

# CARTA - MENU

## ENTRANTES - STARTERS

PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PIMENTÓN ACOMPAÑADO DE SU GUARNICIÓN DE PURE DE PATATA ROUBUCHON GRILLED OCTOPUS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SWEET PAPRIKA AND ROBOUCHON'S STYLE MASHED POTATOES	22,50
GAMBONES AL HORNO CON SALSA DE CARABINERO Y TOQUE DE LIMA OVEN COOKED KING PRAWN WITH RED PRAWN SAUCE AND A TOUCH OF LIME	13,50
MOLLEJAS DE CORDERO GLASEADAS EN SALSA DE REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ SOBRE ESPUMA DE PATATA LAMB SWEETBREADS IN PEDRO XIMENEZ SHERRY SAUCE ON A BED OF MASHED POTATO	12,50
ARROZ CALDOSO DE RABO DE TORO BULL'S TAIL BROTH WITH RICE	12,00
ALCACHOFA GLASEADA A BAJA TEMPERATURA CON HUEVOS FRITOS DE CODORNIZ, SALSA DE NARANJA Y CREMA DE FOIE CARAMALISED ARTICHOKE WITH FRIED QUAIL EGG, ORANGE SAUCE AND PÂTÉ DE FOIE-GRAS CREAM	11,90
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN BROKEN FRIED EGGS, FRIED POTATOES & IBERIAN HAM	11,20
CROQUETAS CASERAS 6 pzas. 6 HOME-MADE CROQUETTE'S	9,10
VERDURAS EN TEMPURA CON CREMA DE AGUACATE TEMPURA VEGETABLES WITH AVOCADO CREAM	8,70
TORTILLA DE PATATA VAGA CON PESTO TRUFADO Y QUESO PARMESANO CONTEMPORARY STYLE SPANISH OMELETTE WITH TRUFFLE PESTO AND PARMESAN CHEESE	8,60
BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA FRIED AUBERGINE WITH CANE HONEY	8,50
PIMIENTOS DE PADRÓN GRILLED PEPPERS FROM PADRÓN	7,90

## SOPAS – SOUPS

AJO BLANCO MALAGUEÑO CON SARDINA AHUMADA, HUEVAS DE TRUCHA Y TOQUE FRESCO DE UVAS BLANCAS MARINADAS TRADITIONAL MALAGA STYLE WHITE "GAZPACHO" SOUP WITH ALMONDS, GARLIC AND MARINATED GRAPES TOPPED WITH SMOKED SARDINE PIECES AND TROUT CAVIAR	10,50
SALMOREJO TRADITIONAL COLD ANDALUCIAN TOMATO AND VEGETABLE SOUP	6,50

## PLATOS TRADICIONALES - TRADITIONAL DISHES

CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA ANDALUCIAN-STYLE DEEP FRIED SQUID	12,50
---	-------

TORTILLA DE PATATA MELOSA CON SUS CALLOS A LA MADRILEÑA CREAMY SPANISH OMELETTE WITH MADRID-STYLE TRIPE STEW	13,80
CALLOS A LA MADRILEÑA TRADITIONAL MADRID-STYLE TRIPE STEW	12,50
CARACOLES EN SALSA PICANTE TRADITIONAL SPICY SNAIL STEW	11,50
OREJA DE CERDO ADOBADA A LA PLANCHA CON REFRITO DE AJO Y PEREJIL GRILLED MARINATED PIG'S EARS WITH FRIED PARSLEY AND GARLIC	10,50
COCIDO MADRILEÑO COMPLETO (SOLO POR ENCARGO MIN 2 PERS.) TYPICAL MADRID STYLE STEW OF CHIKPEAS AND A SELECTION MEATS	20,00

### ENSALADAS - SALADS

ENSALADA DE BURRATA INYECTADA CON PESTO Y TOMATE CHERRY SALAD WITH BURRATA CHEESE INFUSED WITH PESTO & CHERRY TOMATOES	14,20
COGOLLOS A LA BRASA CON VELO DE IBERICO, VINAGRETA DE AVELLANAS Y HIERBAS Y SU SALSA ROMESCO BROILED LETUCE HEADS WITH IBERIAN VELUTE, HAZELNUTS AND ROMESCO SAUCE	10,50

### DE LA TIERRA - MEAT

COSTILLITAS DE LECHAL A LA BRASA CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRON BROILED BABY LAMB RIBS WITH FRIED POTATO AND GRILLED PEPPERS FROM "PADRÓN"	18,50
PULARDA DESHUESADA AL HORNO CON TRUFA Y SALSA PEDRO XIMENEZ BAKED BONELESS HEN WITH TRUFFLE AND PEDRO XIMENEZ SHERRY SAUCE	17,80
RABO DE TORO ESTOFADO AL ESTILO "ANTONIO SÁNCHEZ" "ANTONIO SÁNCHEZ" STYLE STEWED BULL'S TAIL	17,10
RULO DE CARRILLERA DE TERNERA SOBRE COUS-COUS ESPECIADO ROLLED STEWED VEAL CHEEK ON A BED OF SPICED COUS-COUS	16,90

### DE LA LONJA - FISH

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON CONCASSE DE TOMATE GRILLED BABY SQUID WITH TOMATO CONCASSE	14,90
BACALAO AL HORNO SOBRE PIL-PIL DE SETAS Y FIDEOS CRUJIENTES OVEN BAKED COD WITH MUSHROOMM PIL-PIL SAUCE AND CRUNCHY NOODLES	15,50

## PARA PICOTEAR – TAPAS STYLE

### TOSTAS CALIENTES – HOT TOASTS

ENTRAÑA, QUESO CREMA Y HUEVO DE CODORNIZ SKIRT STEAK, CREAM CHEESE AND FRIED QUAIL EGG	5,50
MORCILLA CON PIÑONES Y CEBOLLA CARAMELIZADA BURGOS-STYLE BLACK PUDDING WITH PINIONS AND CARAMELIZED ONION	4,80

## TOSTAS FRÍAS – COLD TOASTS

JAMÓN IBÉRICO SOBRE CAMA DE TOMATE TRITURADO 5,00  
IBERIAN HAM WITH PUREED FRESH TOMATO

## PARA PROBAR - APETIZERS

TORTILLITA DE CAMARONES 4,80  
SHRIMP TORTILLITA

PIMIENTOS DE PADRÓN 4,70  
GRILLED PEPPERS FROM “PADRÓN”

CROQUETAS CASERAS 2 pzas. 3,20  
2 HOME MADE CROQUETTES

## QUESOS, CHACINAS Y CONSERVAS – CHEESE, SAUSAGES AND PRESERVES

SURTIDO IBÉRICO 14,90  
A PLATTER OF MIXED IBERIAN MEATS AND CHEESE

JAMÓN IBÉRICO 14,40  
IBERIAN HAM

SALCHICHÓN IBÉRICO 11,30  
PEPPER SAUSAGE

CHORIZO IBÉRICO 8,70  
IBERIAN CHORIZO SAUSAGE

QUESO MANCHEGO CURADO 10,50  
AGED MANCHEGO CHEESE

## POSTRES CASEROS - HOME MADE DESSERTS

TORRIJA “ANTONIO SÁCHEZ” 5,50  
ANTONIO SÁNCHEZ TRADITIONAL FRENCH TOAST

TARTA DE MANZANA HECHA AL MOMENTO (APROX, 10MIN) 6,50  
APPLE TARTE TATIN (APROX, 10MIN FOR PREPARATION)

TARTA CREMOSA DE QUESO CON HELADO DE YOGURT 6,00  
TRADITIONAL BAKED CREAMY CHEESE CAKE

TARTA DE CHOCOLATE FUNDENTE ESTILO VASCO 6,30  
BASQUE STYLE FOUNDANT CHOCALATE CAKE