de bogavante con alioli de ajo tostado | 14.90 |
| 29. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con crujiente de ibéricos | 14.90 |
| NEW 30. Anchoas Angelachu de Santoña 10 unidades | 16.90 |
| NEW 31. Gambas al ajillo con sobrasada canaria | 18.90 |
| 32. Ceviche de langostino con aguacate y aliño de mango y maracuyá | 19.90 |
| 33. Langostinos a la plancha con salsa rosa | 21.90 |
| NEW 34. Navajas salteadas con ajo y vino blanco | 21.90 |
| NEW 35. Tartar de atún con 2 huevos fritos y crujiente de picatoste | 24.90 |
| NEW 36. Zamburiñas con salsa kimchi y ralladura de lima | 24.90 |
| 37. Carpaccio de gambas con navajas salteadas al ajillo | 24.90 |
| 38. Anchoas de Santoña en mantequilla GAMA PREMIUM | 30.00 |

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

- | | |
|--|-------|
| 40. Ensalada de pimientos asados y lomo de atún | 16.90 |
| 41. Ensalada de bonito del norte con brotes de lechuga, y aguacate | 17.90 |
| 42. Espárragos de Navarra con ventresca de atún, aguacate y sal del Himalaya | 19.90 |
| 43. Ensalada de matrimonio de anchoas y boquerones con pimientos asados | 21.00 |
| 44. Ensalada de burrata artesanal, jamón ibérico, mermelada y crujiente de ibérico | 21.90 |

NUESTROS EMBUTIDOS SELECCIONADOS

	media	ración
50. Papas arrugadas	5.50	7.50
51. Boquerones	7.50	10.50
52. Chorizo ibérico	8.90	14.50
53. Salchichón Ibérico	8.90	14.50
54. Queso del país	8.50	14.50
55. Morcilla achorizada	9.50	14.50
56. Surtido de embutido ibérico	12.00	15.90
57. Jamón ibérico	14.90	19.90
58. Lomo ibérico de bellota	13.50	18.90
59. Jamón 100% ibérico de bellota	18.00	27.00
60. Cecina de caviar de Wagyu	15.00	28.00
61. Tapas mix (para 2 personas):		26.90

Jamón ibérico 100 % de bellota, jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, cecina de Wagyu morcilla achorizada, salchichón, queso del país y aceitunas de Antequera.

HAMBURGUESAS GOURMET

65. Con pimientos asados, crema de queso, cebolla crispy, mix de lechugas, un toque de barbacoa y gratinada con queso	15.90
66. Con jamón ibérico crujiente, queso del país, rúcula y cebolla caramelizada	15.90
67. Con aguacate, queso cheddar, brotes de lechuga y salsa César	15.90
68. Con queso rulo de cabra, salsa Pedro Ximénez y cebolla crujiente	15.90
NEW 69. Cuarto de Cruz con queso, pepinillos encurtidos, cebolla y ketchup ahumado	15.90
★ 70. PREMIUM Con nuestro mejor steak tartar y queso de pimentón ahumado	25.00

NUESTRAS CARNES

75. Arroz cremoso trufado con boletus, secreto ibérico y queso parmesano	21.90
76. Solomillo ibérico de bellota con salsa de cacahuete	21.90
77. Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebolla caramelizada	21.90
78. Churrasco ibérico de bellota con salsa de tamarindos y chili	21.90
79. Codillo ibérico cocinado en su jugo	24.90
80. Costillas ibéricas a baja temperatura en salsa barbacoa con ibérico crujientes	23.90
81. Chateaubriand de carne ibérica 100% con dos salsas Precio por persona · mín 2 pers	22.90
82. Secreto ibérico de bellota con escamas de sal Maldón y aceite de oliva	25.90
NEW 83. Solomillo Strogonoff	24.90
NEW 84. Lomo ibérico a baja temperatura flambeado, pimientos asados y cebolla caramelizada	25.90
NEW 85. Carrilleras de ternera ahumada en salsa reducida al vino tinto	26.90
NEW 86. Entrecot de lomo bajo 300 g	24.90
NEW 87. Solomillo de ternera uruguay 220g	25.00
NEW 88. Chuletillas de cordero	29.00
NEW 89. Solomillo de ternera con fuá de oca en salsa Pedro Ximénez y cebolla caramelizada	35.00
90. Chuleta madurada de carne nacional 600 g	42.00
Salsas adicionales: pimienta verde, reducción de Pedro Ximénez, bearnesa	3.50

PLATOS DEL MAR

95. Rejo de pulpo frito con mojo canario	21.90
96. Papillote de salmón noruego al horno, con aliño de albahaca, miel y naranja	19.90
97. Lomo de atún rojo en salsa teriyaki y soja	19.90

LE NOSTRE TOSTE 10.90

- | | |
|---|---|
| 1. Con paté iberico e olive di Antequera | 4. Con alici marinate e cipolla caramellata |
| 2. Con prosciutto iberico, pomodoro, olio d'oliva | 5. Con cecina di León, rucola e parmigiano |
| 3. Con salmone affumicato, formaggio gratinato e senape dolce | 6. Con crema di avocado e formaggio delle Canarie |

PER APRIRE L'APPETITO

- | | |
|---|-----------------------|
| NEW 10. Chorizo alla griglia | prezzo per unità 6.90 |
| 11. Empanadas criolle con guacamole fresco e cipolla marinata | prezzo per unità 6.90 |
| 12. Tacos di carne sfilacciata con cipolla marinata e crema di formaggio | prezzo per unità 8.90 |
| NEW 13. Peperoni di Padrón | 11.90 |
| 14. Provolone al forno con prosciutto iberico e marmellata di pomodoro | 15.90 |
| 15. Crocchette di carne wagyu con marmellata di peperoni arrostiti | 15.90 |
| 16. Uova rotte con prosciutto iberico | 18.90 |
| 17. Fabada asturiana con salumi iberici | 15.90 |
| 18. Trippa alla madrilenia | 15.90 |
| NEW 19. Gyoza di pollo con verdure in salsa vellutata di carne iberica e teriyaki | 15.90 |
| NEW 20. Crocchette di prosciutto iberico José Cruz, pomodoro secco, fiammeggiate al cannello | 16.50 |
| 21. Brioche nera con carne a bassa temperatura, salsa chutney e formaggio cheddar | 16.90 |
| 22. Carpaccio di manzo galiziano con maionese al tartufo e parmigiano | 18.90 |
| NEW 23. Steak tartare di carne wagyu (preparato al tavolo) | 34.90 |

ANTIPASTI DI MARE

- | | |
|--|-------|
| NEW 25. Taco di salmone affumicato in ceviche con croccante di pane e maionese chipotle | 9.90 |
| 26. Latta Gourmet di cozze in escabeche della Ría de Arousa | 14.90 |
| NEW 27. Uova ripiene di baccalà e peperone arrostito in salsa al vitello | 16.90 |
| 28. Crocchette di astice con alioli all'aglio tostato | 14.90 |
| 29. Peperoni del piquillo ripieni di baccalà con croccante di iberico | 14.90 |
| NEW 30. Acciughe Angelachu di Santoña 10 unità | 16.90 |
| NEW 31. Gamberi all'aglio con sobrasada canaria | 18.90 |
| 32. Ceviche di gamberi con avocado e condimento al mango e frutto della passione | 19.90 |
| 33. Gamberoni alla piastra con salsa rosa | 21.90 |
| NEW 34. Cannolicchi saltati con aglio e vino bianco | 21.90 |
| NEW 35. Tartare di tonno con 2 uova fritte e croccante di crostini | 24.90 |
| NEW 36. Capesante con salsa kimchi e scorza di lime | 24.90 |
| 37. Carpaccio di gamberi con cannolicchi saltati all'aglio | 24.90 |
| 38. Acciughe di Santoña al burro PREMIUM | 30.00 |

INSALATE

- | | |
|---|-------|
| 40. Insalata di peperoni arrostiti e lombata di tonno | 16.90 |
| 41. Insalata di tonno del nord con germogli di lattuga e avocado | 17.90 |
| 42. Asparagi di Navarra con ventresca di tonno, avocado e sale dell'Himalaya | 19.90 |
| 43. Insalata di acciughe sotto sale e alici marinate con peperoni arrostiti | 21.00 |
| 44. Insalata con burrata artigianale, prosciutto iberico, marmellata e prosciutto iberico croccante | 21.90 |

SELEZIONE DI SALUMI

	mezza	porzione
50. Patate "arrugadas"	5.50	7.50
51. Alici marinate	7.50	10.50
52. Chorizo iberico	8.90	14.50
53. Salame Iberico	8.90	14.50
54. Formaggio locale	8.50	14.50
55. Sanguinaccio speziato	9.50	14.50
56. Selezione di salumi iberici	12.00	15.90
57. Prosciutto iberico	14.90	19.90
58. Lombo iberico di ghianda	13.50	18.90
59. Prosciutto 100% iberico di ghianda	18.00	27.00
60. Cecina (Carne secca) di Wagyu "Caviar"	15.00	28.00
61. Tapas mix (per 2 persone):		26.90

Prosciutto 100% iberico di ghianda, prosciutto iberico, lombo iberico, chorizo iberico, Cecina di Wagyu, sanguinaccio speziato, salame, formaggio locale e olive di Antequera.

HAMBURGER GOURMET

65. Con peperoni arrostiti, crema di formaggio, cipolla croccante, mix di lattughe, un tocco di salsa barbecue e gratinata con formaggio	15.90
66. Con prosciutto iberico croccante, formaggio locale, rucola e cipolla caramellata	15.90
67. Con avocado, formaggio cheddar, germogli di lattuga e salsa Caesar	15.90
68. Con formaggio di capra, salsa Pedro Ximénez e cipolla croccante	15.90
NEW 69. "Cuarto de Cruz" con formaggio, cetriolini in salamoia, cipolla e ketchup affumicato	15.90
★ 70. PREMIUM Con il nostro miglior steak tartare e formaggio al paprika affumicato	25.00

LE NOSTRE CARNI

75. Riso cremoso al tartufo con funghi porcini, secreto iberico e parmigiano	21.90
76. Filetto iberico di ghianda con salsa alle arachidi	21.90
77. Filetto iberico con riduzione di Pedro Ximénez e cipolla caramellata	21.90
78. Churrasco di maiale iberico bellota con salsa al tamarindo e chili	21.90
79. Stinco iberico cotto nel suo sugo	24.90
80. Costine iberiche a bassa temperatura in salsa barbecue con prosciutto iberico croccante	23.90
81. Chateaubriand di carne ibérica 100% con due salse	prezzo a persona · min 2 pers 22.90
82. Secreto iberico di ghianda con scaglie di sale Maldon e olio d'oliva	25.90
NEW 83. Filetto alla Stroganoff	24.90
NEW 84. Lombo iberico a bassa temperatura flambé, peperoni arrostiti, cipolla caramellata	25.90
NEW 85. Guance di vitello affumicate in salsa al vino rosso ridotto	26.90
NEW 86. Entrecôte di lombata bassa da 300 g	24.90
NEW 87. Filetto di manzo uruguayano 220 g	25.00
NEW 88. Costolette d'agnello	29.00
NEW 89. Filetto di vitello con foie d'oca in salsa Pedro Ximénez e cipolla caramellata	35.00
90. Bistecca di manzo stagionata 600 g	42.00
Salse aggiuntive: pepe verde, riduzione di Pedro Ximénez, bernese	3.50

PIATTI DI MARE

95. Tentacolo di polpo fritto con mojo canario	21.90
96. Salmone norvegese al cartoccio con condimento al basilico, miele e arancia	19.90
97. Filetto di tonno rosso in salsa teriyaki e soia	19.90

BRUSCHETTAS 10.90

1. Ibérico pâté and olives from Antequera
2. Ibérico ham, tomato and olive oil
3. Smoked salmon, grilled cheese and sweet mustard
4. Anchovies and caramelized onion
5. Cecina from León (cured beef), arugula and parmesan
6. Avocado and Canarian cheese

STARTERS

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| NEW | 10. Grilled chorizo sausage | unit price 6.90 |
| | 11. Creole dumplings with fresh guacamole and pickled onion | unit price 6.90 |
| | 12. Shredded beef tacos with pickled onion and cream cheese | unit price 8.90 |
| NEW | 13. Padrón peppers | 11.90 |
| | 14. Baked provolone cheese with Iberian ham and tomato jam | 15.90 |
| | 15. Wagyu beef croquettes with roasted pepper jam | 15.90 |
| | 16. Cracked eggs with Iberian ham | 18.90 |
| | 17. Asturian fabada with Iberian sausage | 15.90 |
| | 18. Madrid-style tripe | 15.90 |
| NEW | 19. Chicken gyoza with vegetables in a smooth Iberian pork and teriyaki sauce | 15.90 |
| NEW | 20. Jose Cruz Iberian ham croquettes with sun-dried tomato, flame-seared with a torch | 16.50 |
| | 21. Black brioche with low temperature meat, chutney sauce and cheddar cheese | 16.90 |
| | 22. Galician beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan cheese | 18.90 |
| NEW | 23. Wagyu beef steak tartare (prepared at the table) | 34.90 |

SEA STARTERS

- | | | |
|------------|--|-------|
| NEW | 25. Smoked salmon ceviche taco with crispy bread and chipotle mayonnaise | 9.90 |
| | 26. Gourmet can of pickled mussels from the Ría de Arousa | 14.90 |
| NEW | 27. Stuffed eggs with cod and roasted pepper in veal sauce | 16.90 |
| | 28. Lobster croquettes with toasted garlic aioli | 14.90 |
| | 29. Piquillo peppers stuffed with cod with crispy Iberian | 14.90 |
| NEW | 30. Angelachu anchovies from Santoña 10 units | 16.90 |
| NEW | 31. Garlic prawns with Canarian sobrasada sausage | 18.90 |
| | 32. Prawn ceviche with avocado and mango and passion fruit dressing | 19.90 |
| | 33. Grilled prawns with cocktail sauce | 21.90 |
| NEW | 34. Sautéed razor clams with garlic and white wine | 21.90 |
| NEW | 35. Tuna tartare with two fried eggs and crispy croutons | 24.90 |
| NEW | 36. Scallops with kimchi sauce and lime zest | 24.90 |
| | 37. Prawn carpaccio with razor clams sautéed in garlic | 24.90 |
| | 38. Santoña anchovies in butter PREMIUM | 30.00 |

SALADS

- | | | |
|--|--|-------|
| | 40. Roasted pepper and tuna loin salad | 16.90 |
| | 41. Northern albacore salad with lettuce sprouts and avocado | 17.90 |
| | 42. Navarra asparagus with tuna belly, avocado and Himalayan salt | 19.90 |
| | 43. Anchovy and marinated white anchovy salad with roasted peppers | 21.00 |
| | 44. Artisanal burrata salad with Iberian ham, jam and crispy Iberian ham | 21.90 |

OUR SELECTED SAUSAGES

	half	portion
50. Papas arrugadas (Canarian potatoes)	5.50	7.50
51. Anchovies	7.50	10.50
52. Ibérico chorizo	8.90	14.50
53. Salchichón Ibérico (cured sausage)	8.90	14.50
54. Canarian cheese	8.50	14.50
55. Morcilla achorizada (blood sausage)	9.50	14.50
56. Selection of ibérico cuts	12.00	15.90
57. Ibérico ham	14.90	19.90
58. Acorn-fed lomo ibérico (cured pork loin)	13.50	18.90
59. 100% Ibérico acorn-fed ham	18.00	27.00
60. Wagyu "Caviar" cured beef	15.00	28.00
61. Tapas mix (for 2 people)		26.90

Ibérico ham, ibérico ham 100%, lomo ibérico, chorizo ibérico, morcilla achorizada, salchichón, Wagyu "Caviar" cured beef, canarian cheese and olives from Antequera.

GOURMET BURGERS

65. With roasted pepper, cream cheese, crispy onion, lettuce mix, barbecue sauce and grilled cheese	15.90
66. With crispy ibérico ham, canarian cheese, rocket and caramelised onion	15.90
67. With avocado, cheddar cheese, lettuce sprouts and caesar sauce	15.90
68. With a slice of goat cheese, Pedro Ximénez sauce and crispy onion	15.90
NEW 69. "Cuarto de Cruz" with cheddar cheese, pickles, onion and smoked ketchup	15.90
★ 70. PREMIUM With our best steak tartare and smoked paprika cheese	25.00

OUR IBERICO MEAT

75. Creamy truffled rice with boletus, Iberian pork secreto and Parmesan cheese	21.90
76. Acorn-fed Iberian pork fillet steak with peanut sauce	21.90
77. Acorn-fed Iberian pork fillet steak with Pedro Ximénez reduction and caramelized onion	21.90
78. Acorn-fed Iberian pork churrasco with tamarind and chili sauce	21.90
79. Iberian pork knuckle cooked in its own juices	24.90
80. Slow-cooked Iberian pork ribs in barbecue sauce with crispy Iberian ham	23.90
81. Chateaubriand of 100% Iberian meat with two sauces Price per person · min 2 people	22.90
82. Acorn-fed Iberian pork "secreto" with Maldon salt flakes and olive oil	25.90
NEW 83. Beef Stroganoff fillet steak	24.90
NEW 84. Low-temperature Iberian pork loin flambéed, roasted peppers and caramelized onion	25.90
NEW 85. Smoked beef cheeks in red wine reduction sauce	26.90
NEW 86. Beef entrecôte 300 g	24.90
NEW 87. Uruguayan beef fillet steak 220 g	25.00
NEW 88. Lamb chops	29.00
NEW 89. Beef fillet steak with duck foie in Pedro Ximénez sauce and caramelized onion	35.00
90. Dry-aged Spanish beef chop 600 g	42.00
Extra sauces: green pepper, Pedro Ximénez reduction, béarnaise	3.50

OTHER OPTIONS

95. Fried octopus tentacle with Canarian mojo sauce	21.90
96. Oven-baked Norwegian salmon en papillote with basil, honey and orange dressing	19.90
97. Red tuna loin in teriyaki and soy sauce	19.90

BRUSCHETTAS 10.90

1. Mit iberischer Pastete und Antequera-Oliven
2. Mit iberischem Schinken, Tomate und Olivenöl
3. Mit geräuchertem Lachs, Gratinkäse und süßer Senf
4. Mit Sardellen und karamellisierter Zwiebel
5. Mit Leoner Dörrfleisch, Rucola und Parmesan
6. Mit Avocadocreme und kanarischem Käse

VORSPEISEN

- | | |
|---|----------------|
| NEW 10. Gegrillte Chorizo-Wurst | pro Stück 6.90 |
| 11. Kreolische Teigtaschen mit frischer Guacamole und eingelegten Zwiebeln | pro Stück 6.90 |
| 12. Geschnetzeltes Rindfleisch-Tacos mit eingelegten Zwiebeln und Frischkäse | pro Stück 8.90 |
| NEW 13. Padrón-Paprikaschoten | 11.90 |
| 14. Gebackener Provolone-Käse mit iberischem Schinken und Tomatenmarmelade | 15.90 |
| 15. Wagyu-Rinderkroketten mit gerösteter Paprikamarmelade | 15.90 |
| 16. Aufgeschlagene Eier mit iberischem Schinken | 18.90 |
| 17. Asturische Fabada mit iberischer Wurst | 15.90 |
| 18. Kutteln nach Madrider Art | 15.90 |
| NEW 19. Hähnchen-Gyoza mit Gemüse in einer milden iberischen Fleisch-Teriyaki-Sauce | 15.90 |
| NEW 20. José Cruz Ibérico-Schinkenkroketten mit getrockneten Tomaten, Brenner abgeflämmt | 16.50 |
| 21. Schwarze Brioche mit Tieftemperaturfleisch, Chutneysauce und Cheddar-Käse | 16.90 |
| 22. Carpaccio vom galicischen Rind mit Trüffelmayonnaise und Parmesan | 18.90 |
| NEW 23. Wagyu-Steak Tatar (am Tisch zubereitet) | 34.90 |

VORSPEISEN AUS DEM MEER

- | | |
|--|-------|
| NEW 25. Geräucherter Lachs-Ceviche-Taco mit knusprigem Brot und Chipotle-Mayonnaise | 9.90 |
| 26. Gourmet -Dose eingelegte Muscheln aus der Arousa-Mündung | 14.90 |
| NEW 27. Gefüllte Eier mit Kabeljau und geröstetem Paprika in Kalbfleischsoße | 16.90 |
| 28. Hummerkroketten mit gerösteter Knoblauch-Aioli | 14.90 |
| 29. Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprikaschoten mit knusprigem Ibérico | 14.90 |
| NEW 30. Angelachu-Sardellen aus Santoña 10 Einheiten | 16.90 |
| NEW 31. Knoblauchgarnelen mit kanarischer Sobrasada-Wurst | 18.90 |
| 32. Garnelen-Ceviche mit Avocado-Mango-Maracuja-Dressing | 19.90 |
| 33. Gegrillte Garnelen mit Cocktailsauce | 21.90 |
| NEW 34. Gebratene Schwertmuscheln mit Knoblauch und Weißwein | 21.90 |
| NEW 35. Thunfisch-Tatar mit zwei Spiegeleiern und knusprigen Croutons | 24.90 |
| NEW 36. Jakobsmuscheln mit Kimchi-Sauce und Limettenschale | 24.90 |
| 37. Garnelen-Carpaccio mit in Knoblauch sautierten Schwertmuscheln | 24.90 |
| 38. Santoña-Sardellen in Butter PREMIUM | 30.00 |

SALATE

- | | |
|---|-------|
| 40. Gerösteter Paprika-Thunfisch-Lendensalat | 16.90 |
| 41. Nördlicher Weißer Thunsalat mit Salatsprossen und Avocado | 17.90 |
| 42. Navarra-Spargel mit Thunfischbauch, Avocado und Himalaya-Salz | 19.90 |
| 43. Salat mit Sardellen und marinierten Sardellen mit gerösteter Paprika | 21.00 |
| 44. Burrata-Salat mit iberischem Schinken, Marmelade und knusprigem iberischem Schinken | 21.90 |

UNSERE AUSGEWÄHLTEN WURSTWAREN

	halbe	Rationen
50. Runzlige Kartoffeln (Kanarische Kartoffeln)	5.50	7.50
51. Sardellen	7.50	10.50
52. Iberische Paprikasalami	8.90	14.50
53. Iberische Mettwurst	8.90	14.50
54. Kanarischer Käse	8.50	14.50
55. Blutwurst	9.50	14.50
56. Auswahl iberischer Wurstwaren	12.00	15.90
57. Iberischer Schinken	14.90	19.90
58. Lende vom iberischen Eichelschwein	13.50	18.90
59. 100 % iberischer Schinken aus Eichelmast	18.00	27.00
60. Wagyu „Kaviar“ Rinderschinken	15.00	28.00
61. Gemischte Tapas (für 2 Personen):		26.90
100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, iberischer Schinken, iberische Lende, iberische Chorizo, Blutwurst, Wagyu-„Kaviar“-Trockenfleisch, Salchichón, kanarischer Käse und Oliven aus Antequera.		

GOURMET-BURGER

65. Mit geschmorten Paprikaschoten, cremigem Käse, knuspriger Zwiebel, Blattsalat Mix, einem Hauch von Barbecue und mit Käse gratiniert	15.90
66. Mit knusprigem iberischen Schinken, heimischem Käse, Rauke und karamellisierter Zwiebel	15.90
67. Mit Avocado, Cheddar, Salatsprossen und Caesar-Dressing	15.90
68. Mit Ziegenkäse, Pedro Ximenez Sauce und knuspriger Zwiebel	15.90
NEW 69. "Cuarto de Cruz" mit Cheddar, Gewürzgurken, Zwiebel und geräuchertem Ketchup	15.90
★ 70. PREMIUM Mit unserem besten Tatar und geräuchertem Paprikakäse	25.00

FLEISCH VOM IBERISCHEM SCHWEIN

75. Cremiger Trüffelreis mit Steinpilzen, iberischem Geheimnis und Parmesankäse	21.90
76. Iberisches Rinderfilet aus Eichelmast mit Erdnusssoße	21.90
77. Iberisches Rinderfilet mit Pedro-Ximénez-Reduktion und karamellisierten Zwiebeln	21.90
78. Iberico-Churrasco mit Tamarinden-Chili-Sauce	21.90
79. Iberico-Schweinehaxe in eigenem Saft gegart	24.90
80. Iberische Rippchen bei niedriger Temperatur in Barbecuesauce mit knusprigem iberischen	23.90
81. Chateaubriand aus 100 % iberischem Fleisch mit zwei Saucen Preis pro Person · min 2 Pers	22.90
82. Iberisches Geheimnis aus Eichelmast mit Maldón-Salzflöckchen und Olivenöl	25.90
NEW 83. Rinderfilet Stroganoff	24.90
NEW 84. Flambiertes iberisches Schweinelendenstück, schonend gegart, mit gerösteten Paprikas und karamellisierter Zwiebel	25.90
NEW 85. Geräucherte Rinderbäckchen in Rotweinreduktion	26.90
NEW 86. Rinder-Entrecôte (Rückenstück) 300 g	24.90
NEW 87. Uruguayisches Rinderfilet 220g	25.00
NEW 88. Lammkoteletts	29.00
NEW 89. Rinderfilet mit Entenleber in Pedro-Ximénez-Sauce und karamellisierten Zwiebeln	35.00
90. Gereiftes nationales Rinderribeye 600 g	42.00
Zusätzliche Soßen: grüner Pfeffer, Pedro-Ximénez-Reduktion, Béarnaise	3.50

ANDERE MÖGLICHKEITEN

95. Gebratener Oktopusarm mit kanarischer Mojo-Sauce	21.90
96. Ofen gegarter norwegischer Lachs, Pergament mit Basilikum, Honig Orangensauce	19.90
97. Roter Thunfischrücken in Teriyaki- und Sojasauce	19.90

NOS TOASTS 10.90

1. Avec pâté ibérique et olives d'Antequera
2. Avec jambon ibérique tomate et huile d'olive
3. Avec saumon fumé, gratin de fromage et moutarde douce
4. Aux anchois et oignons caramélisés
5. Aux cecina de León (Boeuf fumé), roquette et parmesan
6. Avec avocat et fromage canarien

ENTRÉES

- NEW** 10. Chorizo grillé à l'unité 6.90
11. Raviolis créoles au guacamole frais et oignons marinés à l'unité 6.90
12. Tacos au bœuf râpé avec oignons marinés et fromage à la crème à l'unité 8.90
- NEW** 13. Piments de Padrón 11.90
14. Fromage provolone au four avec jambon ibérique et confiture de tomates 15.90
15. Croquettes de bœuf Wagyu à la confiture de poivrons rôtis 15.90
16. OEufs cassés au jambon ibérique 18.90
17. Fabada asturienne avec saucisse ibérique 15.90
18. Tripes à la madrilène 15.90
- NEW** 19. Gyoza de poulet aux légumes dans sauce onctueuse de viande ibérique et teriyaki 15.90
- NEW** 20. Croquettes de jambon ibérique José Cruz, tomates séchées, flambées au chalumeau 16.50
21. Brioche noire à la viande basse température, sauce chutney et cheddar 16.90
22. Carpaccio de bœuf galicien avec mayonnaise aux truffes et parmesan 18.90
- NEW** 23. Steak tartare de bœuf wagyu (préparé à table) 34.90

ENTRÉES DE MER

- NEW** 25. Taco de saumon fumé en ceviche avec pain croustillant et mayonnaise chipotle 9.90
26. Boîte **gourmande** de moules marinées de l'estuaire d'Arousa 14.90
- NEW** 27. Œufs farcis à la morue et au poivron rôti, servis avec une sauce de veau 16.90
28. Croquettes de homard et aioli à l'ail grillé 14.90
29. Poivrons piquillo farcis à la morue au croustillant ibérique 14.90
- NEW** 30. Anchois Angelachu de Santoña 10 unités 16.90
- NEW** 31. Crevettes à l'ail avec sobrasada des Canaries 18.90
32. Ceviche de crevettes, avocat et vinaigrette mangue-passion 19.90
33. Crevettes grillées à la sauce rose 21.90
- NEW** 34. Couteaux de mer sautés à l'ail et au vin blanc 21.90
- NEW** 35. Tartare de thon avec deux œufs au plat et croûtons croustillants 24.90
- NEW** 36. Coquilles Saint-Jacques avec sauce kimchi et zeste de citron vert 24.90
37. Carpaccio de crevettes avec couteaux sautés à l'ail 24.90
38. Anchois Santoña au beurre **GAMME PREMIUM** 30.00

NOS SALADES

40. Salade de poivrons rôtis et longe de thon 16.90
41. Salade de germon du nord, pousses de laitue et avocat 17.90
42. Asperges de Navarre avec ventrèche de thon, avocat et sel de l'Himalaya 19.90
43. Salade d'anchois et d'anchois marinés aux poivrons rôtis 21.00
44. Salade de burrata artisanale, jambon ibérique, confiture et jambon ibérique croustillant 21.90

NOS SAUCISSES SÉLECTIONNÉES

	demi-portion	portion
50. Pommes de terre à la Canarienne	5.50	7.50
51. Anchois	7.50	10.50
52. Chorizo ibérique	8.90	14.50
53. Saucisson ibérique	8.90	14.50
54. Fromage canarien	8.50	14.50
55. Morcilla achorizada (boudin)	9.50	14.50
56. Assortiment de saucisses ibériques	12.00	15.90
57. Jambon ibérique	14.90	19.90
58. Longe ibérique nourrie aux glands	13.50	18.90
59. Jambon de gland 100% ibérique	18.00	27.00
60. Bœuf séché de Wagyu « Caviar »	15.00	28.00
61. Mélange de tapas (pour 2 personnes):		26.90

Jambon ibérique 100%, jambon ibérique, filet ibérique, chorizo ibérique, boudin, Bœuf séché de Wagyu « Caviar », saucisson, fromage canarien et olives d'Antequera.

HAMBURGERS GASTRONOMIQUES

65. Avec poivrons rôtis, fromage à la crème, oignon croustillant, laitue mélangée, sauce barbecue et gratin au fromage	15.90
66. Avec jambon ibérique croquant, fromage canarien, roquette et oignon caramélisé	15.90
67. Avec avocat, fromage cheddar, pousses de laitue et sauce César	15.90
68. Avec rondelle de bûche de chèvre, sauce Pedro Ximénez et oignon croustillant	15.90
NEW 69. « Cuarto de Cruz » au fromage cheddar, cornichons, oignons et ketchup fumé	15.90
★ 70. PREMIUM Avec notre meilleur steak tartare et fromage paprika fumé	25.00

NOTRE VIANDE IBÉRIQUE

75. Riz crémeux truffé aux cèpes, secret ibérique et parmesan	21.90	
76. Surlonge ibérique nourrie aux glands et sauce aux cacahuètes	21.90	
77. Surlonge ibérique avec réduction Pedro Ximénez et oignon caramélisé	21.90	
78. Steak ibérique nourri au gland, sauce tamarin et chili	21.90	
79. Jarret ibérique cuit dans son jus	24.90	
80. Côtes ibériques à basse température en sauce barbecue avec croustillant ibérique	23.90	
81. Chateaubriand de viande 100% ibérique avec deux sauces Prix par pers · min 2 pers	22.90	
82. Secret ibérique nourri au gland avec flocons de sel de Maldón et huile d'olive	25.90	
NEW 83. Filet de bœuf Stroganoff	24.90	
NEW 84. Filet de porc ibérique flambé à basse température, poivrons rôtis, oignons caramélisés	25.90	
NEW 85. Joues de bœuf fumées en sauce réduite au vin rouge	26.90	
NEW 86. Entrecôte de bœuf de 300 g	24.90	
NEW 87. Filet de bœuf uruguayen 220g	25.00	
NEW 88. Côtelettes d'agneau	29.00	
NEW 89. Filet de bœuf recouvert de foie gras d'oie, sauce Pedro Ximénez et oignons caramélisés	35.00	
90. Côtelette de viande nationale maturée 600g	42.00	
Sauces supplémentaires : poivre vert, réduction de Pedro Ximénez, béarnaise		3.50

AUTRES OPTIONS

95. Tentacule de poulpe frit avec sauce mojo des Canaries	21.90
96. Saumon norvégien en papillote au four, assaisonné de basilic, miel et orange	19.90
97. Filet de thon rouge en sauce teriyaki et soja	19.90

SMAKFULLE TOASTS 10.90

1. Med iberisk paté og oliven fra Antequera
2. Med iberisk skinke, tomater og olivenolje
3. Med røkt laks, gratinert ost og søt sennep
4. Med marinerte ansjosfileter og karamellisert løk
5. Med langtidsluftet storfekjøtt fra León (cecina), rucola og parmesan
6. Med avokadokrem og kanarisk ost

FORRETER

- | | |
|---|----------------|
| NEW 10. Grillet chorizo-pølse | per stykk 6.90 |
| 11. Kreolske dumplings med fersk guacamole og syltet løk | per stykk 6.90 |
| 12. Strimlet biff taco med syltet løk og kremost | per stykk 8.90 |
| NEW 13. Padrón-paprika | 11.90 |
| 14. Bakt provoloneost med iberisk skinke og tomatsyltetøy | 15.90 |
| 15. Wagyu-kjøttkroetter med ristede paprika og marmelade | 15.90 |
| 16. Knuste egg med iberisk skinke | 18.90 |
| 17. Asturisk fabada med iberisk pølse | 15.90 |
| 18. Madrid-stekte oksemage (callos a la madrileña) | 15.90 |
| NEW 19. Kylling-gyoza med grønnsaker i fyldig iberisk kjøttsaus og teriyaki | 15.90 |
| NEW 20. José Cruz-iberisk skinkekroetter med soltørkede tomater, flamberte, gassbrenner .. | 16.50 |
| 21. Sort brioche med langtidsstekt kjøtt, chutney-saus og cheddarost | 16.90 |
| 22. Carpaccio av galisisk storfe med trøffelmajones og parmesan | 18.90 |
| NEW 23. Wagyu-biffartar (tilberedt ved bordet) | 34.90 |

SJØSTARTER

- | | |
|--|-------|
| NEW 25. Røkt laks ceviche-taco med sprøtt brød og chipotlemajones | 9.90 |
| 26. Gourmetboks med syltede blåskjell fra Arousa-elvemunningen | 14.90 |
| NEW 27. Fylte egg med torsk og ovnsstekt paprika i kalvesaus | 16.90 |
| 28. Hummerkroetter med ristet hvitløksaioli | 14.90 |
| 29. Piquillo paprika fylt med torsk med sprø iberisk | 14.90 |
| NEW 30. Angelachu-ansjos fra Santoña 10 enheter | 16.90 |
| NEW 31. Hvitløksreker med kanarisk sobrasada-pølse | 18.90 |
| 32. Rekeceviche med avokado og mango og pasjonsfruktdressing | 19.90 |
| 33. Grillede reker med cocktailsaus | 21.90 |
| NEW 34. Stekte knivskjell med hvitløk og hvitvin | 21.90 |
| NEW 35. Tunfisktartar med to stekte egg og sprø krutonger | 24.90 |
| NEW 36. Kamskjell med kimchisau og revet limeskall | 24.90 |
| 37. Rekecarpaccio med barbermuslinger sautert i hvitløk | 24.90 |
| 38. Santoña ansjos i smør PREMIUM-SERIE | 30.00 |

SALATER

- | | |
|---|-------|
| 40. Stekt pepper og tunfisk salat | 16.90 |
| 41. Nordlig albacore salat med salatspirer og avokado | 17.90 |
| 42. Navarra asparges med tunfisk mage, avokado og himalayasalt | 19.90 |
| 43. Ansjos- og boqueronesalat med grillede paprika | 21.00 |
| 44. Håndverks burratasalat, iberisk skinke, syltetøy og sprø iberisk skinke | 21.90 |

VÅRE UTVALGTE PØLSER

	halv rasjon	hel rasjon
50. Papas arrugadas (spanske rynkete poteter)	5.50	7.50
51. Fersk ansjos	7.50	10.50
52. Iberisk chorizo	8.90	14.50
53. Salchichón Ibérico (iberisk pølse)	8.90	14.50
54. Kanariost	8.50	14.50
55. Chorizokrydret blodpølse	9.50	14.50
56. Utvalg av iberiske spekematprodukter	12.00	15.90
57. Iberisk spekeskinke	14.90	19.90
58. Lomo ibérico de bellota (Iberisk speket svinekam)	13.50	18.90
59. Iberisk spekeskinke 100% bellota	18.00	27.00
60. Tørket wagyu-biffkjøtt « Caviar »	15.00	28.00
61. Tapa mix (til 2 personer):		26.90

100 % iberisk bellota-skinke, iberisk skinke, iberisk svinekam, iberisk chorizo, Wagyu-cecina, krydret blodpølse, salami, lokal ost og oliven fra Antequera.

GOURMET-BURGERE

65. Med stekt paprika, kremost, sprø løk, salatblanding, et snev av grillmat og grateng med ost	15.90
66. Med sprøstekt iberisk spekeskinke, ost og karamellisert løk	15.90
67. Med avokado, cheddar ost, salat og cesar saus	15.90
68. Med geitost av geitemelk, Pedro Ximénez saus og sprøstekt løk	15.90
NEW 69. « Cuarto de Cruz » med cheddarost, sylteagurk, løk og røkt ketchup	15.90
★ 70. PREMIUM Med vår beste biftartar og røkt paprikaost	25.00

IBERISK KJØTT

75. Kremet trøffelris med boletus, iberisk hemmelighet og parmesanost	21.90
76. Iberisk eikenøttfôret mørbrad med peanøttsaus	21.90
77. Iberisk mørbrad med Pedro Ximénez-reduksjon og karamellisert løk	21.90
78. Iberisk eikenøttfôret biff med tamarind og chilisau	21.90
79. Iberisk knoke kokt i sin juice	24.90
80. Iberisk ribbe på lav temperatur i barbecuesaus med sprø iberisk	23.90
81. Chateaubriand av 100% iberisk kjøtt med to sauser	Pris per pers · min 2 pers 22.90
82. Iberisk eikenøtt-matet hemmelighet med Maldón saltflak og olivenolje	25.90
NEW 83. Biff Stroganoff	24.90
NEW 84. Flambert langtidsstekt iberisk svinefilet med stekte paprika og karamellisert løk	25.90
NEW 85. Røkte oksekjaker i rødvinsreduksjon	26.90
NEW 86. Ytrefilet biff (entrecôte) 300 g	24.90
NEW 87. Uruguaysk oksefilet 220 g	25.00
NEW 88. Lammekoteletter	29.00
NEW 89. Oksefilet med gåselever, Pedro Ximénez-saus og karamellisert løk	35.00
90. Modnet nasjonal kjøttkotelett 600 g	42.00
Ekstra sauser: grønn pepper, Pedro Ximénez-reduksjon, béarnaise	3.50

ANDRE ALTERNATIVER

95. Frityrstekt blekksprutarm med kanarisk mojo-saus	21.90
96. Ovnsbakt norsk laks i papirpakke med basilikum-, honning- og appelsindressing	19.90
97. Rød tunfiskfilet i teriyaki- og soyasaus	19.90