

Entrantes *Starters*

~ De la Mar *From the sea* ~

Zamburiñas    3'50€

Zamburiñas

Tartar de Atún   12'00€

Tuna tartare

Tartar de salmón y ahumados con crema de.....13'00€

Aguacate y aliño de Mango   

*Salmon and smoked tartare with avocado cream
& dressing mango*

Tataki con sésamo blanco sobre cama de algas Guakame ..10'95€
(150 grs)   

Tataki with white sesame on seaweed Guakame (150 grs)

Calamares a la Andaluza  12'00€

Squids at "Andaluza" style

Calamares a la Plancha  18'00€

Grilled squid

Gamba roja a la plancha 16'00€ - Docena

Grilled red shrimp

~ Frios **Cold** ~

Jamón Ibérico de cebo con queso Parmesano....10'50€ - 19'00€
acompañado de tostas y tomate 🍷🍷

Iberic Ham, Parmesan Cheese with toast and Tomato

Tabla de quesos y tomate rallado 🍷🍷🍷8,00€ - 14'00€

Cheese table with grated tomato

Tosta de Sardina ahumada con huevas de mujol 🍷🍷🍷🍷.4'90€

Smoked Sardine toast with mullet roe

Rocas de Berenjena con mermelada de tomate,12'00€
parmesano y jamon 🍷🍷

Eggplant rocks with tomato jam, parmesan & ham

~ Calientes **Hot** ~

Croquetas Surtidas (Ud) 🍷🍷🍷🍷🍷1'20€

Assorted homemade croquettes

Croquetón de Jamón Ibérico (Ud) 🍷🍷2'00€

Iberian Ham Croquette

Pan bao con carne mechada en Salsa Teriyaki 🍷🍷3'95€

Bao bread with shredded meat in Teriyaki Sauce

Alcachofas Vintage: Salteado con salsa de naranja y Foie8'00€ - 16'00€

Vintage artichokes: Sautéed with orange sauce & Foie

Soasada de Gambón y calamar en Salsa sweet 🍷🍷🍷17'00€

Prawn soasada & squid in sweet sauce

Rulo de Cabra a la plancha con mermelada de arándanos 🍷...8'00€

Grilled Goat Roll with Blueberry Jam

Pulpo sobre parmentier y cebolla caramelizada 🍷🍷19'00€

Octopus on parmentier & caramelized onion

Ensaladas *Salads*

~ César ~

Hojas de roble, bacon ahumado, pollo, crostinis de pan,10'00€
 polvo de parmesano y salsa César    

*Oak leaves, smoked bacon, chicken, bread crostinis,
 parmesan powder and Caesar sauce*

~ Ensalada Vintage ~

Mix de lechuga, frutos rojos, mozzarella, pipas,12'00€
 mango y salsa blade   

*Lettuce mix, red fruits, mozzarella, seeds,
 mango & blade sauce*

~ De Ventresca ~

Tomate de temporada, ventresca de Atún,12'00€
 Olivas partidas, Cebolla roja y Espárragos 

Seasonal tomato, tuna belly, Split olives, red onion and asparagus

Pescados *Fishes*

Lomo de Lubina salvaje con verduras escalibadas  16'00€
Wild sea bass loin with marinated vegetables

Taco de Bacalao confitado y patatas a baja temperatura    ...15'00€
Confit cod and potatoes cooked at low temperature

Suprema de salmón con salsa de mango   15'50€
Salmon with mango sauce

. Para . Incluido

Carnes *Meats*

Entecot a la parrilla con Papas y Pimientos 🌾17'00€

Grilled Steak with Potatoes and Peppers

Solomillo a la Plancha con Mostaza y Miel 🍷🌾23'50€

Grilled Sirloin with Mustard and Honey

Chuletas de Cabrito con ajetes y patata.....19'90€

Goat chops with garlic and potatoes

Carrillera al vino / *Wine cheek* 🌾🥚🍷🌾🐟🦀🦑15'00€

Paletilla de cordero lechal con patatas a lo pobre.....21'00€

y verdura de temporada (Por encargo)

Shoulders of lamb with potatoes to the poor & seasonal vegetables

Pluma Ibérica acompañada de salsa de boletus 🌾🍄20'00€

Iberian plum accompanied by boletus sauce

Postres *Desserts*

Tarta de la Abuela / *Grandma's cake* 🌾🥚🍷4'50€

Tarta de Queso y Frutos rojos 🌾🥚🍷4'50€

Chesse cake & red berries

Coulant de Chocolate y Helado de Vainilla 🌾🥚🍷5'50€

Chocolat coulant & Vainilla Ice cream

Sorbete de Mojito / *Mojito Sorbet* 🍷4'50€