



MASPALOMAS

PUERTO MOGÁN

ARGUINEGUÍN



Tasting menu

MENU #1

Assortment of pates
Artisan burrata with crunchy Iberian ham
Wagyu beef croquettes
with roasted pepper jam
Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction
Bottle of Red or White wine José Cruz

85.00

price for two people

MENU #2

Assortment of salts and olive oil
Wagyu jerky
Aged steak tartare
Iberian secret with mango
and pineapple chutney
Bottle of red, white or sparkling wine

José Cruz

110.00

price for two people

Menú degustación

MENU #1

Surtido de patés
Burrata artesanal con crujiente de ibérico
Croquetas de carne de Wagyu con mermelada
de pimientos asados
Solomillo ibérico con reducción Pedro Xim.
Botella de vino tinto o blanco José Cruz

85.00

precio para 2 personas

MENU #2

Surtido de sales y aceite de oliva
Cecina de wagyu
Steak tartar madurado
Secreto ibérico con
chutney de mango y piña
Botella de vino tinto, blanco o espumoso

José Cruz

110.00

precio para 2 personas

Degustationsmenü

MENU #1

Pastetensortiment
Handwerklich hergestellte Burrata
mit knusprigem iberischem Schinken
Wagyu-Rinderkroketten
mit gerösteter Paprikamarmelade
Iberisches Lendenstück mit Pedro-Ximénez-Reduktion
Flasche Rot- oder Weißwein José Cruz

85.00

Preis für zwei Personen

MENU #2

Sortiment an Salzen und Olivenöl
Wagyu-Jersey
Gereiftes Steak-Tartar
Iberisches Geheimnis mit Mango
und Ananas-Chutney
Flasche Rot-, Weiß- oder Sekt

José Cruz

110.00

Preis für zwei Personen

COCKTAILS

Seducción	7.90
<i>Crema de lima/limón y vodka</i>	
Escalera al cielo	7.90
<i>Licor de chocolate y ron dominicano añejado</i>	
Exótico	7.90
<i>Tequila licor de fresa con nata</i>	
Deseado	7.90
<i>Whisky licor de tarta de Santiago</i>	
Martini Royale	8.90
<i>Vino blanco seco, lima, Martini y cava</i>	
Cocktail Ibéricos J.Cruz	11.90
<i>Top secret</i>	

APERITIVOS

Vermut de Barrica Izaguirre	6.50
Vermut Izaguirre Blanco	5.50
Petronit Blanco	6.20
Petronit Tinto	6.20
Dulce de invierno <i>Muy recomendado</i>	6.90

I.G.I.C INCLUIDO



QUÉ RICAS LAS TOSTAS 7.50

- | | |
|--|--|
| 1. Con paté ibérico y aceitunas de Antequera | 5. Con boquerones y cebolla caramelizada |
| 2. Con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva | 6. Con anchoas y crema de queso |
| 3. Con aguacate y queso del país | 7. Con almogrote y frutos secos |
| 4. Con salmón ahumado, queso gratinado y mostaza dulce | |

PARA ABRIR BOCA

- | | |
|---|-------|
| 8. Tacos de carne mechada con cebolla encurtida y crema de queso..... | 13.50 |
| 9. Huevos rotos con jamón ibérico..... | 12.90 |
| 10. Queso provolone al horno con jamón ibérico y mermelada de tomate | 10.90 |
| 11. Burrata artesanal con rúcula, jamón ibérico, mermelada y | 16.50 |
| crujiente de ibérico de bellota | |
| 12. Carpaccio de vaca gallega con mahonesa trufada y queso parmesano..... | 15.90 |
| 13. Croquetas de carne wagyu con mermelada de pimientos asados | 12.90 |
| 14. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con crujiente de ibéricos | 9.90 |
| 15. Surtido de pate | 13.90 |
| 16. Tartar de carne wagyu con aguacates aliñado..... | 19.90 |
| 17. Ceviche de langostino con mango aguacate y aliño de maracuyá..... | 16.90 |
| 18. Navajas salteadas con ajo | 15.90 |
| 19. Mejillones de Barbate escabechados..... | 11.90 |
| 20. Matrimonio de anchoas y boquerones con su crujiente de galleta salada y pimiento..... | 13.50 |
| 21. Anchoas de Santoña Angelachu | 12.00 |
| 22. Guacamole mexicano con habitas, queso parmesano y tomatitos aliñados..... | 12.50 |
| 23. Humus con aceite de oliva pistacho y tomate seco..... | 11.90 |

NUESTROS EMBUTIDOS SELECCIONADOS

- | | media | ración |
|--|-------|--------|
| 24. Jamón ibérico | 12.00 | 18.50 |
| 25. Jamón 100% ibérico de bellota..... | 13.50 | 24.00 |
| 26. Surtido de embutido ibérico | 11.90 | 15.90 |
| 27. Morcón (chorizo ibérico)..... | 8.90 | 14.50 |
| 28. Lomo ibérico de bellota..... | 12.90 | 18.90 |
| 29. Morcilla achorizada..... | 7.50 | 13.90 |
| 30. Queso del país..... | 8.50 | 14.50 |
| 31. Boquerones..... | 7.50 | 10.50 |
| 32. Papas arrugadas | 4.50 | 5.90 |
| 33. Salchichón Ibérico..... | 8.90 | 14.50 |
| 34. Cecina de caviar de Wagyu: | | 28.00 |
| 35. Tapas mix (para 2 personas): | | 24.90 |

Jamón ibérico 100 % de bellota, jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, morcilla achorizada, salchichón, queso del país y aceitunas de Antequera

PLATITOS DE CUCHARA

36. Fabada asturiana con embutido ibérico	13.90
37. Callos a la madrileña	13.90
38. Marmitako de atún	13.90
39. Garbanzos con bacalao y espinacas	13.90

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

40. Ensalada de mozzarella de búfala, cebolla crispy, tomate cherry..... y balsámico de mango	11.90
41. Ensalada de pimientos asados y lomo de atún.....	11.90
42. Ensalada de bonito del norte con brotes de lechuga,y aguacate	14.90
43. Espárragos de Navarra con ventresca de atún, aguacate	14.90
sal del Himalaya y aceite de oliva	

HAMBURGUESAS GOURMET

DE COCHINITA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA

(incluye papas)

44. Con pimientos asados, crema de queso, cebolla crispy, mix de lechugas, un toque de barbacoa y gratinada con queso	15.50
45. Con jamón ibérico crujiente, queso del país, rúcula y cebolla caramelizada	15.50
46. Con aguacate, queso cheddar, brotes de lechuga y salsa César	15.50
47. Con queso rulo de cabra, salsa Pedro Ximénez y cebolla crujiente	15.50

NUESTRAS CARNES IBÉRICAS

48. Secreto ibérico de bellota con escamas de sal Maldón y aceite de oliva	19.90
49. Solomillo ibérico de bellota con salsa de cacahuete	18.90
50. Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebolla caramelizada	18.90
51. Costillas ibéricas a baja temperatura en salsa barbacoa con ibérico crujientes	19.90
52. Churrasco ibérico de bellota con salsa de tamarindos y chili	18.90
53. Codillo ibérico cocinado en su jugo	19.50
54. Chateaubriand ibérico al romero	16.90

Precio por persona · mínimo 2 personas

OTRAS OPCIONES

55. Paletilla de cordero	27.00
Precio por persona · mínimo 2 personas	
56. Arroz cremoso de boletus con secreto ibérico y queso parmesano.....	16.90
57. Chipirones rellenos cubiertos con cebolla caramelizada	17.90
58. Bonito encebollado.....	15.90

I.G.I.C INCLUIDO



BRUSCHETTAS 7.50

- | | |
|--|--|
| 1. Ibérico pâté and olives from Antequera | 5. Anchovies and caramelised onion |
| 2. Ibérico ham, tomato and olive oil | 6. Salted anchovies and cream cheese |
| 3. Avocado and canarian cheese | 7. Almogrote (canarian soft paste made from cured cheese and mojo) with nuts |
| 4. Smoked salmon, grilled cheese and sweet mustard | |

STARTERS

- | | |
|---|-------|
| 8. Shredded beef tacos with pickled onion and cream cheese | 13.50 |
| 9. Fried eggs with chips and iberico ham | 12.90 |
| 10. Baked provolone cheese with ibérico ham and tomato jam..... | 11.90 |
| 11. Traditional burrata with rocket, ibérico ham, homemade jam and crispy | 16.50 |
| 12. Galician beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan cheese | 15.90 |
| 13. Wagyu beef croquettes with roasted pepper jam | 13.90 |
| 14. Piquillo peppers stuffed with cod with crispy Iberian ham | 9.90 |
| 15. Pate assortment | 13.90 |
| 16. Wagyu meat tartare with seasoned avocados..... | 19.90 |
| 17. Prawn ceviche with avocado mango and maracuya dressing..... | 16.90 |
| 18. Razor shells sautéed with garlic | 16.90 |
| 19. Marinated mussels from Barbate | 12.90 |
| 20. Anchovies and salted anchovies with crunchy salty biscuit and roasted peppers | 13.50 |
| 21. Salted anchovies from Santoña Angelachu | 12.00 |
| 22. Mexican guacamole with broad beans, parmesan cheese and dressed tomatoes..... | 12.50 |
| 23. Hummus with pistachio olive oil and dried tomatoes..... | 11.90 |

OUR SELECTED SAUSAGES

- | | half | portion |
|--|-------|---------|
| 24. Ibérico ham | 12.00 | 18.50 |
| 25. 100% Ibérico acorn-fed ham..... | 13.50 | 24.00 |
| 26. Selection of ibérico cuts..... | 11.90 | 15.90 |
| 27. Morcón (ibérico chorizo)..... | 8.90 | 14.50 |
| 28. Acorn-fed lomo ibérico (cured pork loin) | 12.90 | 18.90 |
| 29. Morcilla achorizada (blood sausage)..... | 7.50 | 13.90 |
| 30. Canarian cheese | 8.50 | 14.50 |
| 31. Anchovies | 7.50 | 10.50 |
| 32. Papas arrugadas (Canarian potatoes)..... | 4.50 | 5.90 |
| 33. Salchichón Ibérico (cured sausage) | 8.90 | 14.50 |
| 34. Wagyu caviar jerky | | 28.00 |
| 35. Tapas mix (for 2 people) | | 24.90 |

Ibérico ham, ibérico ham 100%, lomo ibérico, chorizo ibérico, morcilla achorizada, salchichón, canarian cheese and olives from Antequera

STEWES

- 36. Asturian fabada (bean stew) with ibérico cured meats 13.90
- 37. Callos a la madrileña (tripe stew) 13.90
- 38. Marmitako (tuna stew) 13.90
- 39. Chickpea stew with cod and spinach 13.90

SALADS

- 40. Salad with buffalo mozzarella, crispy onion, cherry tomatos 11.90
and mango balsamic dressing
- 41. Salad with roasted peppers and tuna 11.90
- 42. Salad with albacore tuna, lettuce sprouts and avocado 14.90
- 43. Asparagus from Navarra, tuna belly, avocado, Himalayan salt and olive oil 14.90

GOURMET BURGERS

BÉRICA COCHINITA COOKED AT LOW TEMPERATURE
(includes chips)

- 44. With roasted pepper, cream cheese, crispy onion, lettuce mix, barbecue sauce and
grilled cheese 15.50
- 45. With crispy ibérico ham, canarian cheese, rocket and caramelised onion 15.50
- 46. With avocado, cheddar cheese, lettuce sprouts and caesar sauce 15.50
- 47. With a slice of goat cheese, Pedro Ximénez sauce and crispy onion 15.50

OUR IBERICO MEAT

- 48. Secreto ibérico (marbled low cut of pork) with Maldon sea salt flakes & olive oil 19.90
- 49. Ibérico pork sirloin with peanut sauce 17.90
- 50. Ibérico pork sirloin with Pedro Ximénez reduction and caramelised onion 17.90
- 51. Slow cooked Ibérico ribs with barbecue sauce and crispy ibérico ham 19.90
- 52. Ibérico churrasco with tamarind sauce and chili 18.90
- 53. Ibérico pork knuckle cooked in its juices 19.50
- 54. Rosemary Ibérico Chateaubriand 16.90

Price per person minimum 2 people

OTHER OPTIONS

- 55. Lamb shoulder 27.00
Price per person minimum 2 people
- 56. Stuffed baby squid with caramelised onion 16.90
- 57. Arroz cremoso de boletus con secreto ibérico y queso parmesano 17.90
- 58. Bonito encebollado 15.90

I.G.I.C INCLUDED

BRUSCHETTAS 7.50

- | | |
|---|--|
| 1. Mit iberischer Leberpastete und Antequera Oliven | 5. Käse und süßem Senf |
| 2. Mit iberischem Schinken, Tomate und Olivenöl | 6. Mit Sardellen und karamellisierter Zwiebel |
| 3. Mit Avocado und kanarischer Käse | 7. Mit Almogrote (typ. kanarische Käse-pastete) und Nüssen |
| 4. Mit geräuchertem Lachs, gratiniertem | |

VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 8. Geschnetzeltes Rindfleisch-Tacos mit eingelegten Zwiebeln und Frischkäse | 13.50 |
| 9. Spiegeleier mit iberischem Schinken..... | 12.90 |
| 10. Provolone aus dem Ofen mit iberischem Schinken und selbstgemachter Tomatenmarmelade | 10.90 |
| 11. Handgemachter Burrata mit Rauke, iberischem Schinken, selbstgemachter Marmelade und Crisp | 16.50 |
| 12. Galizisches Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse..... | 15.90 |
| 13. Wagyu-Rinderkroketten mit gerösteter Paprikamarmelade | 12.90 |
| 14. Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprikaschoten mit knusprigem iberischem Schinken | 9.90 |
| 15. Pastetensortiment..... | 13.90 |
| 16. Wagyu-Fleischtatar mit gewürzten Avocados..... | 19.90 |
| 17. Garnelen-Ceviche mit Avocado-Mango und Maraculla-Dressing | 16.90 |
| 18. Schwertmuscheln mit Knoblauch gebraten | 15.90 |
| 19. Marinierte Barbate Miesmuscheln | 11.90 |
| 20. Vereinigung von Anchovis und Sardellen mit knusprigem Salzcracker | 13.50 |
| und geschmorter Paprikaschote | |
| 21. Anchovis von Santoña Angelachu | 12.00 |
| 22. Mexikanische Guacamole mit Saubohnen, Parmesan und angemachten Tomaten..... | 12.50 |
| 23. Hummus mit Pistazien-Olivenöl und getrockneten Tomaten..... | 11.90 |

UNSERE AUSGEWÄHLTEN WURSTWAREN

- | | halbe | Rationen |
|---|-------|----------|
| 24. Iberischer Schinken..... | 12.00 | 18.50 |
| 25. Schinken 100% iberische Eichel | 13.50 | 24.00 |
| 26. Auswahl an iberischem Aufschn | 11.90 | 15.90 |
| 27. Morcón (iberische Paprikasalami) | 8.90 | 14.50 |
| 28. Lende vom iberischem Eichelschwein..... | 12.90 | 18.90 |
| 29. Blutwurst..... | 7.50 | 13.90 |
| 30. Kanarischer Käse | 8.50 | 14.50 |
| 31. Sardellen..... | 7.50 | 10.50 |
| 32. Runzlige Kartoffeln (Kanarische Kartoffeln) | 4.50 | 5.90 |
| 33. Iberische Mettwurst | 8.90 | 14.50 |
| 34. Wagyu-Kaviar-Trockenfleisch..... | | 28.00 |
| 35. Gemischte Tapas (für 2 Personen):..... | | 24.90 |

Jalberischer Schinken, iberischer Schinke, iberische Lende, iberische Paprikasalami, Blutwurst, Mettwurst, heimischer Käse und Antequera Oliven.

EINTOPFGERICHTE

- 36. Fabada (Asturianischer weisse Bohneneintopf)..... 13.90
- 37. Kutteln nach Madrider Art..... 13.90
- 38. Marmitako (Thunfischeintopf) 13.90
- 39. Kichererbsen mit Kabeljau und Spinat..... 13.90

SALATE

- 40. Salat mit Büffelmozzarella, knuspriger Zwiebel, 11.90
Cherrytomaten und Mangobalsamico
- 41. Salat aus geschmorten Paprikaschoten und Thunfischrücken 11.90
- 42. Salat mit weißem Thunfish, Salatsprossen und Avocado..... 14.90
- 43. Spargel aus Navarra mit Thunfischbauch, Avocado, Himalayasalz und Olivenöl..... 14.90

GOURMET-BURGER

IBERISCHE COCHINITA, BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT
(Mit Pommes frites)

- 44. Mit geschmorten Paprikaschoten, cremigem Käse, knuspriger Zwiebel, Blattsalat Mix, einem Hauch von Barbecue und mit Käse gratiniert..... 15.50
- 45. Mit knusprigem iberischen Schinken, heimischem Käse, Rauke und karamellierter Zwiebel 15.50
- 46. Mit Avocado, Cheddar, Salatsprossen und Cäsar Dressing 15.50
- 47. Mit Ziegenkäse, Pedro Ximenez Sauce und knuspriger Zwiebel 15.50

FLEISCH VOM IBERISCHEM SCHWEIN

- 48. Iberisches Secreto mit Maldon Salzflöcken und Olivenöl 19.90
- 49. Iberisches Steak mit Erdnuss Sauce 18.90
- 50. Iberisches Steak mit reduzierter Pedro Ximenez Sauce und knuspriger Zwiebel 18.90
- 51. Iberischer Rippenspeer auf Niedrigtemperatur in Barbecue Sauce mit knusprigem
- 52. iberischen Schinken 19.90
- 53. Iberischer Churrasco mit Tamarinden - Chilly Sauce 18.90
- 54. Iberische Schweinshaxe im eigenen Saft..... 19.50
- 55. Iberisches Chateaubriand mit Rosmarin 16.90

Preis pro Person ab 2 Personen

ANDERE MÖGLICHKEITEN

- 55. Lammschulter..... 27.00
Preis pro Person ab 2 Personen
- 56. Gefüllte Kalmare mit karamellierter Zwiebel bedeckt..... 16.90
- 57. Reis aus dem Ofen mit Pilzen, Parmesan, frischer Sahne und iberischem Fleisch 17.90
- 58. Weisser Thun mit Zwiebeln 15.90



NOS TOASTS 7.50

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Avec pâté ibérique et olives d'Antequera | 5. Aux anchois et oignons caramélisé |
| 2. Avec jambon ibérique tomate et huile d'olive | 6. Aux anchois et fromage à la crème |
| 3. Avec avocat et fromage canarien | 7. Avec almogrote et fruits secs |
| 4. Avec saumon fumé, gratin de fromage et moutarde douce | |

ENTRÉES

- | | |
|--|-------|
| 8. Tacos de bœuf effiloché avec oignons marinés et fromage à la crème | 13.50 |
| 9. Œufs au plat avec frites et jambon ibérique | 12.90 |
| 10. Fromage provolone cuit au four avec jambon ibérique et confiture | 10.90 |
| 11. Burrata artisanale à la roquette, jambon ibérique, confiture maison et jambon croustillant | 16.50 |
| 12. Carpaccio de bœuf galicien avec mayonnaise aux truffes et parmesan | 15.90 |
| 13. Croquettes de bœuf Wagyu avec onfiture de poivrons grillés..... | 12.90 |
| 14. Poivrons piquillos farcis à la morue avec jambon ibérique croustillant..... | 9.90 |
| 15. Assortiment de pâtés | 13.90 |
| 16. Tartare de viande Wgayu aux avocats assaisonnés | 19.90 |
| 17. Ceviche de gambas sauce avocat mangue et maraculla..... | 16.90 |
| 18. Saltede navajas (knivsjell) med hvitløk..... | 15.90 |
| 19. Moules de Barbate marinées..... | 11.50 |
| 20. Mariage d'anchois avec leur croquant cracker et poivrons rôti..... | 13.50 |
| 21. Anchois de Santoña Angelachu | 12.00 |
| 22. Guacamole mexicain aux fèves, parmesan et tomates assaisonnées..... | 12.50 |
| 23. Houmous à l'huile d'olive pistache et tomates séchées | 11.90 |

NOS SAUCISSES SÉLECTIONNÉES

- | | demi portion | portion |
|--|--------------|---------|
| 24. Jambon ibérique | 12.00 | 18.50 |
| 25. Jambon de gland 100% ibérique | 13.50 | 24.00 |
| 26. Assortiment de saucisses ibériques | 11.90 | 15.90 |
| 27. Morcón (chorizo ibérique)..... | 8.90 | 14.50 |
| 28. Longe ibérique nourrie aux glands..... | 12.90 | 18.90 |
| 29. Morcilla achorizada (boudin) | 7.50 | 13.90 |
| 30. Fromage canarien | 8.50 | 14.50 |
| 31. Anchois | 7.50 | 10.50 |
| 32. Pommes de terre à la Canarienne | 4.50 | 5.90 |
| 33. Saucisson ibérique..... | 8.90 | 14.50 |
| 34. Saccadé au caviar wagyu | | 28.00 |
| 35. Mélange de tapas (pour 2 personnes): | | 24.90 |

Jambon ibérique 100%, jambon ibérique, filet ibérique, chorizo ibérique, boudin, saucisson,fromage canarien et olives d'Antequera

NOS RAGOÛTS

- | | |
|--|-------|
| 36. Ragoût de haricots asturien avec charcuterie ibérique..... | 13.90 |
| 37. Tripes à la Madrid | 13.90 |
| 38. Marmitako de thon..... | 13.90 |
| 39. Pois chiches à la morue et aux épinards..... | 13.90 |

NOS SALADES

- | | |
|--|-------|
| 40. Salade de mozzarella de bufflonne, oignon croustillant, tomate cerise et mangue balsamique | 11.90 |
| 41. Salade de poivrons rôtis et filet de thon | 11.90 |
| 42. Salade de bonite du nord aux pousses de laitue, et avocat..... | 14.90 |
| 43. Asperges de Navarre avec filet de thon, avocat, Sel de l'Himalaya et huile d'olive .. | 14.90 |

HAMBURGERS GASTRONOMIQUES

COCHINITE IBÉRIQUE À BASSE TEMPÉRATURE
(comprend des pommes de terre)

- | | |
|--|-------|
| 44. Avec poivrons rôtis, fromage à la crème, oignon croustillant, laitue mélangée, sauce barbecue et gratin au fromage | 15.50 |
| 45. Avec jambon ibérique croquant, fromage canarien, roquette et oignon caramélisé..... | 15.50 |
| 46. Avec avocat, fromage cheddar, pousses de laitue et sauce César | 15.50 |
| 47. Avec rondelle de bûche de chèvre, sauce Pedro Ximénez et oignon croustillant.... | 15.50 |

NOTRE VIANDE IBÉRIQUE

- | | |
|--|-------|
| 48. Secret ibérique avec flocons de sel de Maldón et huile d'olive | 19.90 |
| 49. Surlonge ibérique avec sauce aux arachides | 18.90 |
| 50. Surlonge ibérique avec réduction PedroXiménez et oignon caramélisé | 18.90 |
| 51. Côtes ibériques à basse température en sauce barbecue avec des morceaux croquants de jambon ibérique | 19.90 |
| 52. Churrasco ibérique au tamarin et sauce chili | 18.90 |
| 53. Jarret ibérique cuit dans son jus..... | 19.50 |
| 54. Chateaubriand ibérique au romarin | 16.90 |

Prix par personne minimum 2 personnes

AUTRES OPTIONS

- | | |
|---|-------|
| 55. Épaule d'agneau..... | 27.00 |
| Prix par personne minimum 2 personnes | |
| 56. Calamars farcis recouverts d'oignon caramélisé..... | 16.90 |
| 57. Riz au four aux champignons, parmesan, crème fraîche et viande ibérique | 17.90 |
| 58. Bonite du nord aux oignons | 15.90 |

SMAKFULLE TOASTS 7.50

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Med iberisk pate og oliven fra Antequera | 5. Aux anchois et oignons caramélisé |
| 2. Med iberisk spekeskinke, tomater og olive-
nolje | 6. Aux anchois et fromage à la crème |
| 3. Med avokado og ost | 7. Avec almogrote et fruits secs |
| 4. Med røkelaks, gratinert ost og søt sennep | |

FORRETER

- | | |
|--|-------|
| 8. Strimlet biff taco med syltet løk og kremost..... | 13.50 |
| 9. Knuste egg med spekeskinke..... | 12.90 |
| 10. Ovnstekt provoloneost med spekeskinke og hjemmelaget tomatsyltetøy | 10.90 |
| 11. Burrataost med ruccola, iberiskspekeskinke, hjemmelaget syltetøy | 16.50 |
| og sprøstekt | |
| 12. Galisisk biffcarpaccio med trøffelmajonés og parmesanost | 15.90 |
| 13. Wagyu oksekroetter med stekt peppersyltetøy..... | 12.90 |
| 14. Piquillo paprika fylt med torsk med sprø iberisk skinke | 9.90 |
| 15. Pate sortiment | 13.90 |
| 16. Wgayu kjøtttatar med krydret avokado | 19.90 |
| 17. Rekeceviche med avokadomango og maraculladressing | 16.90 |
| 18. Saltede navajas (knivskjell) med hvitløk..... | 15.90 |
| 19. Blåskjell fra Barbate | 11.90 |
| 20. Sardiner og ansjos med salte sprø kjeks og grillet paprika | 13.50 |
| 21. Ansjos fra Santoña Angelachu | 12.00 |
| 22. Meksikansk guacamole med bondebønner, parmesanost og dressede tomater..... | 12.50 |
| 23. Hummus med pistasj olivenolje og tørkede tomater..... | 11.90 |

VÅRE UTVALGTE PØLSER

- | | halv rasjon | hel rasjon |
|--|-------------|------------|
| 24. Iberisk spekeskinke..... | 12.00 | 18.50 |
| 25. Iberisk spekeskinke 100% bellota..... | 13.50 | 24.00 |
| 26. Utvalg av iberisk pølse | 11.90 | 15.90 |
| 27. Morcón (iberisk chorizo) | 8.90 | 14.50 |
| 28. Lomo ibérico de bellota (iberisk spekeskinke)..... | 12.90 | 18.90 |
| 29. Chorizo pølse..... | 7.50 | 13.90 |
| 30. Kanariost..... | 8.50 | 14.50 |
| 31. Sardiner | 7.50 | 10.50 |
| 32. Papas arrugadas (spanske rynkete poteter) | 4.50 | 5.90 |
| 33. Salchichón Ibérico (iberisk pølse) | 8.90 | 14.50 |
| 34. Wagyu kaviar rykkig..... | | 28.00 |
| 35. Tapa mix (til 2 personer):..... | | 24.90 |
- iberisk spekeskinke 100%, iberisk skinke, iberisk spekeskinke, iberisk chorizo, chorizo pølse, spekepølse, ost og oliven fra Antequera

SUPPER

- 36. Asturiansk fabada (bønnegryte) med iberisk spekemat..... 13.90
- 37. Callos a la Madrileña (innmat) 13.90
- 38. Marmitako de atún (tunfisk suppe)..... 13.90
- 39. Kikerter med torsk og spinat 13.90

SALATER

- 40. Mozzarella de bufala salat med sprø løk, cherry tomater og balsamico mangoeddik..... 11.90
- 41. Grillet paprika salat med skiver av tunfisk 11.90
- 42. Tunfisk salat med avokado 14.90
- 43. Asparges fra Navarra med Tunfisk, Himalaya salt og olivenolje 14.90

GOURMET-BURGERE

IBERISK COCHINITA VED LAV TEMPERATUR
(inkluderer poteter)

- 44. Med stekt paprika, kremost, sprø løk, salatblanding, et snev av grillmat og grateng med ost 15.50
- 45. Med sprøstekt iberisk spekeskinke, ost og karamellisert løk 15.50
- 46. Med avokado, cheddar ost, salat og cesar saus 15.50
- 47. Med gjetost, Pedro Ximénez saus og sprøstekt løk..... 15.50

IBERISK KJØTT

- 48. Secreto ibérico (svinekjøtt) med Maldón salt og olivenolje..... 19.90
- 49. Iberisk svin indrefillet med peanøt saus 18.90
- 50. Iberisk mørbrad med Pedro Ximénez-reduksjon og karamellisert løk 18.90
- 51. Iberisk svineribbe med barbecue saus og sprøstekt iberisk spekeskinke 19.90
- 52. Churrasco ibérique (indrefillet av svin) med tamarindo saus og chili..... 18.90
- 53. Codillo (svineknokke) kokt i sin egen kraft 19.50
- 54. Iberisk Chateaubriand med romeo..... 16.90

Pris per person minimum 2 personer

ANDRE ALTERNATIVER

- 55. Lammeskulder 27.00
Pris per person minimum 2 personer
- 56. Chipirones (fylt akkar) med karamellisert løk..... 16.90
- 57. Ovnsbakt ris med sopp, parmesan, fløte og iberisk kjøtt..... 17.90
- 58. Bonito fisk med løk 15.90

Carta de vinos

Wine List · Weinkarte · Carte des Vins

VINOS TINTOS · RED WINE · ROTWEIN · VINS ROUGES

D.O. RIOJA

Cueva de Lobos - Crianza (tempranillo).....	20.00
Fernández de Piérola - Crianza (tempranillo)	5.00.....24.00
Viuda negra Nunca jamás - Crianza (tempranillo, garnacha, graciano)	25.00
Fernández de Piérola - Reserva (tempranillo)	27.00
FyA Tinaja Crianza.....	29.00
FyA Maturana Edición Limitada	30.00
Vitiun Edición Limitada	50.00
La Taconera	80.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Meloso - Roble (Tinta del país)	20.00
Acon - Roble (Tinta fina).....	20.00
Pepe Yllera - Roble (Tempranillo, Cabernet Sauvignon).....	23.00
Carmelo Rodero - Cosecha (Tempranillo).....	5.50..... 23.00
La Capilla - Crianza (Tinta del país).....	26.00
Traslascuesta - Crianza (Tinta fina)	26.00
Venta Las Vacas - Cosecha (Tinta fina).....	28.00
Carmelo Rodero - Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	31.00
Emilio Moro V.S. - Cosecha (Tempranillo)	33.00
Protos 27 - Cosecha (Tinto fino).....	33.00
Montebaco Cara Norte (100% tinta fina)	33.00
Dominio de Basconcillo (Crianza)	34.00
Jesús Yllera - Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)	42.00
Viña Magna - Reserva (Tinta del País, Cabernet Sauvignon, Merlot).....	44.00
Pago de Carraovejas - Cosecha (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinta fina)	52.00
Pago de Valtarreña - Vino de autor (Tempranillo).....	55.00
Pícaro del Águila (Merlo, Tinta fina)	58.00
Valcavado (Tinta fina)	60.00
Carmelo Rodero TSM - Cosecha (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot).....	70.00
Bosque de Matasno Edición Limitada (Cabernet Sauvignon, Tempranillo)	75.00
PSI (100% tinta fina).....	80.00
Flor de Pingus (Tempranillo Cabernet Sauvignon y Malbec).....	200.00

OTRAS OPCIONES

Crápula - Crianza (monastrell) - D.O. Jumilla.....	24.00
Garabitas (tinta de toro) - D.O. Toro	24.00
Secreto de Librato (syrah, tempranillo) - D.O. Tierra de Castilla	24.00
Sangarida (mencía) - D.O. Bierzo.....	25.00
Vino D.O. Canarias	6.00..... 27.00
La Palma (listán negro).....	28.00
Nonat (cariñena, garnacha) - D.O. Piorat.....	33.00
Pico Tuerto (mencía) - D.O. Bierzo	40.00

VINOS BLANCOS · WHITE WINE · WEISSWEIN · VINS BLANCS

FyA (D.O.Rioja) - Semi dulce (viura, malvasía).....	! 5.00.....	20.00
Fernández de Pierola (D.O. Rioja) - (tempranillo blanco seco).....	! 5.00.....	20.00
Marqués de Cáceres Excellens (D.O. Rioja) - (sauvignon blanc)		20.00
Chyatho (D.O. Rueda) - Verdejo.....		20.00
Bágoa do Miño (D.O. Rías Baixas) - Albariño lágrima		23.00
Sangarida (D.O Godello)		25.00
V Malcorta (Javier Sanz Viticultor - D.O. Rueda) - Verdejo Singular.		29.00

VINOS BLANCOS CANARIOS · WHITE CANARIAN WINE KANARISCHER WEISSWEIN · VINS DES CANARIES

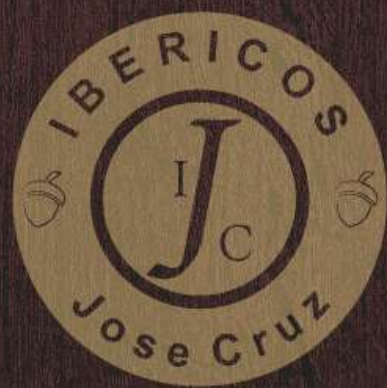
Gran Canaria (listán blanco, malvasía, moscatel).....		21.50
Tenerife (listán blanco)		22.00
La Palma (malvasía aromática, vjariego, listán blanco)		24.90
El Grifo Colección (D.O. Lanzarote).....	! 6.00.....	26.00

ESPUMOSOS: CAVA & CHAMPÁN · SPARKLING WINE SCHAUMWEIN: SEKT & CHAMPAGNERVINS MOUSSEUX

Sensum Laxas Albariño		28.00
Brut Nature Piérola	! 6.50.....	30.00
Ars Colleta Blanc de Noirs Brut Reserva		34.00
Ars Collecta Grand Rosé		36.00
La Pitancerie Brut - Champagne		60.00

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINE · ROSÉWEIN · VINS ROSÉS

Marqués de Cáceres - Excellens Rosé		20.00
Los Perdomos - Lanzarote.....		21.00
Traslascuestas - Fermentado en barrica	! 5.00.....	25.00
Romance - Provenza		26.00



Ibéricos F. Cruz