



Multilingual virtual menu 2025





Mesón Casa Antonio

CARTA

CHACINAS IBÉRICAS

Plato de Jamón Ibérico 19€ (12)

Surtido ibérico 19€ (7, 12)

Tabla de chacinas ibéricas 12€ (12)

Tapa de caña de lomo de bellota 8€ (12)

Tapa de queso 5€ (7)

Tabla de chicharrones 11€

ENSALADAS

Ensalada de ahumados 13€ (4, 8, 10)

Ensalada caprese 12€ (7, 8)

Ensalada César 12€ (1, 3, 4, 6, 7, 10)

Ensalada de tomate aliñado 11€ (12)

CARNES

Carrillada ibérica 12€ (9, 12)

Estofado de venado 12€ (9, 12)

Lagarto ibérico 18€

Presa de bellota 19€

Hamburguesa de ternera (200 gramos)



(Carne de ternera con queso, salsa beicon, tomate, en pan brioche)
14€ (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Entrecot de vaca (420 gramos) 20€

Solomillo de vaca (300 gramos) 20€

Parrillada de carne 56€ (12)

PESCADOS

Atún a la plancha 19€ (4)

Tataki de atún 19€ (4, 6, 11)

Pulpo a la brasa 22€ (14)

Pescado del día (Según Mercado - Pregunte por nuestra pesca fresca del día) S.M. (4) Variable

PARA COMPARTIR

Alcachofa salteada con pesto (Con nueces y jamón ibérico) 12€ (7, 8, 12)

Alcachofas al ajillo con langostinos y jamón ibérico

(Salteadas en sabroso aceite de ajo) 16€ (2, 12)

Tortita de camarones (6 unidades) 12€ (1, 2, 3)

Chocos fritos 13€ (1, 3, 14)

Boquerones fritos 10€ (1, 4)

Cazón en adobo 12€ (1, 4, 12)

Ensaladilla al ajillo con langostinos 6€ (2, 3, 10)



Salmorejo de queso con mermelada y melva 5,50€ (1, 4, 7)

Mejillones al vapor 12€ (14)

Patatas bravas 6€ (Consultar por alérgenos en salsas)

Crujiente de langostinos (4 unidades) 5€ (1, 2, 3)

Tempura de verduras 10€ (1, 3)

Croquetas caseras (4 unidades) (Puchero tradicional, Atún o Gambas)
5€ (1, 3, 7 + [9 / 4 / 2])

Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011):

(1) Gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuetes, (6) Soja, (7) Leche/Lácteos, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Sésamo, (12) Sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Para información detallada sobre salsas, ingredientes específicos o riesgo de contaminación cruzada, por favor, consulte a nuestro personal.



ENGLISH

MENU

IBERIAN CURED MEATS

Plate of Iberian Ham 19€ (12)

Iberian Assortment

(Cured Iberian pork loin, Spanish cheese, and Iberian ham) 19€ (7, 12)

Iberian Cured Meats Board

(Selection of Chorizo, Salchichón, Cured Loin, and Blood Sausage) 12€ (12)

Tapa of Acorn-Fed Iberian Cured Pork Loin

(Small plate of exquisite cured loin from acorn-fed Iberian pigs) 8€ (12)

Tapa of Cheese

(Small plate of Spanish cheese) 5€ (7)

Board of Chicharrones

(Seasoned, pressed pork pieces - a savoury local specialty) 11€

SALADS

Smoked Salad

(Walnuts, smoked salmon, heart of palm, beetroot, tomato, honey-mustard dressing) 13€ (4, 8, 10)

Caprese Salad

(Basil, tomato, mozzarella, walnuts, pesto) 12€ (7, 8)

Caesar Salad

(Crispy chicken, tomato, cheese, croutons) 12€ (1, 3, 4, 6, 7, 10)

[Índice/Index](#)



Marinated Tomato Salad 11€ (12)

MEATS

Iberian Pork Cheek

(Slow-stewed, melt-in-your-mouth tender pork cheek) 12€ (9, 12)

Venison Stew 12€ (9, 12)

Iberian 'Lagarto' Pork

(Flavourful, marbled cut from near the loin, perfect for grilling) 18€

Acorn-Fed Ibérico Pork 'Presa'

(Prized, marbled shoulder cut from acorn-fed Iberian pigs) 19€

Beef Burger (200 grams)

(Beef patty with cheese, bacon sauce, tomato, on a brioche bun) 14€
(1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Beef Entrecôte (Ribeye Steak) (420 grams) 20€

Beef Tenderloin (300 grams) 20€

Mixed Grill Platter

(A meat lover's feast: Grilled Iberian Presa, Lagarto, Pluma, Beef Entrecôte, and Chorizo) 56€ (12)

FISH

Griddled Tuna Steak ('Plancha' style) 19€ (4)

Tuna Tataki

(Seared rare tuna, thinly sliced, Japanese style) 19€ (4, 6, 11)

Charcoal-Grilled Octopus



(Tender octopus tentacles slow-cooked over embers) 22€ (14)

Fish of the Day

(Market Price - Ask about our fresh catch of the day) M.P. (4) Variable

TO SHARE

Sautéed Artichokes with Pesto

(With walnuts and Iberian ham) 12€ (7, 8, 12)

Garlic Artichokes with Prawns and Iberian Ham

(Sautéed in flavourful garlic-infused oil) 16€ (2, 12)

Shrimp 'Trampantojo' (6 units)

(Creative and crispy shrimp delight; 'Trampantojo' = optical illusion) 12€
(1, 2, 3) (Variable recipe - please ask)

Fried Cuttlefish ('Chocos')

(Tender strips of cuttlefish, battered and fried) 13€ (1, 3, 14)

Fried Fresh Anchovies ('Boquerones')

(Crispy, whole fresh anchovies) 10€ (1, 4)

Marinated Fried Dogfish ('Cazón en Adobo')

(Dogfish chunks in our special marinade, fried Cádiz style) 12€ (1, 4, 12)

Garlic Prawn Potato Salad ('Ensaladilla')

(Our creamy version of Spanish potato salad with a garlic twist and prawns) 6€ (2, 3, 10)



Chilled Cheese & Tomato Cream ('Salmorejo') with Jam and Frigate Tuna ('Melva')

(A creamy variation of the classic Cordoban dip, enriched with cheese, served with jam and preserved frigate tuna) 5.50€ (1, 4, 7)

Steamed Mussels 12€ (14)

Patatas Bravas

(Classic tapa: fried potatoes with our spicy 'brava' sauce) 6€ (Ask staff about sauce allergens)

Crispy Prawns (4 units)

(Succulent prawns wrapped in crispy pastry) 5€ (1, 2, 3)

Vegetable Tempura

(Seasonal vegetables in light Japanese batter, fried crisp) 10€ (1, 3)

Homemade Croquettes (4 units)

(Choose your filling: Traditional 'Puchero' Stew, Tuna, or Prawn) 5€ (1, 3, 7 + [9 / 4 / 2])

Allergens (EU Regulation 1169/2011):

(1) Gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk/Dairy, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphites, (13) Lupin, (14) Molluscs. For detailed information on sauces, specific ingredients, or cross-contamination risks, please consult our staff.



DEUTSCH

SPEISEKARTE

IBERISCHE WURSTWAREN

Platte Iberischer Schinken 19€ (12)

Iberische Auswahl

(Iberische Schweinelende, spanischer Käse und Iberischer Schinken)
19€ (7, 12)

Platte Iberische Wurstwaren

(Auswahl: Chorizo [Paprikawurst], Salchichón [Salamiwurst], Lomo [Lende], Morcilla [Blutwurst]) 12€ (12)

Tapa Lomo de Bellota

(Kleine Portion erlesenes Lendenstück vom iberischen
Eichelmastschwein) 8€ (12)

Tapa Käse

(Kleine Portion spanischer Käse) 5€ (7)

Platte Chicharrones

(Gewürzte, gepresste Schweinefleischstücke – herzhafte lokale
Spezialität) 11€

SALATE

Räuchersalat

(Walnüsse, Räucherlachs, Palmherzen, Rote Bete, Tomate, Honig-Senf-
Dressing) 13€ (4, 8, 10)

Caprese-Salat

(Basilikum, Tomate, Mozzarella, Walnüsse, Pesto) 12€ (7, 8)



Caesar-Salat

(Knuspriges Hähnchen, Tomate, Käse, Croûtons) 12€ (1, 3, 4, 6, 7, 10)

Angemachter Tomatensalat 11€ (12)

FLEISCH

Iberische Schweinebacke

(Langsam geschmorte, butterzarte Schweinebacke) 12€ (9, 12)

Hirschgulasch 12€ (9, 12)

Iberischer 'Lagarto' (Schweinefleischschnitt)

(Saftiger, marmorierter Schnitt vom Iberischen Schwein, ideal zum Grillen) 18€

Iberische 'Presa' de Bellota

(Edler, marmorierter Schulterschnitt vom iberischen Eichelmastrschwein) 19€

Beef Burger (200 g)

(Rindfleisch-Patty mit Käse, Bacon-Sauce, Tomate, im Brioche-Brötchen) 14€ (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Entrecôte vom Rind (420 g) 20€

Rinderfilet (300 g) 20€

Gemischte Grillplatte

(Fleischfest: Gegrillte Iberico-Schnitte Presa, Lagarto, Pluma, Entrecôte und Chorizo) 56€ (12)



FISCH

Thunfischsteak von der Plancha 19€ (4)

Thunfisch-Tataki

(Scharf angebratener Thunfisch, innen roh, fein geschnitten) 19€ (4, 6, 11)

Oktopus vom Holzkohlegrill

(Zarte Oktopus-Tentakel langsam über Glut gegart) 22€ (14)

Fisch des Tages

(Tagespreis - Fragen Sie nach unserem frischen Fang des Tages) T.P.
(4) Variabel

ZUM TEILEN

Gebratene Artischocken mit Pesto

(Mit Walnüssen und Iberischem Schinken) 12€ (7, 8, 12)

Artischocken 'al ajillo' mit Garnelen und Iberischem Schinken

(In aromatischem Knoblauchöl geschwenkte Artischockenherzen mit Garnelen) 16€ (2, 12)

Garnelen-„Trampantojo“ (6 Stück)

(Kreative, knusprige Garnelen-Delikatesse; „Trampantojo“ = optische Täuschung) 12€ (1, 2, 3) (Variables Rezept - bitte fragen)

Frittierter Tintenfisch ('Chocos')

(Zarte Tintenfischstreifen im Teigmantel, frittiert) 13€ (1, 3, 14)

Frittierte Sardellen ('Boquerones')



(Knusprige, ganze frische Sardellen) 10€ (1, 4)

Marinierter Hundshai ('Cazón en Adobo')

(Hundshai-Stücke in unserer Spezialmarinade, frittiert nach Cádiz-Art)
12€ (1, 4, 12)

Knoblauch-Garnelen-Kartoffelsalat ('Ensaladilla')

(Unsere cremige Version des spanischen Kartoffelsalats mit Knoblauch und Garnelen) 6€ (2, 3, 10)

Kalter Käse-Tomaten-Dip ('Salmorejo') mit Marmelade und Fregattmakrele ('Melva')

(Cremige Variante des Dips aus Córdoba, mit Käse verfeinert, dazu Marmelade und Fregattmakrele) 5,50€ (1, 4, 7)

Gedämpfte Miesmuscheln 12€ (14)

Patatas Bravas

(Klassische Tapa: frittierte Kartoffeln mit unserer pikanten „Brava“-Sauce) 6€ (Fragen Sie nach Allergenen in der Sauce)

Knusprige Garnelen (4 Stück)

(Saftige Garnelen im knusprigen Teigmantel) 5€ (1, 2, 3)

Gemüse-Tempura

(Saisongemüse im leichten japanischen Teigmantel, knusprig frittiert)
10€ (1, 3)

Hausgemachte Kroketten (4 Stück)

(Wählen Sie Ihre Füllung: Traditioneller Eintopf 'Puchero', Thunfisch oder Garnelen) 5€ (1, 3, 7 + [9 / 4 / 2])



Allergene (EU-Verordnung 1169/2011):

(1) Gluten, (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch/Milchprodukte, (8) Schalenfrüchte, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12)1 Sulfite, (13) Lupinen, (14) Weichtiere. Für detaillierte Informationen zu Saucen, spezifischen Zutaten oder Kreuzkontaminationsrisiken wenden Sie sich bitte an unser Personal.



FRANÇAIS

CARTE

CHARCUTERIE IBÉRIQUE

Assiette de Jambon Ibérique 19€ (12)

Assortiment Ibérique

(Longe affinée, fromage espagnol et jambon ibérique) 19€ (7, 12)

Plateau de Charcuterie Ibérique

(Assortiment de Chorizo, Salchichón, Longe affinée et Boudin noir) 12€ (12)

Tapa de Longe Ibérique Bellota

(Petite portion d'exquise longe affinée de porc ibérique nourri aux glands) 8€ (12)

Tapa de Fromage

(Petite portion de fromage espagnol) 5€ (7)

Plateau de Chicharrones

(Morceaux de porc assaisonnés et pressés - savoureuse spécialité locale) 11€

SALADES

Salade Fumée

(Noix, saumon fumé, cœur de palmier, betterave, tomate, sauce miel-moutarde) 13€ (4, 8, 10)

Salade Caprese

(Basilic, tomate, mozzarella, noix, pesto) 12€ (7, 8)



Salade César

(Poulet croustillant, tomate, fromage, croûtons) 12€ (1, 3, 4, 6, 7, 10)

Salade de Tomates Marinées 11€ (12)

VIANDES

Joue de Porc Ibérique

(Joue de porc fondante, mijotée lentement) 12€ (9, 12)

Civet de Cerf 12€ (9, 12)

'Lagarto' Ibérique (pièce de porc)

(Pièce de porc ibérique savoureuse et persillée, parfaite grillée) 18€

'Presa' Ibérique de Bellota

(Pièce noble et persillée de l'épaule de porc ibérique nourri aux glands)
19€

Burger de Bœuf (200 g)

(Steak haché de bœuf avec fromage, sauce bacon, tomate, pain
brioché) 14€ (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Entrecôte de Bœuf (420 g) 20€

Filet de Bœuf (300 g) 20€

Assortiment de Viandes Grillées

(Festival de viandes : Pièces ibériques Presa, Lagarto, Pluma grillées,
Entrecôte et Chorizo) 56€ (12)



POISSONS

Steak de Thon à la Plancha 19€ (4)

Tataki de Thon

(Thon mi-cuit saisi à vif, tranché finement) 19€ (4, 6, 11)

Poulpe Grillé au Charbon de Bois

(Tentacules de poulpe tendres cuits lentement sur la braise) 22€ (14)

Poisson du Jour

(Prix du Marché - Demandez notre pêche fraîche du jour) P.M. (4)
Variable

À PARTAGER

Artichauts Sautés au Pesto

(Aux noix et jambon ibérique) 12€ (7, 8, 12)

Artichauts à l'Ail ('al ajillo') aux Crevettes et Jambon Ibérique

(Sautés dans une savoureuse huile à l'ail) 16€ (2, 12)

Crevettes 'Trampantojo' (6 unités)

(Délice de crevettes créatif et croustillant ; 'Trampantojo' = trompe-l'œil)
12€ (1, 2, 3) (Recette variable - veuillez demander)

Seiches Frites ('Chocos')

(Lanières de seiche tendres, panées et frites) 13€ (1, 3, 14)

Anchois Frais Frits ('Boquerones')

(Anchois frais entiers et croustillants) 10€ (1, 4)

Roussette Marinée ('Cazón en Adobo')



(Morceaux de roussette dans notre marinade spéciale, frits façon Cadix)
12€ (1, 4, 12)

Salade Russe ('Ensaladilla') à l'Ail et aux Crevettes

(Notre version crémeuse de la salade russe avec une touche d'ail et des crevettes) 6€ (2, 3, 10)

Crème Froide Tomate-Fromage ('Salmorejo') avec Confiture et Thon 'Melva'

(Variante crémeuse du classique de Cordoue, enrichie de fromage, servie avec confiture et thon 'melva') 5,50€ (1, 4, 7)

Moules à la Vapeur 12€ (14)

Patatas Bravas

(Tapa classique : pommes de terre frites avec notre sauce 'brava' piquante) 6€ (Demandez les allergènes de la sauce)

Crevettes Croustillantes (4 unités)

(Crevettes succulentes enrobées de pâte croustillante) 5€ (1, 2, 3)

Tempura de Légumes

(Légumes de saison en légère pâte japonaise, frits et croustillants) 10€ (1, 3)

Croquettes Maison (4 unités)

(Choisissez votre saveur : Pot-au-feu 'Puchero', Thon ou Crevettes) 5€ (1, 3, 7 + [9 / 4 / 2])



Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

(1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Œufs, (4) Poisson, (5) Arachides, (6) Soja, (7) Lait/Produits laitiers, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Sésame, (12) Sulfites, (13) Lupin, (14) Mollusques. Pour des informations détaillées sur les sauces, ingrédients spécifiques ou risques de contamination croisée, veuillez consulter notre personnel.



ITALIANO

CARTA

SALUMI IBERICI

Piatto di Prosciutto Iberico 19€ (12)

Assortimento Iberico

(Lombo stagionato, formaggio spagnolo e prosciutto iberico) 19€ (7, 12)

Tagliere di Salumi Iberici

(Selezione di Chorizo, Salchichón, Lombo stagionato e Sanguinaccio)
12€ (12)

Tapa di Lomo Iberico de Bellota

(Piccola porzione di squisito lombo stagionato di maiale iberico
alimentato a ghiande) 8€ (12)

Tapa di Formaggio

(Piccola porzione di formaggio spagnolo) 5€ (7)

Tagliere di Chicharrones

(Pezzi di maiale pressati e conditi - saporita specialità locale) 11€

INSALATE

Insalata Affumicata

(Noci, salmone affumicato, cuori di palma, barbabietola, pomodoro,
salsa miele-senape) 13€ (4, 8, 10)

Insalata Caprese

(Basilico, pomodoro, mozzarella, noci, pesto) 12€ (7, 8)

Insalata Caesar



(Pollo croccante, pomodoro, formaggio, crostini) 12€ (1, 3, 4, 6, 7, 10)

Insalata di Pomodoro Condita 11€ (12)

CARNE

Guancia Iberica

(Guancia di maiale tenerissima, stufata lentamente, che si scioglie in bocca) 12€ (9, 12)

Spezzatino di Cervo 12€ (9, 12)

'Lagarto' Iberico (Taglio di Maiale)

(Taglio di maiale iberico saporito e marmorizzato, ideale alla griglia) 18€

'Presa' Iberica de Bellota

(Taglio pregiato e marmorizzato della spalla del maiale iberico alimentato a ghiande) 19€

Hamburger di Manzo (200 g)

(Hamburger di manzo con formaggio, salsa bacon, pomodoro, in pan brioche) 14€ (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Entrecôte di Manzo (420 g) 20€

Filetto di Manzo (300 g) 20€

Grigliata Mista di Carne

(Festa di carne: Tagli iberici Presa, Lagarto, Pluma grigliati, Entrecôte e Chorizo) 56€ (12)



PESCE

Tonno alla Piastra ('Plancha') 19€ (4)

Tataki di Tonno

(Tonno appena scottato, crudo all'interno, affettato sottile) 19€ (4, 6, 11)

Polpo alla Brace

(Teneri tentacoli di polpo cotti lentamente sulla brace) 22€ (14)

Pesce del Giorno

(Prezzo di Mercato - Chiedete il nostro pescato fresco del giorno) P.M.
(4) Variabile

DA CONDIVIDERE

Carciofi Saltati al Pesto

(Con noci e prosciutto iberico) 12€ (7, 8, 12)

Carciofi all'Aglio ('al ajillo') con Gamberoni e Prosciutto Iberico

(Saltati in saporito olio all'aglio) 16€ (2, 12)

'Trampantojo' di Gamberi (6 unità)

(Delizia di gamberi creativa e croccante; 'Trampantojo' = illusione ottica)
12€ (1, 2, 3) (Ricetta variabile - si prega di chiedere)

Seppie Fritte ('Chocos')

(Strisce tenere di seppia impanate e fritte) 13€ (1, 3, 14)

Acciughe Fresche Fritte ('Boquerones')

(Acciughe fresche intere e croccanti) 10€ (1, 4)

Palombo Marinato ('Cazón en Adobo')



(Pezzi di palombo nella nostra marinatura speciale, fritti stile Cadice)
12€ (1, 4, 12)

Insalata Russa ('Ensaladilla') all'Aglio con Gamberoni

(La nostra versione cremosa dell'insalata russa con un tocco d'aglio e gamberoni) 6€ (2, 3, 10)

Crema Fredda di Pomodoro e Formaggio ('Salmorejo') con Marmellata e Tonnetto ('Melva')

(Variante cremosa del classico di Córdoba, arricchita con formaggio, servita con marmellata e tonnetto) 5,50€ (1, 4, 7)

Cozze al Vapore 12€ (14)

Patatas Bravas

(Classica tapa: patate fritte con la nostra salsa 'brava' piccante) 6€
(Chiedere per allergeni nella salsa)

Gamberoni Croccanti (4 unità)

(Gamberoni succulenti avvolti in pasta croccante) 5€ (1, 2, 3)

Tempura di Verdure

(Verdure di stagione in leggera pastella giapponese, fritte e croccanti)
10€ (1, 3)

Crocchette della Casa (4 unità)

(Scegli il tuo gusto: Stufato 'Puchero', Tonno o Gamberi) 5€ (1, 3, 7 +
[9 / 4 / 2])



Allergeni (Regolamento UE 1169/2011):

(1) Glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte/Latticini, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Sesamo, (12) Solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Per informazioni dettagliate su salse, ingredienti specifici o rischi di contaminazione incrociata, si prega di consultare il nostro personale.



PORTUGUÊS

EMENTA

CHARCUTARIA IBÉRICA

Prato de Presunto Ibérico 19€ (12)

Sortido Ibérico

(Lombo curado, queijo espanhol e presunto ibérico) 19€ (7, 12)

Tábua de Enchidos Ibéricos

(Seleção de Chouriço, Salpicão, Lombo Curado e Morcela) 12€ (12)

Tapa de Lombo Ibérico de Bellota

(Pequena porção de requintado lombo curado de porco ibérico alimentado a bolota) 8€ (12)

Tapa de Queijo

(Pequena porção de queijo espanhol) 5€ (7)

Tábua de Torresmos Prensados ('Chicharrones')

(Pedaços de porco temperados e prensados - saborosa especialidade local) 11€

SALADAS

Salada de Fumados

(Nozes, salmão fumado, palmito, beterraba, tomate e molho de mel e mostarda) 13€ (4, 8, 10)

Salada Caprese

(Manjerição, tomate, mozzarella, nozes e pesto) 12€ (7, 8)

Salada César



(Frango crocante, tomate, queijo e croutons) 12€ (1, 3, 4, 6, 7, 10)

Salada de Tomate Temperado 11€ (12)

CARNES

Bochecha de Porco Ibérico

(Bochecha de porco ibérico tenra, guisada lentamente até se desfazer na boca) 12€ (9, 12)

Estufado de Veado 12€ (9, 12)

Lagarto Ibérico (Corte de Porco)

(Corte de porco ibérico saboroso e marmoreado, perfeito para grelhar) 18€

Presa Ibérica de Bellota

(Corte nobre e entremeado do cachaço do porco ibérico alimentado a bolota) 19€

Hambúrguer de Novilho (200 gramas)

(Hambúrguer de novilho com queijo, molho de bacon, tomate, em pão brioche) 14€ (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Entrecôte de Vaca (420 gramas) 20€

Lombo de Vaca (300 gramas) 20€

Grelhada Mista de Carne

(Festa de carnes: Cortes ibéricos Presa, Lagarto, Pluma grelhados, Entrecôte e Chouriço) 56€ (12)



PEIXES

Atum na Chapa 19€ (4)

Tataki de Atum

(Atum braseado, cru por dentro, fatiado finamente) 19€ (4, 6, 11)

Polvo na Brasa

(Tentáculos de polvo tenros cozinhados lentamente sobre brasas) 22€ (14)

Peixe do Dia

(Preço de Mercado - Pergunte pelo nosso peixe fresco do dia) P.M. (4)
Variável

PARA PARTILHAR

Alcachofra Salteada com Pesto

(Com nozes e presunto ibérico) 12€ (7, 8, 12)

Alcachofras al Ajillo com Gambas e Presunto Ibérico

(Salteadas em saboroso azeite infundido com alho) 16€ (2, 12)

Trampantojo de Camarão (6 unidades)

(Delícia de camarão criativa e crocante; 'Trampantojo' = ilusão de ótica)
12€ (1, 2, 3) (Receita variável - por favor pergunte)

Chocos Fritos

(Tiras tenras de choco panadas e fritas) 13€ (1, 3, 14)

Boquerones Fritos (Anchovas Frescas)

(Anchovas frescas inteiras e crocantes) 10€ (1, 4)



Cação em Adobo

(Pedaços de cação na nossa marinada especial, fritos ao estilo de Cádiz) 12€ (1, 4, 12)

Salada Russa ('Ensaladilla') al Ajillo com Gambas

(A nossa versão cremosa da salada russa com um toque de alho e gambas) 6€ (2, 3, 10)

Salmorejo de Queijo com Doce e Melva

(Variação cremosa do clássico de Córdoba, enriquecida com queijo, servida com doce e atum-gaiado 'melva') 5,50€ (1, 4, 7)

Mexilhões ao Vapor 12€ (14)

Batatas Bravas

(Clássica tapa: batatas fritas com o nosso molho 'brava' picante) 6€
(Consultar alérgenos do molho)

Crocante de Gambas (4 unidades)

(Gambas suculentas envoltas em massa crocante) 5€ (1, 2, 3)

Tempura de Legumes

(Legumes da época em polme leve japonês, fritos e crocantes) 10€ (1, 3)

Croquetes Caseiros (4 unidades)

(Escolha o seu sabor: Cozido 'Puchero', Atum ou Gambas) 5€ (1, 3, 7 + [9 / 4 / 2])



Alergénios (Regulamento UE 1169/2011):

(1) Glúten, (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixe, (5) Amendoins, (6) Soja, (7) Leite/Laticínios, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sésamo, (12) Sulfitos, (13) Tremoços, (14) Moluscos. Para informações detalhadas sobre molhos, ingredientes específicos ou riscos de contaminação cruzada, por favor, consulte o nosso pessoal.