

Tapas selection

Deep fried battered brie, blueberry marmalade	€5.50
Serano ham, Manchego cheese and sweet melon	€5.50
Potato wedges, bravas salsa	€3.90
Fish and chips, tartare sauce, fresh lemon	€5.70
Caramelised goats' cheese, Almeria honey glaze	€5.60
Mushrooms sauteed in wild garlic and butter	€4.90
Beef Bourguignon	€6.00
Aljambra style medium spiced chicken curry	€5.50
Chicken skewers, sate sauce with crispy onions	€5.70
Moules Mariniere	
(steamed mussels, thyme, shallots, cream and wine)	€6.50
Iberian pork ribs marinated in a sweet	
and sharp orange liqueur glaze	€6.50
Baked meatballs, spicy tomato and basil	€5.50
Tiger prawn Pil-Pil (Garlic, spicy chilli, olive oil and tomato)	€7.20
Vegetable soup, crispy croutons	€4.00

Burgers, served with fries and salad

Plain grilled burger	€7.50
Cheeseburger	€8.50
Grilled burger with honey glazed goats' cheese	€9.50
Crispy breaded fillets of chicken	€8.50
Vegan burger, spicy vegan mayo	€8.50

BAGUETTES, SALAD & SPANISH CRISPS
(SERVED FROM 12-5 EXCLUDING SUNDAY)

Warm brie, crispy bacon lardons & mango chutney	€5.90
Tuna, tomato, cucumber mayonnaise	€6.50
Deep fried battered fish goujons, tartare & lemon	€6.30
Breaded baby chicken fillets, chilli basil mayonnaise	€6.50
Mature cheddar, onion & tomato pickle	€5.90

Salads

Caramelised goats' cheese, Almeria honey and toasted walnuts	€8.00
Pan fried salmon, lime mayonnaise	€14.00
Cajun spiced chicken fillets, raita & pine kernels	€8.50
Tuna, tomato, cucumber mayonnaise	€8.50

Main course (Please see specials board also)

- Chicken breast wrapped in dry cured bacon, blue cheese and spring onion sauce ----- €15.50
- Beef fillet medallions under pastry cooked to your liking with a wild mushroom & brandy cream ----- €21.00
- Poached salmon fillet topped with a white wine mussel and prawn sauce ----- €17.50
- Thai green curry with chicken or tiger prawns served with rice, chips & poppadum ----- €14.50
- Twice cooked lamb served on minted mashed potato, redcurrant jus ----- €18.00

Sides

Twice cooked chips	€3.90
Twice cooked cheesy chips	€4.50
Skinny fries	€3.50
Dauphinoise potatoes	€3.90
Blue cheese & spring onion cream sauce	€2.80
Brandy, cream & mushroom	€2.80
Side salad	€4.50
Extra vegetable selection	€3.50

Pastas

Chicken, chorizo, tomato & cream	€9.50
Smoked salmon and seafood	€10.50
Carbonara	€8.50

Sweet treats

Steaming sticky toffee pudding, vanilla bean ice-cream & caramel sauce	€6.50
Baked meringue, fruit compote & cream	€5.50
Banana split	€5.50
Profiteroles with strawberry, cream & chocolate	€5.50
Chocolate fudge cake, cream or ice-cream	€5.50
Crème brulee brown sugar shortbreads	€5.50
Chocolate brownie, cream or ice-cream	€5.00
Deep fried battered strawberries, cinnamon sugar & lemon sorbet (seasonal availability)	€6.50

Selección de tapas

Brie rebozado frito con mermelada de arándanos	5.50€
Jamón Serano, queso manchego y melón dulce	5.50€
Gajos de patata con salsa brava	3.90€
Pescado y patatas fritas, salsa tártara y limón fresco	5.70€
Queso de cabra caramelizado glaseado de miel de Almería	5.60€
Champiñones salteados en ajo silvestre y mantequilla	4.90€
Ternera Bourguignon	6.00€
Pollo al curry mediano especiado estilo Aljambra	5.50€
Brochetas de pollo, salsa sate con cebolla crujiente	5.70€
Moules Mariniere (mejillones al vapor, tomillo, chalotas, nata y vino)	6.50€
Costillas de cerdo ibérico marinadas en un glaseado de licor de naranja dulce y picante	6.50€
Albóndigas al horno, tomate picante y albahaca	5.50€
Langostino tigre al pil-pil (Ajo, guindilla picante, aceite de oliva y tomate)	7.20€
Sopa de verduras con picatostes crujientes	4.00€

Hamburguesas, servidas con papas fritas y ensalada

Hamburguesa a la plancha	7.50€
Hamburguesa con queso	8.50€
Hamburguesa a la plancha con queso de cabra glaseado con miel	9.50€
Filetes de pollo empanizados crujientes	8.50€
Hamburguesa vegana con mayonesa vegana picante	8.50€

BAGUETTES, ENSALADA Y PATATAS FRITAS ESPAÑOLAS (SERVIDAS DE 12 A 5 EXCEPTO LOS DOMINGOS)

Brie tibio, tocino crujiente y chutney de mango	5.90€
Mayonesa de atún, tomate y pepino	6.50€
Goujons de pescado rebozado frito, tartar y limón	6.30€
Filetes de pollo baby empanizados, mayonesa de albahaca y guindilla	6.50€
Encurtido maduro de queso cheddar, cebolla y tomate	5.90€

Ensaladas

Queso de cabra caramelizado, miel de Almería y nueces tostadas	8.00€
Salmón frito, mayonesa de lima	14.00€
Filetes de pollo con especias cajún, raita y piñones	8.50€
Mayonesa de atún, tomate y pepino	8.50€

Plato principal

(consulte también el tablero de especiales)

- Pechuga de pollo envuelta en panceta curada, queso azul y salsa de cebolleta 15.50€
- Medallones de solomillo de ternera bajo hojaldre cocinados a tu gusto con crema de setas y brandy 21.00€
- Filete de salmón escalfado con salsa de mejillones al vino blanco y langostinos 17.50€
- Curry verde tailandés con pollo o langostinos tigre servido con arroz, patatas fritas y poppadum 14.50€
- Cordero dos veces cocido servido sobre puré de papa a la menta, jugo de grosella roja 18.00€

Pastas

Pollo, chorizo, tomate y nata	9.50€
Salmón ahumado y marisco	10.50€
Carbonara	8.50€

Para acompañar

Patatas fritas dos veces cocidas	3.90€
Patatas fritas con queso dos veces cocidas	4.50€
Patatas fritas flacas	3.50€
Patatas Dauphinoise	3.90€
Salsa de crema de queso azul y cebolleta	2.80€
Brandy, nata y champiñones	2.80€
Ensalada	4.50€
Selección extra de verduras	3.50€

Golosinas dulces

Pudín de caramelo humeante, helado de vainilla y salsa de caramelo	6.50€
Merengue al horno, compota de frutas y nata	5.50€
Banana split	5.50€
Profiteroles con fresa, nata y chocolate	5.50€
Bizcocho de chocolate, nata o helado	5.50€
Galletas de mantequilla de azúcar moreno crema brulee	5.50€
Brownie, nata o helado de chocolate	5.00€