



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES

Cócteles Spritz

Spritz Cocktails

¿Sabías esto sobre el Spritz?

Más que una bebida refrescante, el Spritz es un verdadero icono del aperitivo europeo. Originario del norte de Italia, ha conquistado el mundo por su equilibrio entre amargor suave, notas cítricas y un toque burbujeante. En **Restaurante Ibéricos Jose Cruz**, preparamos cada Spritz con ingredientes cuidadosamente seleccionados, desde la versión clásica con Aperol hasta creaciones más originales como el Mangocello con puré de mango fresco. Ligero, aromático y con personalidad: la forma perfecta de comenzar la velada.

Did you know this about the Spritz?

More than just a refreshing drink, the Spritz is a true icon of European aperitif culture. Originating in northern Italy, it has gained global popularity for its perfect mix of gentle bitterness, citrus notes, and a sparkling finish. At **Ibéricos Jose Cruz Restaurant**, we craft each Spritz with carefully selected ingredients, offering both the classic Aperol version and creative twists like Mangocello with fresh mango purée. Light, aromatic, and full of character. it's the perfect way to start your evening.

CAMPARI SPRITZ 9.90€

Campari, soda, prosecco
Campari, soda, prosecco

APEROL SPRITZ 9.90€

Aperol, soda, prosecco
Aperol, soda, prosecco

MANGOCELLO SPRITZ 10.90€

Crema de mango, soda, prosecco
Mango cream, soda, prosecco

HUGO SPRITZ 10.90€

Licor de flor de saúco, hojas de menta, prosecco
Elderflower liqueur, mint leaves, prosecco

MOJITO SPRITZ 10.90€

Hierba buena, lima, azúcar morena, soda, prosecco
Spearmint, lime, brown sugar, soda, prosecco

APASIONADO SPRITZ 10.90€

Fruta de la pasión, Aperol, zumo de lima, sal, prosecco
Passion fruit, Aperol, lime juice, salt, prosecco

MIXTO SPRITZ 10.90€

Aperol, Campari, soda, prosecco

CRODINO SPRITZ (sin alcohol) 10.90€

Puré de fresas, lima, prosecco
Strawberry purée, lime, prosecco

I.G.I.C INCLUIDO

Tasting menu

MENU #1

Assortment of butters
Artisan burrata with crunchy Iberian ham
Wagyu beef croquettes
with roasted pepper jam
Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction
Bottle of Red or White wine Jose Cruz
Dessert of the day

95.00

price for two people

MENU #2

Assortment of salts and olive oil
100% Ibérico acorn-fed ham
and canarian cheese
Aged steak tartare
Low loin entrecote
Bottle of red, white or
sparkling wine Jose Cruz
Dessert of the day

130.00

price for two people

Menú degustación

MENU #1

Surtido de mantequillas
Burrata artesanal con crujiente de jamón ibérico
Croquetas de carne de Wagyu con mermelada
de pimientos asados
Solomillo ibérico con reducción Pedro Xim.
Botella de vino tinto o blanco Jose Cruz
Postre del día

95.00

precio para 2 personas

MENU #2

Surtido de sales y aceite de oliva
Jamón 100% ibérico de bellota
y queso del país
Steak tartar madurado
Entrecot de lomo bajo
Botella de vino tinto, blanco
o espumoso Jose Cruz
Postre del día

130.00

precio para 2 personas

Degustationsmenü

MENU #1

Buttersortiment
Handwerklich hergestellte Burrata
mit knusprigem iberischem Schinken
Wagyu-Rinderkroketten
mit gerösteter Paprikamarmelade
Iberisches Lendenstück mit Pedro-Ximénez-Reduktion
Flasche Rot- oder Weißwein Jose Cruz
Nachtsch des Tages

95.00

Preis für zwei Personen

MENU #2

Sortiment an Salzen und Olivenöl
Schinken 100% iberische Eichel
und heimischer Käse
Gereiftes Steak-Tartar
Entrecôte mit niedriger Lende
Flasche Rot-, Weiß- oder
Sekt Jose Cruz
Nachtsch des Tages

130.00

Preis für zwei Personen

QUÉ RICAS LAS TOSTAS 7.50

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 5.25
11. Empanadillas criollas con guacamole fresco y cebolla encurtida	precio unidad 5.50
12. Tacos de carne mechada con cebolla encurtida y crema de queso	precio unidad 6.75
NEW 13. Pimientos de Padrón	9.90
14. Queso provolone al horno con jamón ibérico y mermelada de tomate	11.90
15. Croquetas de carne wagyu con mermelada de pimientos asados	12.90
16. Huevos rotos con jamón ibérico	13.90
17. Fabada asturiana con embutido ibérico	13.90
18. Callos a la madrileña	13.90
NEW 19. Gyoza de pollo con verduras en salsa melosa de carne ibérica y teriyaki	13.90
NEW 20. Croquetas de jamón ibérico José Cruz, con tomate seco, quemadas a soplete	14.50
21. Brioche negro con carne a baja temperatura, salsa chutney y queso cheddar	14.50
22. Carpaccio de vaca gallega con mahonesa trufada y queso parmesano	16.90
NEW 23. Steak tartar de carne wgayu (preparado en mesa)	29.00

ENTRANTES DEL MAR

NEW 25. Taco de salmón ahumado en ceviche, con crujiente de pan y mahonesa chipotle	6.90
26. Lata gourmet de mejillones en escabeche de la ría de Arousa	11.90
NEW 27. Huevos rellenos de bacalao y pimiento asado en salsa de vitelo	12.90
28. Croquetas de bogavante con alioli de ajo tostado	13.90
29. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con crujiente de ibéricos	13.90
NEW 30. Anchoas Angelachu de Santoña	14.90
NEW 31. Gambas al ajillo con sobrasada canaria	15.90
32. Ceviche de langostino con aguacate y aliño de mango y maracuyá	16.90
33. Langostinos a la plancha con salsa rosa	16.90
NEW 34. Navaja salteadas con ajo y vino blanco	17.90
NEW 35. Tartar de atún con 2 huevos fritos y crujiente de picatoste	18.90
NEW 36. Zamburiñas con salsa kimchi y ralladura de lima	18.90
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	14.90
41. Ensalada de bonito del norte con brotes de lechuga,y aguacate	14.90
42. Espárragos de Navarra con ventresca de atún, aguacate y sal del Himalaya	15.90
43. Ensalada de matrimonio de anchoas y boquerones con pimientos asados	16.90
44. Ensalada de burrata artesanal, jamón ibérico, mermelada y crujiente de ibérico	17.90

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	12.90	18.50
58. Lomo ibérico de bellota	13.50	18.90
59. Jamón 100% ibérico de bellota	15.00	24.00
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 Wayu 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	15.50
66. Con jamón ibérico crujiente, queso del país, rúcula y cebolla caramelizada	15.50
67. Con aguacate, queso cheddar, brotes de lechuga y salsa César	15.50
68. Con queso rulo de cabra, salsa Pedro Ximénez y cebolla crujiente	15.50
NEW 69. Cuarto de Cruz con queso, pepinillos encurtidos, cebolla y ketchup ahumado	15.50
★ 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	18.90
76. Solomillo ibérico de bellota con salsa de cacahuete	18.90
77. Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebolla caramelizada	18.90
78. Churrasco ibérico de bellota con salsa de tamarindos y chili	18.90
79. Codillo ibérico cocinado en su jugo	19.50
80. Costillas ibéricas a baja temperatura en salsa barbacoa con ibérico crujientes	19.90
81. Chateaubriand de carne ibérica 100% con dos salsas Precio por persona · mín 2 pers	19.90
82. Secreto ibérico de bellota con escamas de sal Maldón y aceite de oliva	21.90
NEW 83. Solomillo Strogonoff	22.90
NEW 84. Lomo ibérico a baja temperatura flambeado, pimientos asados y cebolla caramelizada	23.00
NEW 85. Carrilleras de ternera ahumada en salsa reducida al vino tinto	23.00
NEW 86. Entrecot de lomo bajo 300g	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 Jiménez y cebolla caramelizada	32.00
90. Chuleta madurada de carne nacional 600g	42.00
Salsas adicionales: pimienta verde, reducción de Pedro Ximénez, bearnesa	3.50

PLATOS DEL MAR

95. Rejo de pulpo frito con mojo canario	18.90
96. Papillote de salmón noruego al horno, con aliño de albahaca, miel y naranja	18.90
97. Lomo de atún rojo en salsa teriyaki y soja	18.90

LE NOSTRE TOSTE 7.50

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

PER APRIRE L'APPETITO

- | | |
|---|-----------------------|
| NEW 10. Chorizo alla griglia | prezzo per unità 5.25 |
| 11. Empanadas criolle con guacamole fresco e cipolla marinata | prezzo per unità 5.50 |
| 12. Tacos di carne sfilacciata con cipolla marinata e crema di formaggio | prezzo per unità 6.75 |
| NEW 13. Peperoni di Padrón | 9.90 |
| 14. Provolone al forno con prosciutto iberico e marmellata di pomodoro | 11.90 |
| 15. Crocchette di carne wagyu con marmellata di peperoni arrostiti | 12.90 |
| 16. Uova rotte con prosciutto iberico | 13.90 |
| 17. Fabada asturiana con salumi iberici | 13.90 |
| 18. Trippa alla madrilenia | 13.90 |
| NEW 19. Gyoza di pollo con verdure in salsa vellutata di carne iberica e teriyaki | 13.90 |
| NEW 20. Crocchette di prosciutto iberico José Cruz, pomodoro secco, fiammeggiate al cannello | 14.50 |
| 21. Brioche nera con carne a bassa temperatura, salsa chutney e formaggio cheddar .. | 14.50 |
| 22. Carpaccio di manzo galiziano con maionese al tartufo e parmigiano | 16.90 |
| NEW 23. Steak tartare di carne wagyu (preparato al tavolo) | 29.00 |

ANTIPASTI DI MARE

- | | |
|--|-------|
| NEW 25. Taco di salmone affumicato in ceviche con croccante di pane e maionese chipotle | 6.90 |
| 26. Latta Gourmet di cozze in escabeche della Ría de Arousa | 11.90 |
| NEW 27. Uova ripiene di baccalà e peperone arrostito in salsa al vitello | 12.90 |
| 28. Crocchette di astice con alioli all'aglio tostato | 13.90 |
| 29. Peperoni del piquillo ripieni di baccalà con croccante di iberico | 13.90 |
| NEW 30. Acciughe Angelachu di Santoña | 14.90 |
| NEW 31. Gamberi all'aglio con sobrasada canaria | 15.90 |
| 32. Ceviche di gamberi con avocado e condimento al mango e frutto della passione .. | 16.90 |
| 33. Gamberoni alla piastra con salsa rosa | 16.90 |
| NEW 34. Cannolicchi saltati con aglio e vino bianco | 17.90 |
| NEW 35. Tartare di tonno con 2 uova fritte e croccante di crostini | 18.90 |
| NEW 36. Capesante con salsa kimchi e scorza di lime | 18.90 |
| 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 | 14.90 |
| 41. Insalata di tonno del nord con germogli di lattuga e avocado | 14.90 |
| 42. Asparagi di Navarra con ventresca di tonno, avocado e sale dell'Himalaya | 15.90 |
| 43. Insalata "matrimonio" di acciughe e alici con peperoni arrostiti | 16.90 |
| 44. Insalata con burrata artigianale, prosciutto iberico, marmellata, croccante di iberico .. | 17.90 |

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	12.90	18.50
58. Lombo iberico di ghianda	13.50	18.90
59. Prosciutto 100% iberico di ghianda	15.00	24.00
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	15.50
66. Con prosciutto iberico croccante, formaggio locale, rucola e cipolla caramellata	15.50
67. Con avocado, formaggio cheddar, germogli di lattuga e salsa Caesar	15.50
68. Con formaggio di capra, salsa Pedro Ximénez e cipolla croccante	15.50
NEW 69. "Cuarto de Cruz" con formaggio, cetriolini in salamoia, cipolla e ketchup affumicato	15.50
★ 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	18.90
76. Filetto iberico di ghianda con salsa alle arachidi	18.90
77. Filetto iberico con riduzione di Pedro Ximénez e cipolla caramellata	18.90
78. Churrasco di maiale iberico bellota con salsa al tamarindo e chili	18.90
79. Stinco iberico cotto nel suo sugo	19.50
80. Costine iberiche a bassa temperatura in salsa barbecue con croccante di iberico	19.90
81. Chateaubriand di carne ibérica 100% con due salse prezzo a persona · min 2 pers	19.90
82. Secreto iberico di ghianda con scaglie di sale Maldon e olio d'oliva	21.90
NEW 83. Filetto alla Stroganoff	22.90
NEW 84. Lombo iberico a bassa temperatura flambé, peperoni arrostiti, cipolla caramellata	23.00
NEW 85. Guance di vitello affumicate in salsa al vino rosso ridotto	23.00
NEW 86. Entrecôte di lombata bassa da 300g	24.90
NEW 87. Filetto di manzo uruguayano 220g	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	32.00
90. Bistecca di manzo stagionata 600g	42.00
Salse aggiuntive: pepe verde, riduzione di Pedro Ximénez, bernese	3.50

PIATTI DI MARE

95. Tentacolo di polpo fritto con mojo canario	18.90
96. Salmone norvegese al cartoccio con condimento al basilico, miele e arancia	18.90
97. Filetto di tonno rosso in salsa teriyaki e soia	18.90

BRUSCHETTAS 7.50

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 5.25 |
| 11. Creole dumplings with fresh guacamole and pickled onion | unit price 5.50 |
| 12. Shredded beef tacos with pickled onion and cream cheese unit price | unit price 6.75 |
| NEW 13. Padrón peppers | 9.90 |
| 14. Baked provolone cheese with Iberian ham and tomato jam | 11.90 |
| 15. Wagyu beef croquettes with roasted pepper jam | 12.90 |
| 16. Cracked eggs with Iberian ham | 13.90 |
| 17. Asturian fabada with Iberian sausage | 13.90 |
| 18. Madrid-style tripe | 13.90 |
| NEW 19. Chicken gyoza with vegetables in a smooth Iberian pork and teriyaki sauce | 13.90 |
| NEW 20. Jose Cruz Iberian ham croquettes with sun-dried tomato, flame-seared with a torch | 14.50 |
| 21. Black brioche with low temperature meat, chutney sauce and cheddar cheese | 14.50 |
| 22. Galician beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan cheese | 16.90 |
| NEW 23. Wagyu beef steak tartare (prepared at the table) | 29.00 |

SEA STARTERS

- | | |
|---|-------|
| NEW 25. Smoked salmon ceviche taco with crispy bread and chipotle mayonnaise | 6.90 |
| 26. Gourmet can of pickled mussels from the Ría de Arousa | 11.90 |
| NEW 27. Stuffed eggs with cod and roasted pepper in veal sauce | 12.90 |
| 28. Lobster croquettes with toasted garlic aioli | 13.90 |
| 29. Piquillo peppers stuffed with cod with crispy Iberian | 13.90 |
| NEW 30. Angelachu anchovies from Santoña | 14.90 |
| NEW 31. Garlic prawns with Canarian sobrasada sausage | 15.90 |
| 32. Prawn ceviche with avocado and mango and passion fruit dressing | 16.90 |
| 33. Grilled prawns with cocktail sauce | 16.90 |
| NEW 34. Sautéed razor clams with garlic and white wine | 17.90 |
| NEW 35. Tuna tartare with two fried eggs and crispy croutons | 18.90 |
| NEW 36. Scallops with kimchi sauce and lime zest | 18.90 |
| 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 | 14.90 |
| 41. Northern albacore salad with lettuce sprouts and avocado | 14.90 |
| 42. Navarra asparagus with tuna belly, avocado and Himalayan salt | 15.90 |
| 43. Double salad of anchovies and anchovies with roasted peppers | 16.90 |
| 44. Artisanal burrata salad, Iberian ham, jam and crispy Iberian | 17.90 |

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	12.90	18.50
58. Acorn-fed lomo ibérico (cured pork loin)	13.50	18.90
59. 100% Ibérico acorn-fed ham	15.00	24.00
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	15.50
66. With crispy ibérico ham, canarian cheese, rocket and caramelised onion	15.50
67. With avocado, cheddar cheese, lettuce sprouts and caesar sauce	15.50
68. With a slice of goat cheese, Pedro Ximénez sauce and crispy onion	15.50
NEW 69. "Cuarto de Cruz" with cheddar cheese, pickles, onion and smoked ketchup	15.50
★ 70. PREMIUM With our best steak tartare and smoked paprika cheese	25.00

OUR IBERICO MEAT

75. Creamy truffled rice with boletus, Iberian secret and parmesan cheese	18.90
76. Acorn-fed Iberian pork fillet steak with peanut sauce	18.90
77. Acorn-fed Iberian pork fillet steak with Pedro Ximénez reduction and caramelized onion	18.90
78. Acorn-fed Iberian pork churrasco with tamarind and chili sauce	18.90
79. Iberian pork knuckle cooked in its own juices	19.50
80. Slow-cooked Iberian pork ribs in barbecue sauce with crispy Iberian ham	19.90
81. Chateaubriand of 100% Iberian meat with two sauces Price per person · min 2 people	19.90
82. Acorn-fed Iberian pork "secreto" with Maldon salt flakes and olive oil	21.90
NEW 83. Beef Stroganoff fillet steak	22.90
NEW 84. Low-temperature Iberian pork loin flambéed, roasted peppers and caramelized onion	23.00
NEW 85. Smoked beef cheeks in red wine reduction sauce	23.00
NEW 86. Sirloin steak 300g	24.90
NEW 87. Uruguayan beef fillet steak 220g	25.00
NEW 88. Lamb chops	29.00
NEW 89. Beef fillet steak with duck foie in Pedro Ximénez sauce and caramelized onion	32.00
90. Matured national meat chop 600g	42.00
Extra sauces: green pepper, Pedro Ximénez reduction, béarnaise	3.50

OTHER OPTIONS

95. Fried octopus tentacle with Canarian mojo sauce	18.90
96. Oven-baked Norwegian salmon en papillote with basil, honey and orange dressing	18.90
97. Red tuna loin in teriyaki and soy sauce	18.90

BRUSCHETTAS 7.50

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 5.25 |
| 11. Kreolische Teigtaschen mit frischer Guacamole und eingelegten Zwiebeln | pro Stück 5.50 |
| 12. Geschnetzeltes Rindfleisch-Tacos mit eingelegten Zwiebeln und Frischkäse | pro Stück 6.75 |
| NEW 13. Padrón-Paprikaschoten | 9.90 |
| 14. Gebackener Provolone-Käse mit iberischem Schinken und Tomatenmarmelade | 11.90 |
| 15. Wagyu-Rinderkroketten mit gerösteter Paprikamarmelade | 12.90 |
| 16. Aufgeschlagene Eier mit iberischem Schinken | 13.90 |
| 17. Asturische Fabada mit iberischer Wurst | 13.90 |
| 18. Kutteln nach Madrider Art | 13.90 |
| NEW 19. Hähnchen-Gyoza mit Gemüse in einer milden iberischen Fleisch-Teriyaki-Sauce | 13.90 |
| NEW 20. José Cruz Ibérico-Schinkenkroketten mit getrockneten Tomaten, Brenner abgeflämmt | 14.50 |
| 21. Schwarze Brioche mit Tieftemperaturfleisch, Chutneysauce und Cheddar-Käse | 14.50 |
| 22. Carpaccio vom galicischen Rind mit Trüffelmayonnaise und Parmesan | 16.90 |
| NEW 23. Wagyu-Steak Tatar (am Tisch zubereitet) | 29.00 |

MEERESVORRICHTUNGEN

- | | |
|--|-------|
| NEW 25. Geräucherter Lachs-Ceviche-Taco mit knusprigem Brot und Chipotle-Mayonnaise | 6.90 |
| 26. Gourmet -Dose eingelegte Muscheln aus der Arousa-Mündung | 11.90 |
| NEW 27. Gefüllte Eier mit Kabeljau und geröstetem Paprika in Kalbfleischsoße | 12.90 |
| 28. Hummerkroketten mit gerösteter Knoblauch-Aioli | 13.90 |
| 29. Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprikaschoten mit knusprigem Ibérico | 13.90 |
| NEW 30. Angelachu-Sardellen aus Santoña | 14.90 |
| NEW 31. Knoblauchgarnelen mit kanarischer Sobrasada-Wurst | 15.90 |
| 32. Garnelen-Ceviche mit Avocado-Mango-Maracuja-Dressing | 16.90 |
| 33. gegrillte Garnelen mit Cocktailsauce | 16.90 |
| NEW 34. Gebratene Schwertmuscheln mit Knoblauch und Weißwein | 17.90 |
| NEW 35. Thunfisch-Tatar mit zwei Spiegeleiern und knusprigen Croutons | 18.90 |
| NEW 36. Jakobsmuscheln mit Kimchi-Sauce und Limettenschale | 18.90 |
| 37. Garnelen-Carpaccio mit in Knoblauch sautierten Schwertmuscheln | 24.90 |
| 38. Santoña-Sardellen in Butter PREMIUM - SORTIMENT | 30.00 |

SALATE

- | | |
|--|-------|
| 40. Gerösteter Paprika-Thunfisch-Lendensalat | 14.90 |
| 41. Nördlicher Weißer Thunsalat mit Salatsprossen und Avocado | 14.90 |
| 42. Navarra-Spargel mit Thunfischbauch, Avocado und Himalaya-Salz | 15.90 |
| 43. Doppelter Salat aus Sardellen und Sardellen mit gerösteten Paprika | 16.90 |
| 44. Handwerklicher Burrata-Salat, iberischer Schinken, Marmelade und knuspriger iberischer | 17.90 |

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 an iberischem Aufschn	12.00	15.90
57. Iberischer Schinken	12.90	18.50
58. Lende vom iberischem Eichelschwein	13.50	18.90
59. Schinken 100% iberische Eichel	15.00	24.00
60. Wagyu „Kaviar“ Rinderschinken	15.00	28.00
61. Gemischte Tapas (für 2 Personen):		26.90
Jalberischer Schinken, iberischer Schinke, iberische Lende, iberische Paprikasalami, Blutwurst, Wagyu „Kaviar“ Rinderschinken, Mettwurst, heimischer Käse und Antequera Oliven.		

GOURMET-BURGER

65. Mit geschmorten Paprikaschoten, cremigem Käse, knuspriger Zwiebel, Blattsalat Mix, einem Hauch von Barbecue und mit Käse gratiniert	15.50
66. Mit knusprigem iberischen Schinken, heimischem Käse, Rauke und karamellisierte Zwiebel	15.50
67. Mit Avocado, Cheddar, Salatsprossen und Cäsar Dressing	15.50
68. Mit Ziegenkäse, Pedro Ximenez Sauce und knuspriger Zwiebel	15.50
NEW 69. "Cuarto de Cruz" mit Cheddar, Gewürzgurken, Zwiebel und geräuchertem Ketchup	15.50
★ 70. PREMIUM Mit unserem besten Tatar und geräuchertem Paprikakäse	25.00

FLEISCH VOM IBERISCHEM SCHWEIN

75. Cremiger Trüffelreis mit Steinpilzen, iberischem Geheimnis und Parmesankäse	18.90
76. Iberisches Rinderfilet aus Eichelmast mit Erdnusssoße	18.90
77. Iberisches Rinderfilet mit Pedro-Ximénez-Reduktion und karamellisierten Zwiebeln	18.90
78. Iberico-Churrasco mit Tamarinden-Chili-Sauce	18.90
79. Iberico-Schweinehaxe in eigenem Saft gegart	19.50
80. Iberische Rippchen bei niedriger Temperatur in Barbecuesauce mit knusprigem iberischen	19.90
81. Chateaubriand aus 100 % iberischem Fleisch mit zwei Saucen Preis pro Person · min 2 Pers	19.90
82. Iberisches Geheimnis aus Eichelmast mit Maldón-Salzflöckchen und Olivenöl	21.90
NEW 83. Rinderfilet Stroganoff	22.90
NEW 84. Flambiertes iberisches Schweinelendenstück, schonend gegart, mit gerösteten Paprikas und karamellisierte Zwiebel	23.00
NEW 85. Geräucherte Rinderbäckchen in Rotweinreduktion	23.00
NEW 86. Rinder-Entrecôte (Rückenstück) 300g	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	32.00
90. Gereiftes nationales Rinderribeye 600g	42.00
Zusätzliche Soßen: grüner Pfeffer, Pedro-Ximénez-Reduktion, Béarnaise	3.50

ANDERE MÖGLICHKEITEN

95. Gebratener Oktopusarm mit kanarischer Mojo-Sauce	18.90
96. Ofen gegarter norwegischer Lachs, Pergament mit Basilikum, Honig Orangensauce	18.90
97. Roter Thunfischrücken in Teriyaki- und Sojasauce	18.90

NOS TOASTS 7.50

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 5.25 |
| 11. Raviolis créoles au guacamole frais et oignons marinés | à l'unité 5.50 |
| 12. Tacos au bœuf râpé avec oignons marinés et fromage à la crème | à l'unité 6.75 |
| NEW 13. Piments de Padrón | 9.90 |
| 14. Fromage provolone au four avec jambon ibérique et confiture de tomates | 11.90 |
| 15. Croquettes de bœuf Wagyu à la confiture de poivrons rôtis | 12.90 |
| 16. Oeufs concassés au jambon ibérique | 13.90 |
| 17. Fabada asturienne avec saucisse ibérique | 13.90 |
| 18. Tripes à la madrilène | 13.90 |
| NEW 19. Gyoza de poulet aux légumes dans sauce onctueuse de viande ibérique et teriyaki | 13.90 |
| NEW 20. Croquettes de jambon ibérique José Cruz, tomates séchées, flambées au chalumeau | 14.50 |
| 21. Brioche noire à la viande basse température, sauce chutney et cheddar | 14.50 |
| 22. Carpaccio de bœuf galicien avec mayonnaise aux truffes et parmesan | 16.90 |
| NEW 23. Steak tartare de bœuf wagyu (préparé à table) | 29.00 |

ENTRÉES DE MER

- | | |
|---|-------|
| NEW 25. Taco de saumon fumé en ceviche avec pain croustillant et mayonnaise chipotle | 6.90 |
| 26. Boîte gourmande de moules marinées de l'estuaire d'Arousa | 11.90 |
| NEW 27. Œufs farcis à la morue et au poivron rôti, servis avec une sauce de veau | 12.90 |
| 28. Croquettes de homard et aioli à l'ail grillé | 13.90 |
| 29. Poivrons piquillo farcis à la morue au croustillant ibérique | 13.90 |
| NEW 30. Anchois Angelachu de Santoña | 14.90 |
| NEW 31. Crevettes à l'ail avec sobrasada des Canaries | 15.90 |
| 32. Ceviche de crevettes, avocat et vinaigrette mangue-passion | 16.90 |
| 33. Crevettes grillées à la sauce rose | 16.90 |
| NEW 34. Couteaux de mer sautés à l'ail et au vin blanc | 17.90 |
| NEW 35. Tartare de thon avec deux œufs au plat et croûtons croustillants | 18.90 |
| NEW 36. Coquilles Saint-Jacques avec sauce kimchi et zeste de citron vert | 18.90 |
| 37. Carpaccio de crevettes aux couteaux sauté 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 | 14.90 |
| 41. Salade de germon du nord, pousses de laitue et avocat | 14.90 |
| 42. Asperges de Navarre avec ventrèche de thon, avocat et sel de l'Himalaya | 15.90 |
| 43. Double salade d'anchois et anchois aux poivrons rôtis | 16.90 |
| 44. Salade burrata artisanale, jambon ibérique, confiture et croustillant ibérique | 17.90 |

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	12.90	18.50
58. Longe ibérique nourrie aux glands	13.50	18.90
59. Jambon de gland 100% ibérique	15.00	24.00
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	15.50
66. Avec jambon ibérique croquant, fromage canarien, roquette et oignon caramélisé	15.50
67. Avec avocat, fromage cheddar, pousses de laitue et sauce César	15.50
68. Avec rondelle de bûche de chèvre, sauce Pedro Ximénez et oignon croustillant	15.50
NEW 69. « Cuarto de Cruz » au fromage cheddar, cornichons, oignons et ketchup fumé	15.50
★ 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	18.90
76. Surlonge ibérique nourrie aux glands et sauce aux cacahuètes	18.90
77. Surlonge ibérique avec réduction Pedro Ximénez et oignon caramélisé	18.90
78. Steak ibérique nourri au gland, sauce tamarin et chili	18.90
79. Jarret ibérique cuit dans son jus	19.50
80. Côtes ibériques à basse température en sauce barbecue avec croustillant ibérique	19.90
81. Chateaubriand de viande 100% ibérique avec deux sauces Prix par pers · min 2 pers	19.90
82. Secret ibérique nourri au gland avec flocons de sel de Maldón et huile d'olive	21.90
NEW 83. Filet de bœuf Stroganoff	22.90
NEW 84. Filet de porc ibérique flambé à basse température, poivrons rôtis, oignons caramélisés	23.00
NEW 85. Jambons de bœuf fumés en sauce réduite au vin rouge	23.00
NEW 86. Entrecôte de bœuf de 300g	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	32.00
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	18.90
96. Saumon norvégien en papillote au four, assaisonné de basilic, miel et orange	18.90
97. Filet de thon rouge en sauce teriyaki et soja	18.90

SMAKFULLE TOASTS 7.50

1. Med iberisk paté og oliven fra Antequera
2. Med iberisk skinke, tomater og olivenolje
3. Med røky 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 5.25 |
| 11. Kreolske dumplings med fersk guacamole og syltet løk | per stykk 5.50 |
| 12. Strimlet biff taco med syltet løk og kremost | per stykk 6.75 |
| NEW 13. Padrón-paprika | 9.90 |
| 14. Bakt provoloneost med iberisk skinke og tomatsyltetøy | 11.90 |
| 15. Wagyu-kjøttkroetter med ristede paprika og marmelade | 12.90 |
| 16. Knuste egg med iberisk skinke | 13.90 |
| 17. Asturisk fabada med iberisk pølse | 13.90 |
| 18. Madrid-stekte oksemage (callos a la madrileña) | 13.90 |
| NEW 19. Kylling-goyza med grønnsaker i fyldig iberisk kjøttsaus og teriyaki | 13.90 |
| NEW 20. José Cruz-iberisk skinkekroetter med soltørkede tomater, flamberte, gassbrenner | 14.50 |
| 21. Sort brioche med langtidsstekt kjøtt, chutney-saus og cheddarost | 14.50 |
| 22. Carpaccio av galisisk storfe med trøffelmajones og parmesan | 16.90 |
| NEW 23. Wagyu-bifftartar (tilberedt ved bordet) | 29.00 |

SJØSTARTER

- | | |
|--|-------|
| NEW 25. Røkt laks ceviche-taco med sprøtt brød og chipotlemajones | 6.90 |
| 26. Gourmetboks med syltede blåskjell fra Arousa-elvemunningen | 11.90 |
| NEW 27. Fylte egg med torsk og ovnsstekt paprika i kalvesaus | 12.90 |
| 28. Hummerkroetter med ristet hvitløksaioli | 13.90 |
| 29. Piquillo paprika fylt med torsk med sprø iberisk | 13.90 |
| NEW 30. Angelachu-ansjos fra Santoña | 14.90 |
| NEW 31. Hvitløksreker med kanarisk sobrasada-pølse | 15.90 |
| 32. Rekeceviche med avokado og mango og pasjonsfruktdressing | 16.90 |
| 33. Grillede reker med cocktailsaus | 16.90 |
| NEW 34. Stekte knivskjell med hvitløk og hvitvin | 17.90 |
| NEW 35. Tunfisktartar med to stekte egg og sprø krutonger | 18.90 |
| NEW 36. Kamskjell med kimchisau og revet limeskall | 18.90 |
| 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 | 14.90 |
| 41. Nordlig albacore salat med salatspirer og avokado | 14.90 |
| 42. Navarra asparges med tunfisk mage, avokado og himalayasalt | 15.90 |
| 43. Dobbel salat av ansjos og ansjos med stekt paprika | 16.90 |
| 44. Håndverks burratasalat, iberisk skinke, syltetøy og sprø iberisk | 17.90 |

VÅRE UTVALGTE PØLSER

	halv rasjon	hel rasjon
50. Papas arrugadas (spanske rynkete poteter)	5.50	7.50
51. Sardiner	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. Chorizo pølse	9.50	14.50
56. Utvalg av iberisk pølse	12.00	15.90
57. Iberisk spekeskinke	12.90	18.50
58. Lomo ibérico de bellota (iberisk spekeskinke)	13.50	18.90
59. Iberisk spekeskinke 100% bellota	15.00	24.00
60. Tørket wagyu-biffkjøtt « Caviar »	15.00	28.00
61. Tapa mix (til 2 personer):		26.90

iberisk spekeskinke 100%, iberisk skinke, iberisk spekeskinke, iberisk chorizo, chorizo pølse, Tørket wagyu-biffkjøtt « Caviar » spekepølse, ost og oliven fra Antequera.

GOURMET-BURGERE

65. Med stekt paprika, kremost, sprø løk, salatblanding, et snev av grillmat og grateng med ost	15.50
66. Med sprøstekt iberisk spekeskinke, ost og karamellisert løk	15.50
67. Med avokado, cheddar ost, salat og cesar saus	15.50
68. Med gjetost, Pedro Ximénez saus og sprøstekt løk	15.50
NEW 69. « Cuarto de Cruz » med cheddarost, sylteagurk, løk og røkt ketchup	15.50
★ 70. PREMIUM Med vår beste biftartar og røkt paprikaost	25.00

IBERISK KJØTT

75. Kremet trøffelris med boletus, iberisk hemmelighet og parmesanost	18.90
76. Iberisk eikenøttfôret mørbrad med peanøttsaus	18.90
77. Iberisk mørbrad med Pedro Ximénez-reduksjon og karamellisert løk	18.90
78. Iberisk eikenøttfôret biff med tamarind og chilisaus	18.90
79. Iberisk knoke kokt i sin juice	19.50
80. Iberisk ribbe på lav temperatur i barbecuesaus med sprø iberisk	19.90
81. Chateaubriand av 100% iberisk kjøtt med to sauser	Pris per pers · min 2 pers 19.90
82. Iberisk eikenøtt-matet hemmelighet med Maldón saltflak og olivenolje	21.90
NEW 83. Biff Stroganoff	22.90
NEW 84. Flambert langtidsstekt iberisk svinefilet med stekte paprika og karamellisert løk	23.00
NEW 85. Røkte oksekjaker i rødvinsreduksjon	23.00
NEW 86. Ytrefilet biff (entrecôte) 300 g	24.90
NEW 87. Uruguayansk oksefilet 220 g	25.00
NEW 88. Lammekoteletter	29.00
NEW 89. Oksefilet med gåselever, Pedro Ximénez-saus og karamellisert løk	32.00
90. Modnet nasjonal kjøttkotelett 600gr	42.00
Ekstra sauser: grønn pepper, Pedro Ximénez-reduksjon, béarnaise	3.50

ANDRE ALTERNATIVER

95. Frityrstekt blekksprutarm med kanarisk mojo-saus	18.90
96. Ovnsbakt norsk laks i papirpakke med basilikum-, honning- og appelsindressing	18.90
97. Rød tunfiskfilet i teriyaki- og soyasaus	18.90



VINOS TINTOS · RED WINE · ROTWEIN · VINS ROUGES

D.O. RIOJA

Fernández de Piérola - Crianza (Tempranillo)	5.50	24.00
Fernández de Piérola - Reserva (100% Tempranillo)		27.00
Marqués de Cáceres Excellens - Crianza Cuvée especial (Tempranillo)		28.00
Viuda negra Nunca jamás - Crianza (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	8.00	29.00
Luis Alegre Parcela N°5 (100% Tempranillo)		29.00
FyA Tinaja - Crianza		29.00
FyA Maturana Edición Limitada		30.00
Viuda negra El Arca de Asa		45.00
Vitium Edición Limitada		50.00
Gaudium Marqués de Cáceres - 18 meses en barrica (Tempranillo)		52.00
La Taconera - Vino de Autor		80.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Acon - Roble (Tinta Fina)		24.00
Carmelo Rodero - Cosecha (Tempranillo)		24.00
Traslascuestas - Roble (Tinta Fina)	5.50	25.00
La Capilla - Crianza (tinta del país)		29.00
Traslascuestas - Crianza (Tinta Fina)		30.00
Monteabellón - (100% Tempranillo)		30.00
Venta Las Vacas - Cosecha (Tinta Fina)		31.00
Finca La Capilla - (100% Merlot)		32.00
Carmelo Rodero - Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	9.00	35.00
Montebaco Cara Norte (100% Tinta Fina)		35.00
Emilio Moro V.S. - Cosecha (Tempranillo)		40.00
Protos 27 - Cosecha (Tinto Fino)		40.00
Tomás Postigo 3 ^{er} Año (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec)		52.00
Pago de Carraovejas - Cosecha (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinta Fina)		52.00
Pícaro del Águila (Merlo, Tinta Fina)		58.00
Valcavado (Tinta Fina)		65.00
Pago de Valtorreña - Vino de autor (Tempranillo)		68.00
Bosque de Matasno Edición Limitada (Cabernet Sauvignon, Tempranillo)		75.00
Tomás Postigo 5 ^o Año (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec)		75.00
PSI (100% Tinta Fina)		80.00
Carmelo Rodero TSM - Cosecha (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)		80.00
Flor de Pingus (Tempranillo Cabernet Sauvignon y Malbec)		200.00
Vega Sicilia Valbuena Cosecha 2006		1990.00
Vega Sicilia Valbuena Único Cosecha 1990		4000.00

OTRAS OPCIONES

Luzón Colección - D.O. Jumilla (100% Monastrel)		25.00
El Valao - D.O. Bierzo (Mencía)		29.00
La Palma - Islas Canarias (Listán Negro)		30.00
Peñarajada - D.O. Gran Canaria	6.00	30.00
Latarce Tinta de Toro 100% - D.O. Toro		33.00
El Grifo - D.O. Lanzarote (Listán Negro, Syrat)		39.00
Formiga de Vellut - D.O. Priorat		40.00
El Patito Feo - D.O. Ribeiro (Caiño y Sauzón)		44.00
Batasiolo Barolo - D.O. Piamonte, Italia		59.00
Masi Costasera Amarone - D.O. Costasera, Italia		83.00

VINOS BLANCOS · WHITE WINE · WEISSWEIN · VINS BLANCS

FyA, Semi Dulce - D.O. Rioja (Viura, Malvasía)	5.50	23.00
Fernández de Piérola, Blanco Seco - D.O. Rioja (Tempranillo)	5.50	23.00
Marqués de Cáceres Excellens - D.O. Rioja (Sauvignon Blanco)		25.00
Marqués de Cáceres Excellens - D.O. Rioja (Verdejo)		25.00
Contraseña Sin Alcohol - (Sauvignon Blanco)		25.00
Caraballas - Ecológico (Chardonnay)		27.00
Corcovo (Verdejo)		28.00
Viuda Negra Las Levantadas - D.O. Rioja (Malvasía, Tempranillo, Viura)		28.00
La Trucha (100% Albariño)		29.00
A Coroa - D.O. Rueda (Godello)		30.00
Bágoa do Miño - D.O. Rías Baixas - (Albariño Lágrima)	6.50	31.00
Patito Feo - D.O. Ribeiro (Treixadura)		33.00
Finca Río Negro (Gewürztraminer 100%)		33.00
V Malcorta <i>Javier Sanz Viticultor</i> - D.O. Rueda (Verdejo Singular)		39.00

VINOS BLANCOS CANARIOS · WHITE CANARIAN WINE KANARISCHER WEISSWEIN · VINS DES CANARIES

D.O. Gran Canaria (Listán Blanco, Malvasía, Moscatel)		27.00
Ferrera - D.O. Tenerife (Listán Blanco)		28.00
El Grifo Colección - D.O. Lanzarote	6.50	34.00
La Palma (Malvasía Aromática, Vijariego, Listán Blanco)		34.00

ESPUMOSOS: CAVA & CHAMPÁN · SPARKLING WINE SCHAUMWEIN: SEKT & CHAMPAGNERVINS MOUSSEUX

Brut Nature Piérola	8.90	30.00
Sensum Laxas Albariño		32.00
Ars Collecta Grand Rosé		38.00
Ars Colleta Blanc de Noirs Brut Reserva		44.00
La Pitancerie Brut - Champagne		60.00
Moët & Chandon Brut		80.00
Moët & Chandon Rosé		95.00
Dom Perignon - Vintage		299.00

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINE · ROSÉWEIN · VINS ROSÉS

Marqués de Cáceres, Excellens Rosé - D.O. Rioja		28.00
Cueva de Lobos - D.O. Rioja	5.50	28.00
Traslascuestas, Fermentado en barrica - D.O. Ribera del Duero		30.00
Fernando de Piérola - D.O. Rioja		30.00
Romance - Provenza, Francia		32.00
El Grifo - D.O. Lanzarote (Listán Negro 100%)		35.00

BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

€

CAFÉS · COFFEE · KAFFEE

Expreso	2.50
Cortado · Kaffee schneiden	2.50
Café con leche · Coffee whit milk · Kaffee mit Milch	3.00
Leche y leche	3.00
Americano	3.00
Cappuccino	3.50
Infusiones · Infusions · Infusionen	2.90
Café con helado · Coffee with ice cream · Kaffee mit Eis	6.50
Irish coffee	6.50

BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

Refrescos · Soft Drin · Erfrischung	3.50
Agua · Water · Wasser	3.50
Zumos · Juices · Säfte	2.20
Tónicas premium · Tonic	2.60
Cervezas Nacionales · National beer · Nacionales Biere	3.50
Caña · Small beer · Kleines Bier	2.90
Jarra · Big beer · Grosses Bier	4.20

COMBINADOS · COMBINED · KOMBINIERT

Gin tonic clásico · Classic Gin Tonic · Klassisch Gin Tonic	9.90
Gin tonic especial · Special Gin tonic · Spezial Gin Tonic	11.90
Campari con zumo de naranja · Campari with orange juice · Campari mit Orangensaft	8.90
Cuba Libre	8.90
Aperol Spritz	8.90
Whisky o ron joven · Young Whisky or Rum · Junger Whiskey oder Rum	9.90
Whisky o ron añejo · Whisky or aged Rum · Gereifter Whiskey oder Rum	9.90
Brandis o coñac clásico · Classic Brandy or cognac · Klassisch Brandy oder Cognac	7.90
Brandis o coñac reserva · Reserve Brandy or Cognac · Reservieren Brandy or Cognac	11.90
Licores o aperitivos · Liquors or appetizer / Liköre	6.50
Tinto de verano	6.90

Sangría

¿Sabías esto de la Sangría?

La sangría es una bebida alcohólica y refrescante típica de España.

Normalmente esta consiste en vino, fruta picada, un endulzante y algún tipo de licor.....

Did you know this about the Spritz?

Sangría is an alcoholic beverage of Spanish origin that traditionally consists of red wine, chopped fruit and is often mixed with other ingredients such as fruit juices and licours....



		
Sangría de vino tinto	8.90	20.00
Sangría de cava	9.90	21.00
Sangría de champagne	12.50	28.00



I.G.I.C INCLUIDO