

# Tapeo

Huevos con jamón y pimientos del Padrón <i>Scrambled eggs with ham and green peppers</i>	12,00€
Huevos con gulas al ajillo <i>Scrambled eggs with garlic tender baby eels</i>	10,00€
Salmorejo cordobés con picadillo de jamón y huevo <i>(Thick tomato soup) with diced iberian ham and egg</i>	6,00€
Paella mixta <i>Mixed paella (meat and fish)</i>	7,00€
Choricitos al infierno <i>Spicy sausages</i>	6,00€
Croquetas caseras de jamón <i>Iberian ham croquettes</i>	8,00€
Patatas bravas <i>French fries with hot sauce</i>	5,00€
Tortilla de patatas <i>Spanish omelette</i>	6,50€
Calamares a la andaluza <i>Deep fried squid</i>	8,00€
Cazón en adobo <i>Fish in vinegar marinade</i>	8,00€
Chopitos fritos <i>Deep fried baby squid</i>	9,00€
Gambas al ajillo <i>Garlic shrimps</i>	10,00€
Gambón a la plancha <i>Grilled prawns</i>	9,00€
Pimientos del Padrón <i>Green peppers from Padrón</i>	6,00€
Lacón a la gallega con pimentón de la Vera <i>Galician ham with paprika</i>	6,00€
Albóndigas en salsa con patatas al parmentier <i>Meats balls with parmentier potatoes</i>	8,00€
Berenjenas con miel de caña <i>Eggplant with honey</i>	8,00€

# Ibéricos

Jamón ibérico   <i>Iberian ham</i>	12,00€	21,00€
Chorizo ibérico   <i>Iberian chorizo</i>	10,00€	15,00€
Lomo de caña ibérico   <i>Iberian loin</i>	10,00€	15,00€
Queso curado   <i>Cured iberian cheese</i>	10,00€	15,00€
Queso curado al romero   <i>Rosemary cured cheese</i>	10,00€	15,00€
Queso curado en manteca   <i>Cheese cured in lard</i>	10,00€	15,00€
Surtido de ibéricos   <i>Assorted iberian dish</i>	25,00€	

# Nuestros Vinos | Our Wines

## Tintos | Red

	Copa Glass	Botella Bottle
<b>Riojas</b> HERMANOS MANZANO CRIANZA 70% Tempranillo y 30% Garnacha. 18 meses en bodega de roble americano y francés.	2,50€	14,00€
<b>ALTOS IBÉRICOS CRIANZA</b> 100%Tempranillo de la Familia Torres. 12 meses enbarrica de roble americano y francés.	3,00€	16,00€
<b>Ribera de Duero</b> GRANZA ECO ROBLE DE MATARROMERA 100% uva tinta del país. 100% ecológico. 6 meses de bodega de roble americano y francés. Viticultura.	3,20€	17,50€
<b>REMINOR</b> “Rock and Roll en tu copa “ 100% Tinta Fina. Vino de garaje, 9 meses de roble francés.	3,50€	21,00€
<b>CELESTE ROBLE</b> 100% Tempranillo de la familia Torres.	2,80€	15,00€
<b>REQUIEM</b> “Una bestia domada con maderas nuevas” Vino de autor. 100% Tinta Fina en bodega solo de roble francés.	N/D	26,30€
<b>Toro</b> CORRAL DE CAMPANAS “Nuestro sexy wine” 100% Tinta de Toro. 8 meses de roble francés. Vino amable y fácil.	3,50€	22,00€
<b>Tierra de Castilla</b> MÁS DE LEDA Vino de autor. 100% Tempranillo. Multiterroir ensamblando dos denominaciones de origen como Toro y Ribera del Duero	3,80€	23,30€
<b>LEDA CEPA VIÑAS VIEJAS</b> 100% Tempranillo. Su nombre ya te da una pista de lo que vas a encontrar. Nobleza, complejidad, elegancia no te dejara indiferente.	N/D	35,00€

## Blancos | White

<b>GRANZA MATARROMERA VERDEJO ECOLÓGICO</b> 100% Verdejo. Vino ecológico.	2,50€	14,00€
<b>XIÓN</b> “El Atlántico en tu copa” 100% Albariño. Nacido en el Valle del Salnes. 3 meses de batonnage sobre sus lias finas.	3,20€	21,00€

## Rosados | Pink

<b>JUAN DE MERRY</b> 100% Garnacha Vino Joven, intenso y afrutado.	2,50€	14,00€
--	-------	--------

# El Cardena

COMIDA CASERA MEDITERRÁNEA

Nuestra carta va variando para ofrecer los mejores productos de temporada  
Menú del día de Lunes a Domingo al mediodía

## Tostas de pan de hogaza | Toasts

Tosta de bacalao ahumado con aguacate y paté de aceitunas <i>Smoked cod toast with avocado and olives paté</i>	7,00€
Tosta de salmón con salsa tártara <i>Smoked salmon toast with tartara sauce</i>	7,00€
Tosta de láminas de solomillo y queso brie con tomate natural <i>Sirloin with fresh tomato and brie cheese</i>	6,00€
Tosta de queso de rulo de cabra sobre confitura de tomate y orégano <i>Goat cheese on tomato jam toast</i>	5,00€
Tosta de jamón de bodega y queso al gratén con salmorejo <i>Ham and cheese toast with salmorejo</i>	6,00€
Tosta de asadillo de pimientos con atún y mermelada de frambuesa <i>Roasted red peppers with tuna fish raspberry toast</i>	5,00€
Tosta de lacón y queso brie con pimentón de la Vera <i>Galician ham with brie cheese toast</i>	6,00€
Tosta de lomo adobado queso al gratén y tomate natural <i>Pig loin with cheese and tomato toast</i>	6,00€

## Baguetinas | Sandwiches (en barra y sala)

Baguette de jamón de bodega <i>Ham sandwich</i>	5,00€
Baguette de jamón ibérico <i>Iberian ham sandwich</i>	7,00€
Baguette de jamón y queso <i>Ham and cheese sandwich</i>	6,00€
Baguette de bacon y queso <i>Bacon and cheese sandwich</i>	5,00€
Baguette de calamares <i>Squid sandwich</i>	5,00€
Baguette de tortilla de patatas <i>Spanish omelette sandwich</i>	4,50€
Baguette de lomo con queso <i>Pork loin with cheese sandwich</i>	5,00€
Serranito (jamón, lomo, queso y pimiento) <i>Serranito (ham, pork loin, cheese and green pepper)</i>	5,50€
Suplemento de ingredientes   <i>Extra ingredients</i>	0,50€



## Ensaladas | Salads

Tomate aliñao con majado de ajo y perejil <i>Natural tomato with garlic and parsley</i>	6,00€
Tomate con melva <i>Tomato with melva</i>	7,00€
Ensalada tropical con salmón ahumado al eneldo y vinagreta de mango <i>Tropical salad with dill marinated salmon and mango vinaigrette</i>	14,00€
Ensalada especial mixta <i>Special mixed salad</i>	10,00€
Ensalada de pimientos con atún <i>Roasted red peppers and tuna fish salad</i>	8,00€
Parrillada de verduras con queso de rulo de cabra <i>Grilled vegetables with goat cheese</i>	12,00€

## De cuchara

Sopa de mariscos <i>Seafood soup</i>	9,00€
Fabada asturiana <i>Fabada asturiana</i>	8,00€
Callos a la madrileña <i>Madrid style tripe</i>	8,00€
Sopa al estilo segoviano con huevo y jamón <i>Soup with egg and ham</i>	6,00€
PAELLA DE MARISCOS (2 pax) + BOTELLA DE VINO <i>Seafood Paella for two people + bottle of wine</i>	36,00€
PAELLA MIXTA (2 pax) + BOTELLA DE VINO <i>Mixed Paella for two people + bottle of wine</i>	30,00€

## Pescados | Fish

Suprema de salmón con salsa bearnesa y espinacas salteadas <i>Supreme salmon with béarnaise sauce and spinach chips</i>	14,00€
Lomo de bacalao con salsa de marisco y tempura de verduras <i>Cod with selffish sauce and vegetable tempura</i>	14,00€
Merluza en salsa verde con almejas <i>Hake in green sauce with clams</i>	15,00€

## Carnes | Meat

Entrecot de ternera con patatas y pimientos de Padrón <i>Grilled steak with fries and green peppers from Padrón</i>	15,00€
Parrillada de entrecot de ternera para dos personas + botella de vino <i>Grilled steak with fries and green peppers from Padrón (2pax) + wine bottle</i>	30,00€
Solomillo de ternera parrilla <i>Sirloin with Pont Neuf potatoes</i>	21,00€
Tacos de solomillo de ternera al ajo <i>Sirlion with garlic</i>	21,00€
Secreto ibérico en salsa Oporto <i>Iberian secret in Porto sauce</i>	12,00€
Rabo de toro estofado a la cordobesa <i>Stewed oxtail at cordobesa style</i>	16,00€
Carrilleras de cerdo ibérico con verduras salteadas <i>Iberian pork cheeks with liquorice sauce</i>	14,00€

## Postres | Desserts

Tarta de queso con frambuesa <i>Cheese cake with blueberries</i>	6,00€
Tarta de la abuela <i>Grandma' cake</i>	6,00€
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla <i>Chocolate and nuts brownie with vainila ice cream</i>	7,00€
Macedonia de frutas <i>Fruit salad</i>	5,00€
Flan casero <i>Homemade flan</i>	5,00€
Pudding de croissant <i>Croissant pudding</i>	5,00€

## Bebidas | Drinks

Doble de cerveza   <i>Large beer</i>	2,50€
Copón de sangría   <i>Glass of sangría</i>	5,00€
Jarra de sangría   <i>Jar of sangría</i>	12,50€
Vermut Izaguirre   <i>Izaguirre vermouth</i>	3,00€
Refrescos/Zumos   <i>Soft drinks/Juices</i>	2,50€
Agua mineral   <i>Mineral water</i>	2,00€   2,50€
Café   <i>Coffee</i>	1,50€