

TAPAS

BOQUERONES MARINADOS EN VINAGRE CON AJO Y PEREJIL.....	7,90
<i>ANCHOVIES MARINATED IN VINEGAR WITH GARLIC AND PARSLEY</i>	
PIMIENTO PADRÓN.....	7,90
PATATAS BRAVAS “LAS MENINAS“ CON ALIOLI Y SALSA PICANTE CASERA.....	7,90
<i>FRIED POTATOES “PATATAS BRAVAS“ WITH ALIOLI AND HOMEMADE SPICY SAUCE</i>	
SALTEADO DE HABITAS AJO TIERNO, SETAS VARIADAS Y JAMÓN.....	9,50
<i>SAUTEED BEANS GARLIC, VARIED MUSHROOMS AND HAM</i>	
CHAMPIÑONES AL AJILLO CON JAMÓN.....	9,50
<i>GRILLED MUSHROOMS WITH HAM, PARSLEY, GARLIC AND OLIVE OIL</i>	
QUESO BRIE EMPANADO.....	9,50
<i>FRIED BRIE CHEESE</i>	
GAZPACHO ANDALUZ CASERO (VERANO).....	9,50
<i>HOMEMADE ANDALUSIAN GAZPACHO (SUMMER)</i>	
CROQUETAS DE JAMÓN O POLLO (4 UNIDADES).....	10,50
<i>HAM OR CHICKEN CROQUETTES 4 PIECES</i>	
ALBÓNDIGAS DE CARNE CASERAS CON TOMATE FRITO (4 UNIDADES).....	12,50
<i>HOMEMADE MEATBALLS TOMATO SAUCE 4 PIECES</i>	
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO.....	12,50
<i>IBERIAN HAM WITH POTATOES AND FRIED EGGS</i>	
SALPICÓN DE MARISCO.....	12,50
<i>SEAFOOD COCKTAIL WITH SHRIMP, OCTOPUS, CRABS AND VEGETABLES</i>	
CAZUELITA DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS, BACALAO Y VENTRESCA DE ATÚN.....	12,50
<i>ROASTED RED PEPPERS, COD AND TUNA BELLY</i>	
CALAMARES PATAGÓNICOS AL AJILLO.....	15,50
<i>GRILLED PATAGONIAN SQUID WITH PARSLEY, GARLIC AND OLIVE OIL</i>	
GAMBAS AL AJILLO “LAS MENINAS“.....	14,50
<i>GARLIC PRAWNS “LAS MENINAS“ WITH GARLIC AND OLIVE OIL</i>	
TABLA DE QUESO VARIADO.....	18,50
<i>PLATE OF VARIED CHEESE</i>	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO.....	22,50
<i>PLATE OF IBERIAN HAM</i>	
TABLA DE QUESO MANCHEGO Y JAMÓN IBÉRICO.....	25,50
<i>PLATE OF MANCHEGO CHEESE AND IBERIAN HAM</i>	

ENSALADAS

SALADS

ENSALADILLA RUSA.....	12,50
RUSSIAN SALAD	
ENSALADA VALENCIANA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, HUEVO Y ATÚN.....	12,50
VALENCIAN SALAD WITH LETTUCE, TOMATO, ONION, TUNA, CUCUMBER, EGG	
ENSALADA DE TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, ALBAHACA, ORÉGANO.....	11,50
TOMATO SALAD WITH FRESH MOZZARELLA, BASILICO, OREGANO AND OLIVE OIL	

PAELLAS

PAELLAS DE VERDURAS (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS).....	15,50
VEGETABLE PAELLA (PRICE PER PERSON, MINIMUM TWO PEOPLE)	
PAELLA VALENCIANA (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS).....	17,50
VALENCIANA PAELLA WITH CHICKEN (PRICE PER PERSON, MINIMUM TWO PEOPLE)	
PAELLA DE MARISCO (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS).....	19,90
SEAFOOD PAELLA (PRICE PER PERSON, MINIMUM TWO PEOPLE)	
FIDEUA O ARROZ NEGRO (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS).....	19,90
FIDEUA(NOODLE) OR BLACK RICE (PRICE PER PERSON, MINIMUM TWO PEOPLE)	

CARNES

MEATS

BERENJENA AL HORNO RELLENA DE CARNE CON GRATINADO DE QUESO Y PATATAS.....	16,90
BAKED EGGPLANT STUFFED WITH MEAT, TOMATO AND CHEESE GRATIN WITH CHIPS	
POLLO AL CHILINDRÓN CON SALSA DE TOMATE.....	16,90
BAKED CHICKEN WITH TOMATO SAUCE	
RABO DE TORO ESTILO CORDOBÉS CON SALSA AL VINO TINTO.....	19,90
BULL'S TAIL "CORDOBA STYLE" WITH RED WINE SAUCE AND CHIPS	
CORDERO AL HORNO CON PATATAS O PURÉ.....	21,50
BAKED LAMB WITH CHIPS OR MASH POTATOES	
ENTRECOTE CON PATATAS.....	23,50
ENTRECOTE WITH CHIPS	
PARRILLA URUGUAYA (ASADO DE TIRA, VACÍO, CHORIZO, ENSALADA Y PATATAS).....	25,50
BAKED URUGUAYAN GRILL (ASADO DE TIRA, VEAL, CHORIZO, SALAD AND CHIPS)	

PESCADO Y MARISCO

FISH AND SEAFOOD

BACALAO AL HORNO CON PURÉ DE PATATAS Y ALIOLI GRATINADO.....	20,90
BAKED COD WITH MASHED POTATOES AND ALIOLI GRATIN	
MERLUZA A LA VIZCAÍNA CON TOMATE FRITO, PIMIENTO Y PATATA O PURÉ.....	19,90
HAKE FISH WITH TOMATO SAUCE, PEPPER AND CHIPS OR MASHED POTATOES	
PULPO EN TENTÁCULOS CON PURÉ CASERO DE PATATAS	21,50
OCTOPUS TENTACLE WITH HOMEMADE MASHED POTATOES	

OPCIONES VEGANAS

VEGAN OPTIONS

CHAMPIÑONES AL AJILLO.....	9,00
<i>GRILLED MUSHROOMS WITH PARSLEY, GARLIC AND OLIVE OIL</i>	
SALTEADO DE HABITAS, AJO TIERNO, SETAS VARIADAS.....	9,00
<i>SAUTEED BEANS, GARLIC, VARIED MUSHROOMS</i>	
VERDURAS A LA PLANCHA CON SEITÁN.....	14,50
<i>GRILLED VEGETABLES WITH SEITAN</i>	
ENSALADA VALENCIANA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO Y SEITÁN.....	13,50
<i>VALENCIAN SALAD WITH LETTUCE, TOMATO, ONION, CUCUMBER AND SEITAN</i>	

POSTRES

DESSERT

FLAN CASERO DE HUEVO Y DULCE DE LECHE.....	5,50
<i>HOMEMADE FLAN WITH DULCE DE LECHE</i>	
TARTA CASERA DE MANZANA.....	5,50
<i>HOMEMADE APPLE CAKE</i>	
MUERTE POR CHOCOLATE.....	5,50
<i>DEATH BY CHOCOLATE</i>	
TARTA DE QUESO.....	5,50
<i>CHEESE CAKE</i>	

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

ALCOHOLIC DRINKS

SANGRÍA DE VINO TINTO JARRA.....	22,50
<i>SANGRIA WITH RED WINE</i>	
AGUA DE VALENCIA JARRA	22,50
SANGRÍA COPA.....	9,00
<i>SANGRIA GLASS</i>	
AGUA DE VALENCIA COPA.....	9,00
<i>AGUA DE VALENCIA GLASS</i>	
CRUZCAMPO/ÁGUILA TERCIO.....	3,50
<i>CRUZCAMPO/ AGUILA BOTTLE</i>	
RADLER.....	3,50
ÁGUILA SIN FILTRAR.....	3,80
HEINEKEN.....	4,00
IPA.....	3,80
CERVEZA DE BARRIL 0,5.....	5,50
<i>DRAFT BEER 0,5</i>	
PAULANER.....	6,50

BEBIDA SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS

AGUA.....	2,00
<i>STILL WATER</i>	
AGUA CON GAS.....	2,50
<i>SPARKLING WATER</i>	
BITTER KAS.....	2,50
COCA COLA/FANTA NARANJA/FANTA LIMÓN/TÓNICA/SPRITE	2,90
ZUMO NARANJA, MANZANA, PIÑA, MELOCOTÓN.....	2,50
<i>ORANGE JUICE, APPLE, PINEAPPLE, PEACH</i>	
NESTEA/AQUARIUS.....	3,50
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,50
<i>FRESH ORANGE JUICE</i>	

CAFÉ

CAFÉ SOLO.....	2,00
CORTADO.....	2,20
CAFÉ CON LECHE.....	2,50
CAPUCHINO.....	2,80
AMERICANO.....	2,80
BOMBÓN.....	2,30
CARAJILLO.....	2,60
TOCADO	2,30
INFUSIÓN.....	2,00

SUPLEMENTOS

PAN.....	1,70
AJOACEITE.....	2,50
MAYONESA	1,50
KETCHUP.....	1,50
PURÉ.....	5,50
FRITAS.....	6,50
MIEL.....	1,00
MARMELADAS.....	1,00
OLIVAS.....	3,50
SALSA BRAVA	1,50
MANTEQUILLA	1,50