

SUSPIRO

Comienza por un Suspiro

Start with a suspiro (sigh) · Commencez par un soupir

ENSALADILLA SUSPIRO Tapa: 5,50€ Plato: 10,50€

Suspiro potato salad · Salade de pommes de terre Suspiro

Ensaladilla cremosa con gamba, mayonesa de gamba, gamba cristal crujiente y polvo de aceituna negra.

EN Creamy potato salad with prawns, prawn mayonnaise, crispy glass prawn and black olive powder. **FR** Salade de pommes de terre crémeuse aux crevettes, mayonnaise de crevettes, crevette croustillante et poudre d'olive noire.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 12,50€

Acorn-fed Iberian ham · Jambon ibérique de bellota

Cortado a cuchillo.

EN Hand-carved with a knife. **FR** Découpé au couteau.

SELECCIÓN DE QUESOS & CONFITURAS Tapa: 6,90€ Plato: 14,90€

Cheese & preserves selection · Sélection de fromages & confitures

Quesos artesanos, confituras, frutos secos y regañás.

EN Artisan cheeses, preserves, nuts and crackers. **FR** Fromages artisanaux, confitures, fruits secs et biscuits salés.

TOMATE SUSPIRO 11,90€

Suspiro tomato · Tomate Suspiro

Tomate de temporada, burrata cremosa, aceite verde de hierbabuena y albahaca, pistacho tostado.

EN Seasonal tomato, creamy burrata, mint and basil green oil, toasted pistachio. **FR** Tomate de saison, burrata crémeuse, huile verte à la menthe et au basilic, pistache torréfiée.

★ AGUACATE A LA BRASA 12,50€

Grilled avocado · Avocat grillé

Ventresca de atún confitada, ajoblanco de pistacho, uvas encurtidas, lima y aceite de cebollino.

EN Confit tuna belly, pistachio ajoblanco, pickled grapes, lime and chive oil. **FR** Ventrèche de thon confite, ajoblanco de pistache, raisins marinés, citron vert et huile de ciboulette.

BRIOCHE DE TARTAR DE ATÚN ROJO 10,90€

Bluefin tuna tartare brioche · Brioche de tartare de thon rouge

Pan brioche tostado, tartar de atún rojo, gel de mango y cebollino fresco.

EN Toasted brioche bread, bluefin tuna tartare, mango gel and fresh chives. **FR** Pain brioché toasté, tartare de thon rouge, gel de mangue et ciboulette fraîche.

Croquetas & Picoteo

Croquettes & nibbles · Croquettes & grignotage

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Tapa (3 uds): **4,90€** Plato (6 uds): **9,80€**

Iberian ham croquettes · Croquettes de jambon ibérique

Cremosas y elaboradas de forma artesanal.

EN Creamy and handcrafted.

FR Crémeuses et artisanales.

CROQUETAS DE CARABINERO Tapa (3 uds): **5,90€** Plato (6 uds): **11,90€**

Red prawn croquettes · Croquettes de gambas rouges

Elaboradas con fondo concentrado de carabinero.

EN Made with a concentrated red prawn stock.

FR Elaborées avec un fond concentré de gambas rouges.

★ **BRIOCHE DE CARRILLADA** 9,90€

Pork cheek brioche · Brioche de joue de porc

Carrillada glaseada a baja temperatura y mayonesa ligera de trufa.

EN Slow-cooked glazed pork cheek and light truffle mayonnaise.

FR Joue de porc glacée à basse température et mayonnaise légère à la truffe.

TACO DE CHICHARRÓN DE ATÚN 5,60€ / Unidad

Tuna chicharrón taco · Taco de chicharrón de thon

Atún cocinado al estilo chicharrón, crema de aguacate, cebolla encurtida, cilantro y lima.

EN Tuna cooked chicharrón-style, avocado cream, pickled onion, coriander and lime.

FR Thon cuisiné façon chicharrón, crème d'avocat, oignon mariné, coriandre et citron vert.

PATATAS BRAVAS 6,80€

Spicy bravas potatoes · Pommes de terre bravas

Patatas tradicionales con salsa brava casera.

EN Traditional potatoes with homemade spicy brava sauce.

FR Pommes de terre traditionnelles, sauce brava maison.

BRASAS & HUERTA

Charcoal grill & garden · Braise & potager

BERENJENA AHUMADA A LA BRASA 11,90€

Smoked grilled aubergine · Aubergine fumée à la braise

Crema de yogur, miel de caña, pistacho y hierbas frescas.

EN Yogurt cream, cane syrup, pistachio and fresh herbs. FR Crème de yaourt, miel de canne, pistache et herbes fraîches.

★ SETAS A LA BRASA 12,50€

Grilled wild mushrooms · Champignons grillés

Crema de queso payoyo, yema curada y nuez tostada.

EN Payoyo cheese cream, cured egg yolk and toasted walnut.
FR Crème de fromage payoyo, jaune d'œuf mariné et noix torréfiée.

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Tapa: 6,00€ Plato: 12,00€

Seasonal grilled vegetables, slow-cooked egg · Grillade de légumes de saison, œuf basse température

Selección de verduras de temporada asadas al punto con un sutil aliño.

FR Selection of perfectly grilled seasonal vegetables with a subtle dressing.
EN Sélection de légumes de saison grillés à point, assaisonnement subtil.

WOK VEGANO Tapa: 6,80€ Plato: 12,50€

Vegan wok · Wok végane

Salteado de verduras y fideos con toque oriental, aromático y ligero.

EN Stir-fried vegetables and noodles with an aromatic, light oriental touch.
FR Sauté de légumes et nouilles, touche orientale aromatique et légère.

Mar

Sea · Mer

★ GAMBONES AL JEREZ Tapa: 6,50€ Plato: 12,90€

King prawns in sherry · Gambas au xérès

Gambones salteados al Jerez con espuma ligera de ajo.

EN *King prawns sautéed in sherry with a light garlic foam.*

FR *Gambas sautées au xérès, écume légère à l'ail.*

PULPO SUSPIRO 16,90€

Suspiro octopus · Poulpe Suspiro

Pulpo cocido en casa, parmentier ahumado, mayonesa ligera de tinta y verduras de temporada.

EN *House-cooked octopus, smoked parmentier, light squid-ink mayonnaise and seasonal vegetables.*

FR *Poulpe cuit maison, parmentier fumé, mayonnaise légère à l'encre de seiche et légumes de saison.*

ARROZ MELOSO DE CARABINERO 27,90€ (Para 2 personas)

Creamy red prawn rice · Riz crémeux aux gambas rouges

Elaborado con fondo concentrado de marisco y carabinero.

EN *Made with a concentrated seafood and red prawn stock.*

FR *Élaboré avec un fond concentré de fruits de mer et de gambas rouges.*

★ BACALAO SUSPIRO Tapa: 6,90€ Plato: 13,40€

Suspiro cod · Morue Suspiro

Lomo de bacalao confitado, espinacas salteadas, garbanzos guisados y aceite de espinaca.

EN *Confit cod loin, sautéed spinach, stewed chickpeas and spinach oil.*

FR *Dos de morue confit, épinards sautés, pois chiches mijotés et huile d'épinard.*

Tierra

Land · Terre

CARRILLADA IBÉRICA AL JEREZ Tapa: **5,90€** Plato: **12,90€**

Iberian pork cheek in sherry Joux de porc ibérique au xérès

Cocinada a baja temperatura en su jugo.

EN Slow-cooked in its own juices.

FR Cuite à basse température dans son jus.

PRESA IBÉRICA A LA BRASA Tapa: **6,90€** Plato: **14,90€**

Grilled Iberian presa · Presa ibérique grillée

Salsa de piquillos asados, patatas crujientes, verduras de temporada y jamón ibérico.

EN Roasted piquillo pepper sauce, crispy potatoes, seasonal vegetables and Iberian ham.

FR Sauce au piquillo rôti, pommes de terre croustillantes, légumes de saison et jambon ibérique.

★ **PICAÑA MADURADA (200 GR)** **22,50€**

Aged picaña (200 g) · Picaña maturée (200 g)

Patatas bastón y pimientos del padrón.

EN French-fry potatoes and padrón peppers.

FR Pommes de terre allumettes et poivrons padrón.

HUEVOS ROTOS SUSPIRO **12,50€**

Suspiro broken eggs · Œufs brouillés Suspiro

Patata fina crujiente, huevos camperos y jamón ibérico.

EN Crispy thin-cut potatoes, free-range eggs and Iberian ham.

FR Fines pommes de terre croustillantes, œufs fermiers et jambon ibérique.

★ **PASTELA SUSPIRO** **12,90€**

Suspiro pastela · Pastilla Suspiro

Pastela crujiente de pollo especiada, almendra tostada y toque de canela.

EN Crispy spiced chicken pastela, toasted almond and a touch of cinnamon.

FR Pastilla crouillante au poulet épicé, amande torréfiée et pointe de cannelle.

Final Dulce

Sweet finish · Note sucrée

TARTA DE QUESO SUSPIRO 6,90€

Suspiro cheesecake · Cheesecake Suspiro

Cremosa y poco hecha.

EN Creamy and lightly baked. FR Crèmeux et légèrement cuit.

TORRIJA CARAMELIZADA 7,50€

Caramelised torrija (Spanish French toast) · Torrija caramélisée (pain perdu espagnol)

Con helado de vainilla.

EN With vanilla ice cream. FR Avec glace à la vanille.

LIMÓN, ACEITE DE OLIVA Y ALMENDRA 6,50€

Lemon, olive oil & almond · Citron, huile d'olive et amande

Crema de limón, aceite de oliva extra y crumble de almendra.

EN Lemon cream, extra virgin olive oil and almond crumble.

FR Crème de citron, huile d'olive extra vierge et crumble d'amande.

PASTELITOS ÁRABES 2,50€ / Unidad

Arab pastries · Pâtisseries arabes

¿Suspirando por un cóctel?

Longing for a cocktail? · Envie d'un cocktail ?

SUSPIRO AZAHAR

Gin, licor naranja, limón y azahar.

EN Gin, orange liqueur, lemon and orange blossom.

FR Gin, liqueur d'orange, citron et fleur d'oranger.

Marida con: Tomate Suspiro, Aguacate a la Brasa, Quesos y Croquetas de Carabinero.

EN Pairs with: Tomate Suspiro, Aguacate a la Brasa, cheeses and Croquetas de Carabinero.

FR Accords : Tomate Suspiro, Aguacate a la Brasa, fromages et Croquetas de Carabinero.

BRASA & JEREZ

Bourbon, oloroso, vainilla y bitter.

EN Bourbon, oloroso sherry, vanilla and bitters.

FR Bourbon, xérès oloroso, vanille et bitter.

Marida con: Carrillada Ibérica, Presa Ibérica, Picaña o lomo a la brasa.

EN Pairs with: Carrillada Ibérica, Presa Ibérica, Picaña or grilled loin.

FR Accords : Carrillada Ibérica, Presa Ibérica, Picaña ou échine grillée.

MOROCCAN SUNSET

Ron especiado, mango, lima, azahar y canela.

EN Spiced rum, mango, lime, orange blossom and cinnamon.

FR Rhum épicé, mangue, citron vert, fleur d'oranger et cannelle.

Marida con: Pastela.

EN Pairs with: Pastela. FR Accords : Pastela.

MAREA SUSPIRO

Tequila, maracuyá, lima, agave y albahaca.

EN Tequila, passion fruit, lime, agave and basil.

FR Tequila, fruit de la passion, citron vert, agave et basilic.

Marida con: Taco Chicharrón, Gambones, Pulpo, Aguacate a la Brasa, Bacalao.

EN Pairs with: Taco Chicharrón, Gambones, Pulpo, Aguacate a la Brasa, Bacalao.

FR Accords : Taco Chicharrón, Gambones, Pulpo, Aguacate a la Brasa, Bacalao.