

# HACEMOS UN VERMOUTH



|                                                                               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Berberechos en lata<br>Escopinyes en llauna<br>Canned cockles                 | 12 €   |
| Mejillones en lata<br>Musclos en llauna<br>Canned mussels                     | 6,5 €  |
| Aceitunas<br>Olives<br>Olives                                                 | 3,5 €  |
| Almendras<br>Ametlles<br>Almonds                                              | 4,75 € |
| Anchoas<br>Anxoves<br>Anchovies                                               | 2,5 €  |
| Boquerones en vinagre<br>Seitons en vinagre<br>Anchovies marinated in vinegar | 8,5 €  |
| Bravas<br>Braves<br>"Bravas" spicy potatoes                                   | 5,9 €  |
| Patatas chips<br>Patates xips<br>Potato chips                                 | 2,5 €  |
| Gilda<br>"Gilda"<br>"Gilda" (Pickled skewer)                                  | 2,5 €  |

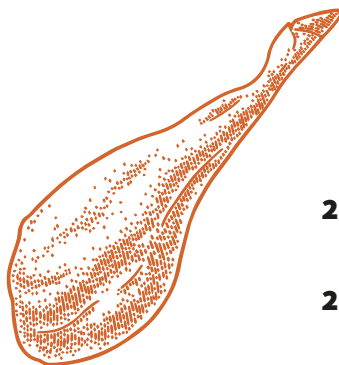


Acompáñalo de Aperol Spritz  
o vermut de la casa  
Acompanya'l d'Aperol Spritz  
o vermut de la casa  
Accompany it with Aperol Spritz  
or house vermouth

# CHARCUTERÍA



|                                                                                                                              | R      | Tapa    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Surtido ibérico<br>Assortiment ibèric<br>Iberian cured meats platter                                                         | 20 €   | 12 €    |
| Surtido de embutido catalán<br>Assortiment d'embotit català<br>Catalan sausage assortment                                    | 16 €   |         |
| Jamón de bellota<br>Pernil de gla<br>Acorn-fed ham                                                                           | 24 €   | 12,75 € |
| Jamón reserva<br>Pernil reserva<br>Reserve ham                                                                               | 15,5 € | 8,5 €   |
| Cecina de León con virutas de parmesano<br>Cecina de León amb encenalls de parmesà<br>León cured meat with parmesan shavings | 18 €   | 11,5 €  |
| Chorizo picante de León<br>Xoriço picant de León<br>Spicy chorizo from León                                                  |        | 9 €     |
| Tacos de fuet de Vic<br>Daus de fuet de Vic<br>Fuet from Vic diced                                                           |        | 8 €     |
| Caña de lomo ibérico<br>Canya de llom ibèric<br>Iberian cured loin                                                           | 24 €   | 12,75 € |
| Surtido de quesos<br>Assortiment de formatges<br>Cheese board                                                                | 20 €   |         |
| Queso seco de oveja<br>Formatge sec d'ovella<br>Dry sheep cheese                                                             | 16 €   | 9 €     |
| Queso semiseco mezcla<br>Formatge semisec barreja<br>Mixed milk semi-cured cheese                                            |        | 7,5 €   |



## HUEVOS CON



Huevos "El Caserón" con jamón de bellota **14,5 €**  
Ous "El Caserón" amb pernil de gla  
"El Caserón" eggs with acorn-fed ham

Huevos con chipirones **13,5 €**  
Ous amb calamarsons  
Eggs with baby squid

Huevos con chistorra **11,9 €**  
Ous amb xistorra  
Eggs with "chistorra" (red sausage)

Huevos con foie **14,5 €**  
Ous amb foie  
Eggs with foie



## TAPAS DE LA TIERRA



Patatas bravas **5,9 €**  
Patates braves  
Spicy potatoes

Pimientos del padrón **7,5 €**  
Pebrots del padró  
Padrón peppers

Lacón gallego **9 €**  
"Lacón" gallec  
Galician Lacón

Oreja a la gallega **9 €**  
Orella a la gallega  
Galician-style pork ear

Croquetas caseras de jamón ibérico (ud.) **2,5 €**  
Croquetes casolanes de pernil ibèric (u.)  
Homemade iberian ham croquettes (u.)

Empanada gallega **6,5 €**  
Empanada gallega  
Galician pie

Chistorra **6,9 €**  
Xistorra  
Chistorra

Pinchos morunos **8,9 €**  
Pinxos morúns  
Marinated diced pork

Ensaladilla rusa **6,9 €**  
Amanida russa  
Russian salad

Tortilla de patatas **5 €**  
Truita de patates  
Potato omelette

Alitas de pollo **6,5 €**  
Aletes de pollastre  
Chicken wings

Flor de alcachofa con jamón (ud.) **6,5 €**  
Flor de carxofa amb pernil (u.)  
Artichoke flower with ham (u.)

Torreznos **8 €**  
Rostes  
"Torreznos" (crispy pork belly strips)

Sticks de pollo crujiente con miel y mostaza **9,6 €**  
Sticks de pollastre cruixent amb mel i mostassa  
Crispy Honey Mustard Chicken Sticks

# TAPAS DEL MAR



|                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Chocos a la andaluza<br><b>Xocos a l'andalusa</b><br>Andalusian style "Chocos" fried cuttlefish                        | <b>8,75 €</b>  |
| Sepia a la plancha<br><b>Sípia a la planxa</b><br>Grilled cuttlefish                                                   | <b>10,5 €</b>  |
| Calamares a la andaluza<br><b>Calamars a l'andalusa</b><br>Andalusian style squid                                      | <b>12,5 €</b>  |
| Chipirones a la andaluza<br><b>Calamarsons a l'andalusa</b><br>Andalusian style baby squid                             | <b>10 €</b>    |
| Zamburiñas (ud.)<br><b>Zamburiñas (u.)</b><br>Scallops (u.)                                                            | <b>3,5 €</b>   |
| Coquinas salteadas al abariño<br><b>Tellerines saltejades a l'abariño</b><br>Sautéed "coquinas" in Albariño wine       | <b>12,5 €</b>  |
| Gambas al ajillo<br><b>Gambes a l'all</b><br>Garlic Prawns                                                             | <b>16,5 €</b>  |
| Mejillones a la marinera o al vapor<br><b>Musclos a la marinera o al vapor</b><br>Mussels in marinara sauce or steamed | <b>13,5 €</b>  |
| Pulpo a la gallega<br><b>Pop a la gallega</b><br>Galician-style octopus                                                | <b>19,5 €</b>  |
| Anchoa del Cantábrico (ud.)<br><b>Anxova del Cantàbric (u.)</b><br>Cantabrian anchovy (u.)                             | <b>2,5 €</b>   |
| Boquerones en vinagre<br><b>Seitons en vinagre</b><br>Anchovies in vinegar                                             | <b>8,5 €</b>   |
| Esqueixada de bacalao<br><b>Esqueixada de bacallà</b><br>Cod esqueixada                                                | <b>10,75 €</b> |
| Salpicón de pulpo y marisco<br><b>Còctel de pop i marisc</b><br>Seafood and octopus salad                              | <b>10,75 €</b> |
| Gamba roja a la plancha (8ud.)<br><b>Gamba vermella a la planxa (8u.)</b><br>Grilled red shrimp (8u.)                  | <b>22 €</b>    |
| Taco de atún en escabeche<br><b>Tac de tonyina en escabetx</b><br>Tuna in pickling sauce                               | <b>8,5 €</b>   |
| Buñuelos de bacalao<br><b>Bunyols de bacallà</b><br>Cod fritters                                                       | <b>9,2 €</b>   |



## SOPAS Y GUISOS



|                                                                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico<br>Salmorejo cordovès amb ou i pernil ibèric<br>Cordoban salmorejo with egg and Iberian ham | 8,5 €  |
| Gazpacho (Temporada)<br>Gaspato (Temporada)<br>Gazpacho (Seasonal)                                                                       | 8,5 €  |
| Caldo gallego<br>Brou gallec<br>Galician broth                                                                                           | 8,5 €  |
| Sopa de pescado y marisco<br>Sopa de peix i marisc<br>Fish and seafood soup                                                              | 13,5 € |
| Callos a la leonesa<br>Tripes a la lleonesa<br>León-style tripe                                                                          | 12,5 € |
| Albóndigas caseras a la jardinera<br>Mandonguilles casolanes a la jardinera<br>Homemade meatballs in vegetable sauce                     | 8,5 €  |
| Caracoles con jamón y chorizo<br>Cargols amb pernil i xoriço<br>Snails with ham and chorizo                                              | 9,75 € |

## ENSALADAS



|                                                                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ensalada de la huerta<br>Amanida de l'horta<br>Garden salad                                                                        | 10 €   |
| Ensalada de queso cabra<br>Amanida de formatge cabra<br>Goat cheese salad                                                          | 11,5 € |
| Ensalada de salmón y frutos secos<br>Amanida de salmó i fruits secs<br>Salmon and nut salad                                        | 14,5 € |
| Ensalada de tomate, bonito, cebolla y olivas<br>Amanida de tomàquet, bonítol, ceba i olives<br>Tomato, tuna, onion and olive salad | 13,5 € |
| Ensalada gallega con sardinillas<br>Amanida gallega amb sardinetes<br>Galician salad with sardines                                 | 11,5 € |
| Pimientos del Bierzo con ventresca<br>Pebrots del Bierzo amb ventresca<br>Bierzo peppers with belly                                | 16 €   |
| Tartar de salmón con aguacate<br>Tàrtar de salmó amb alvocat<br>Salmon tartare with avocado                                        | 16,5 € |

# ARROCES



Mínimo 2 personas · Mínim 2 persones · Minimum 2 people

Arroz "El Caserón" de gamba y calamar (clásico o negro)

(p/p) **19 €**

Arròs "El Caserón" de gamba i calamar (clàssic o negre)

"El Caserón" rice with shrimp and squid (classic or black)

Arroz caldoso con bogavante

(p/p) **24 €**

Arròs caldós amb llamàntol

Rice with lobster

Arroz de verduras

(p/p) **16 €**

Arròs de verdures

Rice with vegetables



## PASTA FRESCA DEL DÍA

PASTA FRESCA DEL DIA  
FRESH PASTA OF THE DAY



**13,9 €**

# PESCADOS Y MARISCOS



Lomo de atún fresco a la parrilla

**20 €**

Llom de tonyina fresca a la graella

Grilled fresh tuna loin

Salmón fresco a la plancha con verduritas

**20 €**

Salmó fresc a la planxa amb verduretes

Grilled fresh salmon with vegetables

Suprema de bacalao con ajito y pimentón

**22 €**

Suprema de Bacallà amb allet i pebre vermell

Cod loin with garlic and paprika

Calamar nacional fresco a la plancha

**15,5 €**

Calamar nacional fresc a la planxa

Fresh grilled national squid

Pata de pulpo a la parrilla

**24 €**

Pota de pop a la brasa

Grilled octopus leg

Sepia a la plancha

**14,5 €**

Sípia a la planxa

Grilled cuttlefish

Cazuela de gambas al ajillo

**16,5 €**

Cassola de gambes a l'all

Garlic shrimp casserole

Gamba roja a la plancha

**22 €**

Gamba vermella a la planxa

Grilled red shrimp



# CARNES



|                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Chuletón de vaca vieja Txogitxu 1kg<br>Mitjana de vaca vella Txogitxu 1kg<br>Txogitxu old cow T-bone steak 1kg                                                                   |   | 49 €    |
| Chuletón de 1/2kg<br>Mitjana de vaca vella Txogitxu 1/2kg<br>Txogitxu old cow T-bone steak 1/2kg                                                                                 |                                                                                    | 36 €    |
| Entrecot gallego<br>Entrecot gallec<br>Galician rib-eye steak                                                                                                                    |                                                                                    | 19,75 € |
| Solomillo de ternera gallega<br>Filet de vedella gallega<br>Galician beef tenderloin                                                                                             |                                                                                    | 27,5 €  |
| Solomillo al foie flambeado con ron<br>Filet al foie flamejat amb rom<br>Sirloin with foie flambéed with rum                                                                     |   | 33,5 €  |
| Secreto ibérico de bellota a la parrilla<br>Secret ibèric de gla a la graella<br>Grilled acorn-fed Iberian Iberian "Secreto" (shoulder muscle)                                   |                                                                                    | 22 €    |
| Presa ibérica de bellota a la parrilla<br>Preses ibèriques de gla a la graella<br>Grilled Iberian acorn-fed "presa" (pork shoulder)                                              |                                                                                    | 22 €    |
| Cachopo de ternera relleno de cecina y queso de Valdeón<br>Cachopo de vedella farcit de cecina i formatge de Valdeón<br>Beef cachopo stuffed with Smoked beef and Valdeón cheese |  | 26,5 €  |
| Rabo de toro<br>Cua de toro<br>Oxtail                                                                                                                                            |                                                                                    | 22 €    |
| Manitas de cerdo a la parrilla<br>Peus de porc a la graella<br>Grilled pig's trotters                                                                                            |                                                                                    | 12 €    |
| Butifarra a la parrilla<br>Botifarra a la brasa<br>Grilled botifarra (catalan sausage)                                                                                           |                                                                                    | 12 €    |
| Pollo a la parrilla<br>Pollastre a la brasa<br>Grilled chicken                                                                                                                   |                                                                                    | 13,5 €  |
| Chuletillas de cordero a la parrilla<br>Costelletes de xai a la graella<br>Grilled lamb chops                                                                                    |                                                                                    | 21,5 €  |
| Bistec de ternera<br>Bistec de vedella<br>Beef steak                                                                                                                             |                                                                                    | 14,5 €  |
| Steak tartar<br>Steak tàrtar<br>Steak tartare                                                                                                                                    |                                                                                    | 20 €    |
| Hamburguesa de wagyu "El Caserón"<br>Hamburguesa de wagyu "El Caserón"<br>Wagyu burger "El Caserón"                                                                              |                                                                                    | 11,90 € |
| Con salsa roquefort o pimienta verde<br>Amb salsa rocafort o pebre verd<br>With Roquefort sauce or green pepper sauce                                                            |                                                                                    | 3,5 €   |

Las carnes se sirven en plato de barro caliente  
Les carns se serveixen en plat de fang calent  
The meats are served on a hot clay plate

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Pan · Pa · Bread                                     | 1,5 € |
| Pan con tomate · Pa amb tomàquet · Bread with tomato | 2,5 € |

Consulten a nuestro personal sobre los alérgenos  
Consulteu al nostre personal sobre els al·lèrgens  
Ask our staff about allergens

Incremento del 10% en terraza · Increment del 10% a terrassa · 10% increase on terrace



# VINOS

## BLANCOS

Blanco de la casa  
Linar de Vides



3,2 €



16 €



Terras Gauda  
DO Rías Baixas  
Albariño

32 €



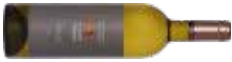
O Luar do Sil  
DO Valdeorras  
Godello

23 €



Canals Munné Idil·lic  
DO Penedès  
Moscatel de grano menudo

18 €



Canals Munné Gran Blanc Prínceps  
DO Penedès  
Xarel·lo

22 €



José Pariente  
DO Rueda  
Verdejo

22 €



Perro verde  
DO Rueda  
Verdejo

23 €



Beronia  
DO Rueda  
Verdejo

3,25 €

16 €

## TINTOS



**Ramón Bilbao Crianza**  
DOCa Rioja  
Tempranillo



**3,8 €**



**19 €**



**Protos Roble**  
DO Ribera del Duero  
Tempranillo (tinta del país)

**18,5 €**



**Blau**  
DO Montsant  
Syrah, Cariñena, Garnacha

**3,6 €**

**18,5 €**



**Glorioso Crianza**  
DOCa Rioja  
Tempranillo

**3,4 €**

**15 €**



**Canals Munné Gran Princeps**  
DO Penedès  
Garnacha, samsó 🍷

**18,5 €**



**Protos Crianza**  
DO Ribera del Duero  
Tinta del país

**33 €**



**Pétalos**  
DO El Bierzo  
Mencía, garnacha tintorera

**28,5 €**



**Luis Cañas Crianza**  
DOCa Rioja  
Tempranillo, garnacha

**26 €**



**Viña Pomal Crianza**  
DOCa Rioja  
Tempranillo

**3,75 €**

**17 €**



## TINTOS



### Cuatro Pasos

DO Bierzo  
Mencia



**17 €**



### Cojón de Gato

DO Somontano  
Merlot, shiraz, cojón de gato

**17,5 €**



### GR-174

DOQ Priorat  
Garnacha, samsó, cabernet sauvignon, syrah, merlot,  
cabernet franc, ull de Llebre

**26 €**



### Fuenteespina Roble

DO Ribera del Duero  
Tempranillo

**3,25 €**

**16 €**



### Fuenteespina Crianza

DO Ribera del Duero  
Tempranillo

**21 €**

## ROSADOS



### Rosado de la casa

Las Campanas



**2,9 €**

**13,9 €**



### Cuatro Pasos

DO Bierzo  
Mencia

**17 €**



### Ramón Bilbao

DOCa Rioja  
Garnacha, viura

**18,5 €**

## CAVAS CANALS MUNNE



Insuperable Brut Reserva  
Macabeo, xarello, parellada



3 €



16,5 €



Lola Rose Brut Reserva  
Pinot noir

24 €



ADN Gran Reserva Brut Nature  
Macabeu, chardonnay, parellada

24 €

---

Gran Sangria de tinto

6,9 €

19 €

Gran Sangria de Cava Insuperable

7,9 €

23,5 €

Tinto de verano

5,7 €





