



CRUSTACEAN  
CRUSTACEOS



SESAME  
SÉSAMO



NUTS  
FRUTOS DE  
CÁSCARA



GLUTEN  
GLUTEN



EGG  
HUEVO



FISH  
PESCADO



SHELLFISH  
MOLUSCOS



MUSTARD  
MOSTAZA



CELERY  
APIO



PEANUTS  
CACAHUETES



MILK  
LÁCTEOS



SULPHITE  
SULFITO



SOYA  
SOJA



LUPINE  
ALTRAMUCES

## QUÉ RICAS LAS TOSTAS 7.50

1. Con paté ibérico y aceitunas de Antequera
2. Con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva
3. Con salmón ahumado, queso gratinado y mostaza dulce
4. Con boquerones y cebolla caramelizada
5. Con cecina de León, rúcula y parmesano
6. Con crema de aguacate y queso canario

## PARA ABRIR BOCA

7. Empanadillas criollas con guacamole fresco y cebolla encurtida ..... precio unidad 5.50
8. Tacos de carne mechada con cebolla encurtida y crema de queso ..... precio unidad 6.75
9. Queso provolone al horno con jamón ibérico y mermelada de tomate ..... 11.90
10. Guacamole mexicano con habitas, queso parmesano y tomatitos aliñados ..... 12.50
11. Croquetas de carne wagyu con mermelada de pimientos asados ..... 12.90
12. Huevos rotos con jamón ibérico ..... 13.90
13. Fabada asturiana con embutido ibérico ..... 13.90
14. Callos a la madrileña ..... 13.90
15. Brioche negro con carne a baja temperatura, salsa chutney y queso cheddar ..... 14.50
16. Carpaccio de vaca gallega con mahonesa trufada y queso parmesano ..... 16.90
17. Steak tartar de carne wagyu con aguacates aliñado ..... 24.90

## ENTRANTES DEL MAR

18. Lata **gourmet** de mejillones en escabeche de la ría de Arousa ..... 11.90
19. Croquetas de bogavante con alioli de ajo tostado ..... 13.90
20. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con crujiente de ibéricos ..... 13.90
21. Gambas al ajillo con huevos rotos ..... 14.90
22. Ceviche de langostino con aguacate y aliño de mango y maracuyá ..... 16.90
23. Langostinos a la plancha con salsa rosa ..... 16.90
24. Carpaccio de gambas con navajas salteadas al ajillo ..... 24.90
25. Anchoas de Santoña en mantequilla gama premium ..... 30.00

## VERDE QUE TE QUIERO VERDE

26. Ensalada de pimientos asados y lomo de atún ..... 14.90
27. Ensalada de bonito del norte con brotes de lechuga, y aguacate ..... 14.90
28. Espárragos de Navarra con ventresca de atún, aguacate y sal del Himalaya ..... 14.90
29. Ensalada de burrata artesanal, jamón ibérico, mermelada y crujiente de ibérico ..... 16.90
30. Ensalada de matrimonio de anchoas y boquerones con pimientos asados ..... 16.90



## NUESTROS EMBUTIDOS SELECCIONADOS

|                                         | media | ración |
|-----------------------------------------|-------|--------|
| 31. Papas arrugadas .....               | 5.50  | 7.50   |
| 32. Boquerones .....                    | 7.50  | 10.50  |
| 33. Chorizo ibérico .....               | 8.90  | 14.50  |
| 34. Salchichón Ibérico .....            | 8.90  | 14.50  |
| 35. Queso del país .....                | 8.50  | 14.50  |
| 36. Morcilla achorizada .....           | 9.50  | 14.50  |
| 37. Cecina de caviar de Wagyu: .....    | 11.90 | 28.00  |
| 38. Surtido de embutido ibérico .....   | 12.00 | 15.90  |
| 39. Jamón ibérico .....                 | 12.90 | 18.50  |
| 40. Lomo ibérico de bellota .....       | 13.50 | 18.90  |
| 41. Jamón 100% ibérico de bellota ..... | 15.00 | 24.00  |
| 42. 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.

## HAMBURGUESAS GOURMET

|                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 43. Con pimientos asados, crema de queso, cebolla crispy, mix de lechugas, un toque de barbacoa y gratinada con queso ..... | 15.50 |
| 44. Con jamón ibérico crujiente, queso del país, rúcula y cebolla caramelizada .....                                        | 15.50 |
| 45. Con aguacate, queso cheddar, brotes de lechuga y salsa César .....                                                      | 15.50 |
| 46. Con queso rulo de cabra, salsa Pedro Ximénez y cebolla crujiente .....                                                  | 15.50 |
| ★ 47. <b>PREMIUM</b> Con nuestro mejor steak tartar y queso de pimentón ahumado .....                                       | 25.00 |

## NUESTRAS CARNES

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48. Arroz cremoso trufado con boletus, secreto ibérico y queso parmesano .....           | 18.90 |
| 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. Churrasco ibérico de bellota con salsa de tamarindos y chili .....                   | 18.90 |
| 52. Codillo ibérico cocinado en su jugo .....                                            | 19.50 |
| 53. Costillas ibéricas a baja temperatura en salsa barbacoa con ibérico crujientes ..... | 19.90 |
| 54. Chateaubriand de carne ibérica 100% con dos salsas .....                             | 19.90 |
| Precio por persona · mínimo 2 personas                                                   |       |
| 55. Secreto ibérico de bellota con escamas de sal Maldón y aceite de oliva .....         | 21.90 |
| 56. Entrecot de lomo bajo .....                                                          | 24.90 |
| 57. Paletilla de cordero .....                                                           | 27.00 |
| Precio por persona · mínimo 2 personas                                                   |       |
| 58. Chuleta madurada de carne nacional 600gr .....                                       | 38.00 |

## PLATOS DEL MAR

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| 59. Rejo de pulpo frito .....                    | 18.90 |
| 60. Papillote de salmón noruego a el horno ..... | 18.90 |
| 61. Lomo de atún en salsa teriyaki y soja .....  | 18.90 |

I.G.I.C INCLUIDO

## BRUSCHETTAS 7.50

1. Ibérico pâté and olives from Antequera
2. Ibérico ham, tomato and olive oil
3. Smoked salmon, grilled cheese and sweet mustard
4. Anchovies and caramelized onion
5. Cecina from León (cured beef), arugula and parmesan
6. Avocado and canarian cheese

## STARTERS

7. Creole dumplings with fresh guacamole and pickled onion ..... unit price 5.50
8. Shredded beef tacos with pickled onion and cream cheese unit price ..... unit price 6.75
9. Baked provolone cheese with Iberian ham and tomato jam ..... 11.90
10. Mexican guacamole with broad beans, parmesan cheese and dressed tomatoes .. 12.50
11. Wagyu beef croquettes with roasted pepper jam ..... 12.90
12. Cracked eggs with Iberian ham ..... 13.90
13. Asturian fabada with Iberian sausage ..... 13.90
14. Madrid-style tripe ..... 13.90
15. Black brioche with low temperature meat, chutney sauce and cheddar cheese ..... 14.50
16. Galician beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan cheese ..... 16.90
17. Wagyu beef steak tartare with seasoned avocados ..... 24.90

## SEA STARTERS

18. **Gourmet** can of pickled mussels from the Ría de Arousa ..... 11.90
19. Lobster croquettes with toasted garlic aioli ..... 13.90
20. Piquillo peppers stuffed with cod with crispy Iberian ..... 13.90
21. Garlic prawns with broken eggs ..... 14.90
22. Prawn ceviche with avocado and mango and passion fruit dressing ..... 16.90
23. Grilled prawns with cocktail sauce ..... 16.90
24. Prawn carpaccio with razor clams sautéed in garlic ..... 24.90
25. Santoña anchovies in butter premium range ..... 30.00

## SALADS

26. Roasted pepper and tuna loin salad ..... 11.90
27. Northern albacore salad with lettuce sprouts and avocado ..... 14.90
28. Navarra asparagus with tuna belly, avocado and Himalayan salt ..... 14.90
29. Artisanal burrata salad, Iberian ham, jam and crispy Iberian ..... 16.50
30. Double salad of anchovies and anchovies with roasted peppers ..... 16.90

## OUR SELECTED SAUSAGES

|                                                    | half  | portion |
|----------------------------------------------------|-------|---------|
| 31. Papas arrugadas (Canarian potatoes) .....      | 5.50  | 7.50    |
| 32. Anchovies .....                                | 7.50  | 10.50   |
| 33. Ibérico chorizo .....                          | 8.90  | 14.50   |
| 34. Salchichón Ibérico (cured sausage) .....       | 8.90  | 14.50   |
| 35. Canarian cheese .....                          | 8.50  | 14.50   |
| 36. Morcilla achorizada (blood sausage) .....      | 9.50  | 14.50   |
| 37. Wagyu caviar jerky .....                       | 11.90 | 28.00   |
| 38. Selection of ibérico cuts .....                | 12.00 | 15.90   |
| 39. Ibérico ham .....                              | 12.90 | 18.50   |
| 40. Acorn-fed lomo ibérico (cured pork loin) ..... | 13.50 | 18.90   |
| 41. 100% Ibérico acorn-fed ham .....               | 15.00 | 24.00   |
| 42. 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.

## GOURMET BURGERS

|                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 43. With roasted pepper, cream cheese, crispy onion, lettuce mix, barbecue sauce and grilled cheese ..... | 15.50 |
| 44. With crispy ibérico ham, canarian cheese, rocket and caramelised onion .....                          | 15.50 |
| 45. With avocado, cheddar cheese, lettuce sprouts and caesar sauce .....                                  | 15.50 |
| 46. With a slice of goat cheese, Pedro Ximénez sauce and crispy onion .....                               | 15.50 |
| ★ 47. <b>PREMIUM</b> With our best steak tartare and smoked paprika cheese .....                          | 25.00 |

## OUR IBERICO MEAT

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48. Creamy truffled rice with boletus, Iberian secret and parmesan cheese ..... | 18.90 |
| 49. Iberian acorn-fed sirloin with peanut sauce .....                           | 18.90 |
| 50. Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction and caramelized onion .....    | 18.90 |
| 51. Iberian acorn-fed steak with tamarind and chili sauce .....                 | 18.90 |
| 52. Iberian knuckle cooked in its juice .....                                   | 19.50 |
| 53. Iberian ribs at low temperature in barbecue sauce with crispy Iberian ..... | 19.90 |
| 54. Chateaubriand of 100% Iberian meat with two sauces .....                    | 19.90 |
| Price per person · minimum 2 people                                             |       |
| 55. Iberian acorn-fed secret with Maldón salt flakes and olive oil .....        | 21.90 |
| 56. Loin entrecote under .....                                                  | 24.90 |
| 57. Lamb shoulder .....                                                         | 27.00 |
| Price per person · minimum 2 people                                             |       |
| 58. Matured national meat chop 600gr .....                                      | 38.00 |

## OTHER OPTIONS

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| 59. Fried octopus .....                       | 18.90 |
| 60. Baked Norwegian salmon papillote .....    | 18.90 |
| 61. Tuna loin in teriyaki and soy sauce ..... | 18.90 |

I.G.I.C INCLUDED



## BRUSCHETTAS 7.50

1. Mit iberischer Pastete und Antequera-Oliven
2. Mit iberischem Schinken, Tomate und Olivenöl
3. Mit geräuchertem Lachs, Gratinkäse und süßer Senf
4. Mit Sardellen und karamellisierter Zwiebel
5. Mit Leoner Dörrfleisch, Rucola und Parmesan
6. Mit Avocado-creme und kanarischem Käse

## VORSPEISEN

7. Kreolische Teigtaschen mit frischer Guacamole und eingelegten Zwiebeln .... Einzelpreis 5.50
8. Geschnetztes Rindfleisch-Tacos mit eingelegten Zwiebeln und Frischkäse ... Einzelpreis 6.75
9. Gebackener Provolone-Käse mit iberischem Schinken und Tomatenmarmelade .... 11.90
10. Mexikanische Guacamole mit Saubohnen, Parmesan und angemachten Tomaten .. 12.50
11. Wagyu-Rinderkroketten mit gerösteter Paprikamarmelade ..... 12.90
12. Aufgeschlagene Eier mit iberischem Schinken ..... 13.90
13. Asturische Fabada mit iberischer Wurst ..... 13.90
14. Kutteln nach Madrider Art ..... 13.90
15. Schwarze Brioche mit Tieftemperaturfleisch, Chutneysauce und Cheddar-Käse ..... 14.50
16. Galizisches Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse ..... 16.90
17. Steak Wagyu-Rindertatar mit gewürzten Avocados ..... 24.90

## MEERESVORRICHTUNGEN

18. **Gourmet**-Dose eingelegte Muscheln aus der Arousa-Mündung ..... 11.90
19. Hummerkroketten mit gerösteter Knoblauch-Aioli ..... 13.90
20. Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprikaschoten mit knusprigem Ibérico ..... 13.90
21. Knoblauchgarnelen mit zerbrochenen Eiern ..... 14.90
22. Garnelen-Ceviche mit Avocado-Mango-Maracuja-Dressing ..... 16.90
23. gegrillte Garnelen mit Cocktailsauce ..... 16.90
24. Garnelen-Carpaccio mit in Knoblauch sautierten Schwertmuscheln ..... 24.90
25. Santoña-Sardellen in Butter Premium-Sortiment ..... 30.00

## SALATE

26. Gerösteter Paprika-Thunfisch-Lendensalat ..... 11.90
27. Nördlicher Weißer Thunssalat mit Salatsprossen und Avocado ..... 14.90
28. Navarra-Spargel mit Thunfischbauch, Avocado und Himalaya-Salz ..... 14.90
29. Handwerklicher Burrata-Salat, iberischer Schinken, Marmelade und knuspriger iberischer .... 16.50
30. Doppelter Salat aus Sardellen und Sardellen mit gerösteten Paprika ..... 16.90

## UNSERE AUSGEWÄHLTEN WURSTWAREN

|                                                       | halbe | Rationen |
|-------------------------------------------------------|-------|----------|
| 31. Runzlige Kartoffeln (Kanarische Kartoffeln) ..... | 5.50  | 7.50     |
| 32. Sardellen .....                                   | 7.50  | 10.50    |
| 33. Iberische Paprikasalami .....                     | 8.90  | 14.50    |
| 34. Iberische Mettwurst .....                         | 8.90  | 14.50    |
| 35. Kanarischer Käse .....                            | 8.50  | 14.50    |
| 36. Blutwurst .....                                   | 9.50  | 14.50    |
| 37. Wagyu-Kaviar-Trockenfleisch .....                 | 11.90 | 28.00    |
| 38. Auswahl an iberischem Aufschn .....               | 12.00 | 15.90    |
| 39. Iberischer Schinken .....                         | 12.90 | 18.50    |
| 40. Lende vom iberischem Eichelschwein .....          | 13.50 | 18.90    |
| 41. Schinken 100% iberische Eichel .....              | 15.00 | 24.00    |
| 42. Gemischte Tapas (für 2 Personen): .....           |       | 24.90    |

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

## GOURMET-BURGER

|                                                                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 43. Mit geschmorten Paprikaschoten, cremigem Käse, knuspriger Zwiebel, Blattsalat Mix, einem Hauch von Barbecue und mit Käse gratiniert ..... | 15.50 |
| 44. Mit knusprigem iberischen Schinken, heimischem Käse, Rauke und karamellisierten Zwiebel .....                                             | 15.50 |
| 45. Mit Avocado, Cheddar, Salatsprossen und Cäsar Dressing .....                                                                              | 15.50 |
| 46. Mit Ziegenkäse, Pedro Ximenez Sauce und knuspriger Zwiebel .....                                                                          | 15.50 |
| ★ 47. <b>PREMIUM</b> Mit unserem besten Tatar und geräuchertem Paprikakäse .....                                                              | 25.00 |

## FLEISCH VOM IBERISCHEM SCHWEIN

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48. Cremiger Trüffelreis mit Steinpilzen, iberischem Geheimnis und Parmesankäse .....            | 18.90 |
| 49. Iberisches Rinderfilet aus Eichelmast mit Erdnussoße .....                                   | 18.90 |
| 50. Iberisches Lendenstück mit Pedro-Ximénez-Reduktion und karamellisierten Zwiebeln .....       | 18.90 |
| 51. Iberisches Eichelsteak mit Tamarinde und Chilisauce .....                                    | 18.90 |
| 52. Im Saft gegarte iberische Haxe .....                                                         | 19.50 |
| 53. Iberische Rippchen bei niedriger Temperatur in Barbecuesauce mit knusprigem iberischen ..... | 19.90 |
| 54. Chateaubriand aus 100 % iberischem Fleisch mit zwei Saucen .....                             | 19.90 |
| Preis pro Person · mindestens 2 Personen                                                         |       |
| 55. Iberisches Geheimnis aus Eichelmast mit Maldón-Salzflöckchen und Olivenöl .....              | 21.90 |
| 56. Lenden-Entrecôte unter .....                                                                 | 24.90 |
| 57. Lammschulter .....                                                                           | 27.00 |
| Preis pro Person · mindestens 2 Personen                                                         |       |
| 58. Gereiftes nationales Fleischkotelett 600gr .....                                             | 38.00 |

## ANDERE MÖGLICHKEITEN

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| 59. Gebratener Oktopus .....                       | 18.90 |
| 60. Gebackene norwegische Lachspapillote .....     | 18.90 |
| 61. Thunfischlende in Teriyaki und Sojasauce ..... | 18.90 |

I.G.I.C INKLUSIVE

## NOS TOASTS 7.50

1. Avec pâté ibérique et olives d'Antequera
2. Avec jambon ibérique tomate et huile d'olive
3. Avec saumon fumé, gratin de fromage et moutarde douce
4. Aux anchois et oignons caramélisé
5. Aux cecina de León (Boeuf fumé), roquette et parmesan
6. Avec avocat et fromage canarien

## ENTRÉES

7. Raviolis créoles au guacamole frais et oignons marinés ..... prix unitaire 5.50
8. Tacos au bœuf râpé avec oignons marinés et fromage à la crème ..... prix unitaire 6.75
9. Fromage provolone au four avec jambon ibérique et confiture de tomates ..... 11.90
10. Guacamole mexicain aux fèves, parmesan et tomates assaisonnées ..... 12.50
11. Croquettes de bœuf Wagyu à la confiture de poivrons rôtis ..... 12.90
12. Oeufs concassés au jambon ibérique ..... 13.90
13. Fabada asturienne avec saucisse ibérique ..... 13.90
14. Tripes à la madrilène ..... 13.90
15. Brioche noire à la viande basse température, sauce chutney et cheddar ..... 14.50
16. Carpaccio de bœuf galicien avec mayonnaise aux truffes et parmesan ..... 16.90
17. Steak Tartare de bœuf Wgayu aux avocats assaisonnés ..... 24.90

## ENTRÉES DE MER

18. Boîte gourmande de moules marinées de l'estuaire d'Arousa ..... 11.90
19. Croquettes de homard et aioli à l'ail grillé ..... 13.90
20. Poivrons piquillo farcis à la morue au croustillant ibérique ..... 13.90
21. Crevettes à l'ail et oeufs cassés ..... 14.90
22. Ceviche de crevettes, avocat et vinaigrette mangue-passion ..... 16.90
23. Crevettes grillées à la sauce rose ..... 16.90
24. Carpaccio de crevettes aux couteaux sauté à l'ai ..... 24.90
25. Anchois Santoña au beurre gamme premium ..... 30.00

## NOS SALADES

40. Salade de poivrons rôtis et longe de thon ..... 11.90
- Salade de germon du nord, pousses de laitue et avocat ..... 14.90
41. Asperges de Navarre avec ventrèche de thon, avocat et sel de l'Himalaya ..... 14.90
42. Salade burrata artisanale, jambon ibérique, confiture et croustillant ibérique ..... 16.50
43. Double salade d'anchois et anchois aux poivrons rôtis ..... 16.90



## NOS SAUCISSES SÉLECTIONNÉES

|                                                | demi portion | portion |
|------------------------------------------------|--------------|---------|
| 31. Pommes de terre à la Canarienne .....      | 5.50         | 7.50    |
| 32. Anchois .....                              | 7.50         | 10.50   |
| 33. Chorizo ibérique .....                     | 8.90         | 14.50   |
| 34. Saucisson ibérique .....                   | 8.90         | 14.50   |
| 35. Fromage canarien .....                     | 8.50         | 14.50   |
| 36. Morcilla achorizada (boudin) .....         | 9.50         | 14.50   |
| 37. Saccadé au caviar wagyu .....              | 11.90        | 28.00   |
| 38. Assortiment de saucisses ibériques .....   | 12.00        | 15.90   |
| 39. Jambon ibérique .....                      | 12.90        | 18.50   |
| 40. Longe ibérique nourrie aux glands .....    | 13.50        | 18.90   |
| 41. Jambon de gland 100% ibérique .....        | 15.00        | 24.00   |
| 42. 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.

## HAMBURGERS GASTRONOMIQUES

|                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 43. Avec poivrons rôtis, fromage à la crème, oignon croustillant, laitue mélangée, sauce barbecue et gratin au fromage ..... | 15.50 |
| 44. Avec jambon ibérique croquant, fromage canarien, roquette et oignon caramélisé .....                                     | 15.50 |
| 45. Avec avocat, fromage cheddar, pousses de laitue et sauce César .....                                                     | 15.50 |
| 46. Avec rondelle de bûche de chèvre, sauce Pedro Ximénez et oignon croustillant .....                                       | 15.50 |
| ★ 47. <b>PREMIUM</b> Avec notre meilleur steak tartare et fromage paprika fumé .....                                         | 25.00 |

## NOTRE VIANDE IBÉRIQUE

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48. Riz crémeux truffé aux cèpes, secret ibérique et parmesan .....                        | 18.90 |
| 49. Surlonge ibérique nourrie aux glands et sauce aux cacahuètes .....                     | 18.90 |
| 50. Surlonge ibérique avec réduction Pedro Ximénez et oignon caramélisé .....              | 18.90 |
| 51. Steak ibérique nourri au gland, sauce tamarin et chili .....                           | 18.90 |
| 52. Jarret ibérique cuit dans son jus .....                                                | 19.50 |
| 53. Côtes ibériques à basse température en sauce barbecue avec croustillant ibérique ..... | 19.90 |
| 54. Chateaubriand de viande 100% ibérique avec deux sauces .....                           | 19.90 |
| Prix par personne · minimum 2 personnes                                                    |       |
| 55. Secret ibérique nourri au gland avec flocons de sel de Maldón et huile d'olive .....   | 21.90 |
| 56. Entrecôte de longe à moins de .....                                                    | 24.90 |
| 57. Épaule d'agneau .....                                                                  | 27.00 |
| Prix par personne · minimum 2 personnes                                                    |       |
| 58. Côtelette de viande nationale maturée 600gr .....                                      | 38.00 |

## AUTRES OPTIONS

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| 59. Poulpe frit .....                             | 18.90 |
| 60. Papillote de saumon norvégien au four .....   | 18.90 |
| 61. Longe de thon au teriyaki et sauce soja ..... | 18.90 |

I.G.I.C INCLUS

## SMAKFULLE TOASTS 7.50

1. Med iberisk paté og oliven fra Antequera
2. Med iberisk skinke, tomater og olivenolje
3. Med røkelaks, gratinert ost og søt sennep
4. Med ansjos og karamellisert løk
5. Med cecina fra León (speket biff), rucola og parmesan
6. Med avokado og kanarisk ost

## FORRETER

8. Kreolske dumplings med fersk guacamole og syltet løk ..... enhetspris 5.50
9. Strimlet biff taco med syltet løk og kremost ..... enhetspris 6.75
10. Bakt provoloneost med iberisk skinke og tomatsyltetøy ..... 11.90
11. Meksikansk guacamole med bondebønner, parmesanost og dressede tomater .... 12.50
- Wagyu oksekroetter med stekt peppersyltetøy ..... 12.90
12. Sprukne egg med iberisk skinke ..... 13.90
13. Asturisk fabada med iberisk pølse ..... 13.90
14. innmat i Madrid-stil ..... 13.90
15. Svart brioche med lavtemperatur kjøtt, chutneysaus og cheddarost ..... 14.50
16. Galisisk biffcarpaccio med trøffelmajones og parmesanost ..... 16.90
17. Biff Wgayu biftartar med krydret avokado ..... 24.90

## SJØSTARTER

18. **Gourmetboks** med syltede blåskjell fra Arousa-elvemunningen ..... 11.90
19. Hummerkroetter med ristet hvitløksaioli ..... 13.90
20. Piquillo paprika fylt med torsk med sprø iberisk ..... 13.90
21. Hvitløksreker med knuste egg ..... 14.90
22. Rekecevice med avokado og mango og pasjonsfruktdressing ..... 16.90
23. Grillede reker med cocktailsaus ..... 16.90
24. Rekecarpaccio med barbermuslinger sautert i hvitløk ..... 24.90
25. Santoña ansjos i smør premium-serie ..... 30.00

## SALATER

26. Stekt pepper og tunfisk salat ..... 11.90
27. Nordlig albacore salat med salatspirer og avokado ..... 14.90
28. Navarra asparges med tunfisk mage, avokado og himalayasalt ..... 14.90
29. Håndverks burratasalat, iberisk skinke, syltetøy og sprø iberisk ..... 16.50
30. Dobbel salat av ansjos og ansjos med stekt paprika ..... 16.90

## VÅRE UTVALGTE PØLSER

|                                                         | halv rasjon | hel rasjon |
|---------------------------------------------------------|-------------|------------|
| 31. Papas arrugadas (spanske rynkede poteter) .....     | 5.50        | 7.50       |
| 32. Sardiner .....                                      | 7.50        | 10.50      |
| 33. Iberisk chorizo .....                               | 8.90        | 14.50      |
| 34. Salchichón Ibérico (iberisk pølse) .....            | 8.90        | 14.50      |
| 35. Kanariost .....                                     | 8.50        | 14.50      |
| 36. Chorizo pølse .....                                 | 9.50        | 14.50      |
| 37. Wagyu kaviar rykkig .....                           | 11.90       | 28.00      |
| 38. Utvalg av iberisk pølse .....                       | 12.00       | 15.90      |
| 39. Iberisk spekeskinke .....                           | 12.90       | 18.50      |
| 40. Lomo ibérico de bellota (iberisk spekeskinke) ..... | 13.50       | 18.90      |
| 41. Iberisk spekeskinke 100% bellota .....              | 15.00       | 24.00      |
| 42. Tapa mix (til 2 personer): .....                    |             | 24.90      |

iberisk spekeskinke 100%, iberisk skinke, iberisk spekeskinke, iberisk chorizo, chorizo pølse, spekepølse, ost og oliven fra Antequera.

## GOURMET-BURGERE

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 43. Med stekt paprika, kremost, sprø løk, salatblanding, et snev av grillmat og grateng med ost ..... | 15.50 |
| 44. Med sprøstekt iberisk spekeskinke, ost og karamellisert løk .....                                 | 15.50 |
| 45. Med avokado, cheddar ost, salat og cesar saus .....                                               | 15.50 |
| 46. Med gjetost, Pedro Ximénez saus og sprøstekt løk .....                                            | 15.50 |
| ★ 47. <b>PREMIUM</b> Med vår beste biftartar og røkt paprikaost .....                                 | 25.00 |

## IBERISK KJØTT

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48. Kremet trøffelris med boletus, iberisk hemmelighet og parmesanost .....    | 18.90 |
| 49. Iberisk eikenøttfôret mørbrad med peanøttsaus .....                        | 18.90 |
| 50. Iberisk mørbrad med Pedro Ximénez-reduksjon og karamellisert løk .....     | 18.90 |
| 51. Iberisk eikenøttfôret biff med tamarind og chilisaus .....                 | 18.90 |
| 52. Iberisk knoke kokt i sin juice .....                                       | 19.50 |
| 53. Iberisk ribbe på lav temperatur i barbecuesaus med sprø iberisk .....      | 19.90 |
| 54. Chateaubriand av 100% iberisk kjøtt med to sauser .....                    | 19.90 |
| Pris per person · minimum 2 personer                                           |       |
| 55. Iberisk eikenøtt-matet hemmelighet med Maldón saltflak og olivenolje ..... | 21.90 |
| 56. Loin entrecote under .....                                                 | 24.90 |
| 57. Lammeskulder .....                                                         | 27.00 |
| Pris per person · minimum 2 personer                                           |       |
| 58. Modnet nasjonal kjøttkotelett 600gr .....                                  | 38.00 |

## ANDRE ALTERNATIVER

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| 59. Blekksprutstativ .....                    | 18.90 |
| 60. Bakt norsk laksepapillot .....            | 18.90 |
| 61. Tunfiskfilet i teriyaki og soyasaus ..... | 18.90 |

I.G.I.C INKLUDERT



# Carta de vinos

Wine List • Weinkarte • Carte des Vins

## VINOS TINTOS • RED WINE • ROTWEIN • VINS ROUGES

### D.O. RIOJA

|                                                                     |      |       |
|---------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Cueva de Lobos - Crianza (tempranillo)                              |      | 23.00 |
| Fernández de Piérola - Crianza (tempranillo)                        | 5.50 | 24.00 |
| Fernández de Piérola - Reserva (tempranillo)                        |      | 27.00 |
| Viuda negra Nunca jamás - Crianza (tempranillo, garnacha, graciano) | 8.00 | 29.00 |
| FyA Tinaja Crianza                                                  |      | 29.00 |
| FyA Maturana Edición Limitada                                       |      | 30.00 |
| Viuda negra El Arca de Asa                                          |      | 45.00 |
| Vitium Edición Limitada                                             |      | 50.00 |
| La Taconera                                                         |      | 80.00 |

### D.O. RIBERA DEL DUERO

|                                                                        |      |        |
|------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Acon - Roble (Tinta fina)                                              |      | 24.00  |
| Carmelo Roderó - Cosecha (Tempranillo)                                 |      | 24.00  |
| Pepe Yllera - Roble (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)                  |      | 25.00  |
| Traslascuestas - Roble (Tinta fina)                                    | 5.50 | 25.00  |
| La Capilla - Crianza (Tinta del país)                                  |      | 29.00  |
| Traslascuestas - Crianza (Tinta fina)                                  |      | 30.00  |
| Monteabellón - 100% Tempranillo                                        |      | 30.00  |
| Venta Las Vacas - Cosecha (Tinta fina)                                 |      | 31.00  |
| Carmelo Roderó - Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)             | 9.00 | 35.00  |
| Montebaco Cara Norte (100% tinta fina)                                 |      | 35.00  |
| Emilio Moro V.S. - Cosecha (Tempranillo)                               |      | 40.00  |
| Protos 27 - Cosecha (Tinto fino)                                       |      | 40.00  |
| Jesús Yllera - Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)       |      | 42.00  |
| Tomás Postigo 3 <sup>er</sup> Año (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec) |      | 52.00  |
| Pago de Carraovejas - Cosecha (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinta fina) |      | 52.00  |
| Pícaro del Águila (Merlo, Tinta fina)                                  |      | 58.00  |
| Valcavado (Tinta fina)                                                 |      | 65.00  |
| Pago de Valtorreña - Vino de autor (Tempranillo)                       |      | 68.00  |
| Bosque de Matasno Edición Limitada (Cabernet Sauvignon, Tempranillo)   |      | 75.00  |
| PSI (100% tinta fina)                                                  |      | 80.00  |
| Carmelo Roderó TSM - Cosecha (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot) |      | 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 |
| El Valao (mencia) - D.O. Bierzo                                   |      | 29.00 |
| La Palma (listán negro)                                           |      | 30.00 |
| Peñarajada - D.O. Gran Canaria                                    | 6.00 | 30.00 |
| Nonat (cariñena, garnacha) - D.O. Piorat                          |      | 33.00 |
| El Patito Feo (caiño y sauzón) - D.O. Ribeiro                     |      | 44.00 |

I.G.I.C INCLUIDO

## VINOS BLANCOS • WHITE WINE • WEISSWEIN • VINS BLANCS

|                                                                        |      |       |
|------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| FyA (D.O.Rioja) - Semi dulce (viura, malvasía)                         | 5.50 | 23.00 |
| Fernández de Pierola (D.O. Rioja) - (tempranillo blanco seco)          | 5.50 | 23.00 |
| Marqués de Cáceres Excellens (D.O. Rioja) - (sauvignon blanc)          |      | 24.00 |
| Corcogo - Verdejo (D.O. Rueda)                                         |      | 25.00 |
| Caraballas - Ecológico (Chardonnay)                                    |      | 27.00 |
| Viuda Negra Las Levantadas - (D.O. Rioja) Malvasía, tempranillo, viura |      | 28.00 |
| La Trucha - 100% Albariño                                              |      | 29.00 |
| A Coroa (D.O. Rueda) - Godello                                         |      | 30.00 |
| Bágoa do Miño (D.O. Rías Baixas) - Albariño lágrima                    | 6.50 | 31.00 |
| V Malcorta (Javier Sanz Viticultor - D.O. Rueda) - Verdejo Singular    |      | 33.00 |
| Patito Feo - Treixadura (D.O. Ribeiro)                                 |      | 33.00 |

## VINOS BLANCOS CANARIOS • WHITE CANARIAN WINE KANARISCHER WEISSWEIN • VINS DES CANARIES

|                                                         |      |       |
|---------------------------------------------------------|------|-------|
| D.O. Gran Canaria (listán blanco, malvasía, moscatel)   |      | 27.00 |
| Ferrera - D.O. Tenerife (listán blanco)                 |      | 28.00 |
| El Grifo Colección (D.O. Lanzarote)                     | 6.50 | 30.00 |
| La Palma (malvasía aromática, vijariego, listán blanco) |      | 31.00 |

## ESPUMOSOS: CAVA & CHAMPÁN • SPARKLING WINE SCHAUMWEIN: SEKT & CHAMPAGNERVINS MOUSSEUX

|                                         |      |       |
|-----------------------------------------|------|-------|
| Sensum Laxas Albariño                   |      | 32.00 |
| Brut Nature Piérola                     | 6.90 | 30.00 |
| Ars Colleta Blanc de Noirs Brut Reserva |      | 44.00 |
| Ars Collecta Grand Rosé                 |      | 38.00 |
| La Pitancerie Brut - Champagne          |      | 60.00 |

## VINOS ROSADOS • ROSÉ WINE • ROSÉWEIN • VINS ROSÉS

|                                        |      |       |
|----------------------------------------|------|-------|
| Marqués de Cáceres - Excellens Rosé    |      | 25.00 |
| Cueva de Lobos - D.O. Rioja            | 5.50 | 25.00 |
| El Grifo - D.O. Lanzarote              |      | 29.00 |
| Romance - Provenza                     |      | 29.00 |
| Traslascuestas - Fermentado en barrica |      | 30.00 |

# BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

I.G.I.C INCLUIDO

## CAFÉS · COFFEE · KAFFEE

|                                                          | €    |
|----------------------------------------------------------|------|
| Expreso                                                  | 2.50 |
| Cortado · Kaffee schneiden                               | 2.50 |
| Café con leche · Coffee whit milk · Kaffee mit Milch     | 3.00 |
| Leche y leche                                            | 3.00 |
| Americano                                                | 3.00 |
| Cappuccino                                               | 3.50 |
| Infusiones · Infusions · Infusionen                      | 2.90 |
| Café con helado · Coffee with ice cream · Kaffee mit Eis | 6.50 |
| Irish coffee                                             | 6.50 |

## BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Refrescos · Soft Drin · Erfrischung                    | 3.50 |
| Agua · Water · Wasser                                  | 3.50 |
| Zumos · Juices · Säfte                                 | 2.20 |
| Tónicas premium · Tonic                                | 2.60 |
| Cervezas Nacionales · National beer · Nacionales Biere | 3.50 |
| Caña · Small beer · Kleines Bier                       | 2.50 |
| Jarra · Big beer · Grosses Bier                        | 3.60 |

## COMBINADOS · COMBINED · KOMBINIERT

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gin tonic clásico · Classic Gin Tonic · Klassisch Gin Tonic                       | 9.90  |
| Gin tonic especial · Special Gin tonic · Spezial Gin Tonic                        | 11.90 |
| Campari con zumo de naranja · Campari with orange juice · Campari mit Orangensaft | 8.90  |
| Cuba Libre                                                                        | 8.90  |
| Aperol Spritz                                                                     | 8.90  |
| Whisky o ron joven · Young Whisky or Rum · Junger Whiskey oder Rum                | 9.90  |
| Whisky o ron añejo · Whisky or aged Rum · Gereifter Whiskey oder Rum              | 9.90  |
| Brandis o coñac clásico · Classic Brandy or cognac · Klassisch Brandy oder Cognac | 7.90  |
| Brandis o coñac reserva · Reserve Brandy or Cognac · Reservieren Brandy or Cognac | 11.90 |
| Licores o aperitivos · Liquors or appetizer / Liköre                              | 6.50  |
| Tinto de verano                                                                   | 6.90  |

## SANGRÍA

\* La sangría es una bebida alcohólica y refrescante típica de España. Consiste en vino, fruta picada, un endulzante y algún licor...

\* Sangria is an alcoholic beverage of Spanish origin that traditionally consists of red wine, chopped fruit with other ingredients such as fruit juices and licours....

\* Sangria ist eine in Spanien gesetzlich geschützte Bezeichnung für ein aromatisiertes Wein-Mischgetränk. Das bowlenähnliche Getränk wird aus Rotwein, Fruchtstücken ( Zitrusfrüchte) und Fruchtsaft hergestellt und oft auch mit Weinbrand gemischt...

|                       |  |  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Sangría de vino tinto | 6.90                                                                                  | 18.00                                                                                 |
| Sangría de cava       | 8.50                                                                                  | 20.00                                                                                 |





## Cócteles de autor · Cocktails

### CARA DE MONO ..... 9.90€

Vodka, licor de melocotón, licor de vainilla, zumo de limón, puré de mango

*Vodka, peach liqueur, vanilla liqueur, lemon juice, mango puree*

### ELEFANTE CON ALAS ..... 9.90€

Ron añejo, licor de melón, zumo de limón, puré de mango, fruta de la pasión

*Aged rum, melon liqueur, lemon juice, mango puree, passion fruit*

### LA TRIBU ..... 9.90€

Ron blanco, hierbabuena, lima y crema de fresa

*White rum, mint, lime and strawberry cream*

### LA MÁSCARA ..... 9.90€

Tequila, limón, licor de naranja y puré de maracuyá

*Tequila, lemon, orange liqueur and passion fruit puree*

### NINJA MALVADO ..... 9.90€

Ginebra roku, tequila, puré de manzana verde, zumo de limón y zumo de piña

*Roku gin, tequila, green applesauce, lemon juice and pineapple juice*

### TORTURA ..... 9.90€

Ginebra de mango, limón, zumo de manzana, sirope de spicy

*Mango gin, lemon, apple juice, spicy syrup*

### MEZCALITA ..... 9.90€

Mezcal, zumo de limón, triple seco, zumo de piña y sirope de falermo

*Mezcal, lemon juice, triple sec, pineapple juice and falermo syrup*

### DULCE TORTUGA 8 ..... 9.90€

Vodka, sirope de chicle, zumo de arándanos, puré de frambuesa y sprite

*Vodka, bubblegum syrup, juice blueberries, raspberry puree and sprite*

### MALDITO CARNAVAL ..... 9.90€

Vodka, licor de vainilla, puré de pera, ginger beer, zumo de limón, pimienta

*Vodka, vanilla liqueur, pear puree, ginger beer, lemon juice, touch of pepper*

### BOLA 8 ..... 9.90€

Puré de mango, Vodka belvedere, zumo de lima, crema de pera,

licor de melón y ginger beer spicy

*Mango puree, Belvedere Vodka, lime juice, pear cream, liqueur melon, spicy ginger beer*

# Tasting menu

## MENU #1

Assortment of butters  
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 Jose Cruz  
Dessert of the day

**95.00**

*price for two people*

## MENU #2

Assortment of salts and olive oil  
100% Ibérico acorn-fed ham  
and canarian cheese  
Aged steak tartare  
Low loin entrecote  
Bottle of red, white or  
sparkling wine Jose Cruz  
Dessert of the day

**130.00**

*price for two people*

# Menú degustación

## MENU #1

Surtido de mantequillas  
Burrata artesanal con crujiente de jamón ibérico  
Croquetas de carne de Wagyu con mermelada  
de pimientos asados  
Solomillo ibérico con reducción Pedro Xim.  
Botella de vino tinto o blanco Jose Cruz  
Postre del día

**95.00**

*precio para 2 personas*

## MENU #2

Surtido de sales y aceite de oliva  
Jamón 100% ibérico de bellota  
y queso del país  
Steak tartar madurado  
Entrecot de lomo bajo  
Botella de vino tinto, blanco  
o espumoso Jose Cruz  
Postre del día

**130.00**

*precio para 2 personas*

# Degustationsmenü

## MENU #1

Buttersortiment  
Handwerklich hergestellte Burrata  
mit knusprigem iberischem Schinken  
Wagyu-Rinderkroketten  
mit gerösteter Paprikamarmelade  
Iberisches Lendenstück mit Pedro-Ximénez-Reduktion  
Flasche Rot- oder Weißwein Jose Cruz  
Nachtsch des Tages

**95.00**

*Preis für zwei Personen*

## MENU #2

Sortiment an Salzen und Olivenöl  
Schinken 100% iberische Eichel  
und heimischer Käse  
Gereiftes Steak-Tartar  
Entrecôte mit niedriger Lende  
Flasche Rot-, Weiß- oder  
Sekt Jose Cruz  
Nachtsch des Tages

**130.00**

*Preis für zwei Personen*



*Ibéricos J. Cruz*

**MASPALOMAS • PUERTO MOGÁN • ARGUINEGUÍN**