



MASPALOMAS

PUERTO MOGÁN

ARGUINEGUÍN



BOCADILLOS

1. Jamón ibérico 100% bellota	6.90
2. Jamón ibérico pata negra	5.50
3. Jamón ibérico con guacamole	5.50
4. Jamón ibérico y queso.....	5.50
5. Chorizo ibérico	5.50
6. Salchichón ibérico	5.50

QUÉ RICAS LAS TOSTAS

7. Con paté ibérico y aceitunas de Antequera	6.90
8. Con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva	6.90
9. Con guacamole natural y queso del país.....	6.90
10. Con salmón ahumado, queso gratinado y mostaza dulce	6.90
11. Con boquerones y cebolla caramelizada	6.90
12. Con anchoas y crema de queso	6.90

PARA ABRIR BOCA

13. Huevos rotos con jamón ibérico.....	13.90
14. Queso provolone al horno con jamón ibérico y mermelada de tomate casera.....	11.50
15. Burrata artesanal con rúcula, jamón ibérico, mermelada casera y crujiente de ibérico de bellota.....	16.50
16. Carpaccio de carne wagyu con aliño de cítricos, rúcula y queso parmesano	16.90
17. Croquetas ibéricas gourmet	11.90
18. Queso frito.....	11.90
19. Lágrimas de pollo.....	14.50
20. Guacamole mexicano con habitas, queso parmesano y tomatitos aliñados.....	12.50
21. Humus con aceite de oliva pistacho y crujiente de ibéricos	11.90

NOS VAMOS DE TAPAS

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
22. Jamón ibérico	6.00	13.00	18.50
23. Jamón 100% ibérico de bellota.....	7.00	15.50	24.00
24. Surtido de embutido ibérico	6.90	11.50	18.90
25. Chorizo ibérico	5.50	7.90	13.50
26. Lomo ibérico de bellota.....	6.50	10.90	16.90
27. Morcilla achorizada.....	5.50	8.50	10.90
28. Queso del país.....	5.50	9.50	14.50
29. Boquerones.....	5.50	9.90	13.50
30. Papas arrugadas	4.90	5.50	7.00
31. Salchichón Ibérico.....	5.50	7.90	13.50
32. Aceitunas de Antequera	3.50		
33. Tapas mix (para 2 personas):	24.90		

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

ENTRANTES DEL MAR

34. Conserva de Mejillones de Barbate escabechados	11.90
35. Matrimonio de anchoas y boquerones crujiente de galleta salada y pimiento	13.50
36. Anchoas de Santoña Angelachu	13.00
37. Navajas salteadas con ajo	16.90
38. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con crujiente de jamón ibérico	13.90
39. Gambas al ajillo	13.90

PLATOS DE CUCHARA

40. Fabada asturiana con embutido ibérico	13.90
41. Callos a la madrileña	13.90
42. Marmitako de atún	13.90

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

43. Ensalada de mozzarella búfala, cebolla crispy, tomate cherry, balsámico de mango ..	11.90
44. Ensalada de bonito del norte con brotes de lechuga y aguacate	15.90
45. Espárragos de Navarra con ventresca de atún, aguacate, sal del Himalaya y aceite de oliva	14.50
46. Ensalada de pimientos asados y lomo de atún	12.50

HAMBURGUESAS GOURMET (incluye papas)

47. Con pimientos asados, crema de queso, cebolla crispy, mix de lechugas, un toque de barbacoa y gratinada con queso	15.90
48. Con jamón ibérico crujiente, queso del país, rúcula y cebolla caramelizada	15.90
49. Con guacamole natural, queso cheddar, brotes de lechuga y salsa César	15.90
50. Con queso rulo de cabra, salsa Pedro Ximénez y cebolla crujiente	15.90
51. Con pollo crujiente, queso cheddar, mahonesa, mix de lechugas	15.90

NUESTRAS CARNES IBÉRICAS

52. Secreto ibérico de bellota con escamas de sal Maldón y aceite de oliva	21.50
53. Solomillo ibérico de bellota con salsa de cacahuete	19.90
54. Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebolla caramelizada	19.90
55. Costillas ibéricas a baja temperatura en salsa barbacoa con cachitos crujientes de jamón ibérico	19.90
56. Churrasco ibérico de bellota con salsa de tamarindos y chili	19.90
57. Codillo ibérico cocinado en su jugo	18.90
58. Chateaubriand ibérico al romero	17.90

Precio por persona · mínimo 2 personas

59. Arroz al horno con setas, queso parmesano, nata fresca y carne ibérica	17.90
--	-------

PLATOS DEL MAR

60. Chipirones rellenos cubiertos con cebolla caramelizada	16.90
61. Lomo de atún de Mogán con mojo verde	18.50
62. Rejo de pulpo frito	18.90
63. Papillote de salmón noruego con crema de queso parmesano	18.50

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>	



BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

Cafés / Coffee / Kaffee

Expreso	1.65
Cortado / Kaffee schneiden	1.80
Café con leche / Coffee whit milk / Kaffee mit Milch.....	2.50
Leche y leche.....	2.50
Americano	2.50
Cappuccino	2.90
Infusiones / Infusions / Infusionen.....	2.90
Café con helado / Coffee with ice cream / Kaffee mit Eis.....	5.90
Irish coffee	5.90

Bebidas / Drinks / Getränke

Refrescos / Soft Drink / Erfrischung	2,95
Agua / Water / Wasser	2.90
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	8.90
Gin tonic especial / Special Gin tonic / Spezial Gin Tonic	10.90
Campari con zumo de naranja / Campari with orange juice / Campari mit Orangensaft.....	7.90
Cuba Libre	7.90
Aperol Spritz	7.90
Whisky o ron joven / Young Whisky or Rum / Junger Whiskey oder Rum	7.90
Whisky o ron añejo / Whisky or aged Rum / Gereifter Whiskey oder Rum	7.90
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

Cócteles / Cocktails

Piña colada	8.90
Mojito	8.90
Daiquiri	8.90
Caipiroska	8.90
Margarita	8.90

Sangría

La sangría es una bebida alcohólica y refrescante típica de España. Normalmente esta consiste en vino, fruta picada, un endulzante y algún tipo de licor....

Sangria is an alcoholic beverage of Spanish origin that traditionally consists of red wine, chopped fruit and is often mixed 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

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN

D.O. Canarias

Gran Canaria (Listan Negro y Tintilla)	6.00	24.00
Tenerife (Listan Negro y Tintilla)		23.00
La Palma (Listan Prieto)		28.00

D.O. Rioja

Cueva de Lobos- Crianza (100% Tempranillo)		24.00
Maturana Edición Limitada		30.00
Marqués de Cáceres Excellens - Crianza (100% Tempranillo)		23.00
FyA Tinaja Crianza		29.00
Fernández de Piérola - Crianza (Tempranillo)	5.00	24.00
Viuda Negra, Nunca Jamás - Crianza (Tempranillo, Garnacha y Graciano)		26.00
Fernández de Piérola - Reserva		28.00
Vitium Edición Limitada		50.00
Viuda Negra La Taconera		80.00

D.O. Ribera del duero

Pepe Yllera - Roble (Tempranillo y Cabernet Sauvignon)		22.00
Jesús Yllera - Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)		50.00
Traslascuestas - Crianza (100% Tinta Fina)		27.00
Valcavado (100% Tinta Fina)		60.00
Finca La Capilla - Crianza (Tinta del país)		29.00
Carmelo Rodero - Crianza (95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon)		44.00
Meloso - (Tempranillo)		23.00
Montebaco Caranorte - (Tinta fina)		36.00
Venta las vacas - (Tinta fina)		29.00
Carmelo Rodero - Cosecha	5.50	25.00
Semele - Tempranillo	(50cl) 16.90	25.00
Carmelo Rodero TSM		75.00
Pago de Valtarreña		65.00
Bosque de Matanzos Edición Limitada		70.00
Flor de Pingu		220.00

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
Bierzo		25.00
(cariñena, garnacha) - D.O. Piorat		33.00
Pico Tuerto (mencia) - D.O. Bierzo		40.00

VINOS BLANCOS • WHITE WINE • WEISSWEIN • VINS BLANCS

FyA (D.O.Rioja) - Semi dulce (viura, malvasía)	5.00	23.00
Fernández de Piérola (D.O. Rioja) - (tempranillo blanco seco)	5.00	23.00
Marqués de Cáceres Excellens (D.O. Rioja) - (sauvignon blanc)		23.00
Chyatho (D.O. Rueda) - Verdejo		23.00
Laxas Albariño		25.00
Bágoa do Miño (D.O. Rías Baixas) - Albariño lágrima		27.00
Godello		28.00
V Malcorta (Javier Sanz Viticultor - D.O. Rueda) - Verdejo Singular		33.00

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

Gran Canaria (listán blanco, malvasía, moscatel)		25.00
Tenerife (listán blanco)		26.00
La Palma (malvasía aromática, vilariego, listán blanco)		28.00
El Grifo Colección (D.O. Lanzarote)	6.00	27.00

VINOS ROSADOS • ROSÉ WINE • ROSÉWEIN • VINS ROSÉS

Marqués de Cáceres - Excellens Rosé	5.00	24.00
Los Perdomos - Lanzarote		24.00
Traslascuestas - Fermentado en barrica		27.00
Romance - Provenza		28.00

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

Sensum Laxas Albariño		29.00
Brut Nature Piérola	6.90	31.00
Ars Colleta Blanc de Noirs Brut Reserva		35.00
Ars Collecta Grand Rosé		37.00
La Pitancerie Brut - Champagne		65.00



BAGUETTES

1.	100% acorn-fed Iberian ham	6.90
2.	Black leg Iberian ham	5.50
3.	Iberian ham with guacamole	5.50
4.	Iberian ham and cheese	5.50
5.	Iberian chorizo	5.50
6.	Iberian sausage	5.50

BRUSCHETTAS

7.	With Iberian pâté and Antequera olives	6.90
8.	With Iberian ham, tomato and olive oil	6.90
9.	With natural guacamole and local cheese	6.90
10.	With smoked salmon, gratin cheese and sweet mustard	6.90
11.	With anchovies and caramelized onion	6.90
12.	With anchovies and cream cheese	6.90

STARTERS

13.	Cracked eggs with Iberian ham	13.90
14.	Baked provolone cheese with Iberian ham and homemade tomato jam	11.50
15.	Artisanal burrata with arugula, Iberian ham, homemade and crunchy jam acorn-fed Iberian	16.50
16.	Wagyu beef carpaccio with citrus dressing, arugula and parmesan cheese	16.90
17.	Gourmet Iberian croquettes	11.90
18.	Fried cheese	11.90
19.	Chicken tears	14.50
20.	Mexican guacamole with broad beans, parmesan cheese and dressed tomatoes ..	12.50
21.	Hummus with pistachio olive oil and crispy Iberian	11.90

TAPAS

	TAPA	HALF	RATION
22. Iberian Ham.....	6.00	13.00	18.50
23. 100% acorn-fed Iberian ham.....	7.00	15.50	24.00
24. Iberian sausage assortment.....	6.90	11.50	18.90
25. Iberian chorizo.....	5.50	7.90	13.50
26. Iberian acorn-fed loin	6.50	10.90	16.90
27. Sausage black pudding	5.50	8.50	10.90
28. Country cheese.....	5.50	9.50	14.50
29. Anchovies	5.50	9.90	13.50
30. Wrinkled potatoes.....	4.90	5.50	7.00
31. Iberian sausage	5.50	7.90	13.50
32. Antequera olives	3.50		
33. Tapas mix (for 2 people):	24.90		
Iberian acorn-fed ham, Iberian ham, Iberian loin, Iberian chorizo, chorizo sausage, salchichón, local cheese and Antequera olives.			

FROM THE SEA

34. Preserved Pickled Barbate Mussels.	11.90
35. Marriage of anchovies and crispy anchovies with saltine cracker and pepper	13.50
36. Santoña Angelachu anchovies	13.00
37. Razors sautéed with garlic	16.90
38. Piquillo peppers stuffed with cod with crispy Iberian ham	13.90
39. Garlic prawns	13.90

STEWES

40. Asturian fabada with Iberian sausage	13.90
41. Madrid-style tripe	13.90
42. Tuna marmitako	13.90

SALADS

43. Buffalo mozzarella salad, crispy onion, cherry tomato, mango balsamic	11.90
44. Northern albacore salad with lettuce and avocado sprouts	15.90
45. Navarra asparagus with tuna belly, avocado, Himalayan salt and olive oil	14.50
46. Roasted pepper and tuna loin salad	12.50

GOURMET BURGERS (frieds included)

47. With roasted peppers, cream cheese, crispy onion, lettuce mix, a touch of barbecue and gratin with cheese	15.90
48. With crispy Iberian ham, local cheese, arugula and caramelized onion	15.90
49. With natural guacamole, cheddar cheese, lettuce sprouts and Caesar sauce	15.90
50. With goat cheese, Pedro Ximénez sauce and crispy onion	15.90
51. With crispy chicken, cheddar cheese, mayonnaise, lettuce mix	15.90

OUR IBÉRICO MEAT

52. Iberian acorn-fed secret with Maldón salt flakes and olive oil	21.50
53. Iberian acorn-fed sirloin with peanut sauce	19.90
54. Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction and caramelized onion	19.90
55. Iberian ribs at low temperature in barbecue sauce with crunchy pieces Iberian ham	19.90
56. Iberian acorn-fed steak with tamarind and chili sauce	19.90
57. Iberian knuckle cooked in its juice	18.90
58. Iberian Chateaubriand with rosemary	17.90

Price per person · minimum 2 people

59. Baked rice with mushrooms, parmesan cheese, fresh cream and Iberian meat.....	17.90
---	-------

OTHER OPTIONS

60. Stuffed squid covered with caramelized onion.....	16.90
61. Mogán tuna loin with green mojo.....	18.50
62. Fried octopus rack.....	18.90
63. Norwegian salmon papillote with parmesan cheese cream	18.50

BELEGTE BRÖTCHEN

1. 100 % iberischer Schinken aus Eichelmast.....6.90
2. Ibérico-Schinken mit schwarzer Keule.....5.50
3. Ibérico-Schinken mit Guacamole5.50
4. Iberischer Schinken und Käse5.50
5. Iberische Chorizo.....5.50
6. Iberische Wurst.....5.50

BRUSCHETTAS

7. Mit iberischer Pastete und Antequera-Oliven 6.90
8. Mit iberischem Schinken, Tomate und Olivenöl..... 6.90
9. Mit natürlicher Guacamole und lokalem Käse 6.90
10. Mit geräuchertem Lachs, überbackenem Käse und süßem Senf 6.90
11. Mit Sardellen und karamellisierten Zwiebeln 6.90
12. Mit Sardellen und Frischkäse 6.90

VORSPEISEN

13. Aufgeschlagene Eier mit iberischem Schinken..... 13.90
14. Gebackener Provolone-Käse mit iberischem Schinken und hausgemachter
Tomatenmarmelade 11.50
15. Handwerkliche Burrata mit Rucola, iberischem Schinken, hausgemachter und
knuspriger Marmelade Eichelmast-Iberer 16.50
16. Carpaccio vom Wagyu-Rind mit Zitrusdressing, Rucola und Parmesankäse 16.90
17. Iberische Gourmet-Kroketten 11.90
18. Gebratener Käse..... 11.90
19. Hühnertränen 14.50
20. Mexikanische Guacamole mit Saubohnen, Parmesan und angerichteten Tomaten. 12.50
21. Hummus mit Pistazien-Olivenöl und knusprigem Iberian 11.90

TAPAS

	TAPA	HALBE	PORTION
22. Iberischer Schinken.....	6.00	13.00	18.50
23. 100 % iberischer Schinken aus Eichelmast.....	7.00	15.50	24.00
24. Iberisches Wurstsortiment	6.90	11.50	18.90
25. Iberische Chorizo	5.50	7.90	13.50
26. Iberische Lende aus Eichelmast.....	6.50	10.90	16.90
27. Wurst-Blutwurst	5.50	8.50	10.90
28. Landkäse.....	5.50	9.50	14.50
29. Sardellen.....	5.50	9.90	13.50
30. Faltige Kartoffeln	4.90	5.50	7.00
31. Iberische Wurst.....	5.50	7.90	13.50
32. Antequera-Oliven.....	3.50		
33. Tapas-Mix (für 2 Personen):	24.90		
iberischer Eichelmastschinken, iberischer Schinken, iberische Lende, iberische Chorizo, Chorizo-Wurst, Salchichón, lokaler Käse und Antequera-Oliven.			

AUS DEM MEER

34. Konservierte eingelegte Barbate-Muscheln.....	11.90
35. Vermählung von Sardellen und knusprigen Sardellen mit Salzcracker und Pfeffer..	13.50
36. Santoña Angelachu Sardellen	13.00
37. Mit Knoblauch sautierte Rasiermesser	16.90
38. Mit Kabeljau gefüllte Piquillo-Paprikaschoten knusprigem iberischem Schinken	13.90
39. Knoblauchgarnelen.....	13.90

EINTOPFGERICHTE

40. Asturische Fabada mit iberischer Wurst.....	13.90
41. Kutteln nach Madrider Art.....	13.90
42. Thunfisch-Marmitako	13.90

SALATE

43. Büffel-Mozzarella-Salat, knusprige Zwiebeln, Kirschtomaten, Mango-Balsamico	11,90
44. Nördlicher Weißer Thunssalat mit Salat und Avocadosprossen.....	15,90
45. Navarra-Spargel mit Thunfischbauch, Avocado, Himalaya-Salz und Olivenöl	14,50
46. Gerösteter Paprika-Thunfisch-Lendensalat.....	12,50

GOURMET HAMBURGER (mit pommes frites)

47. Mit gerösteten Paprika, Frischkäse, knusprigen Zwiebeln, Salatmix, ein Hauch Barbecue und Käsegratin	15.90
48. Mit knusprigem iberischem Schinken, lokalem Käse, Rucola und karamellisierten Zwiebeln	15.90
49. Mit natürlicher Guacamole, Cheddar-Käse, Salatsprossen und Caesar-Sauce	15.90
50. Mit Ziegenkäse, Pedro-Ximénez-Sauce und knusprigen Zwiebeln	15.90
51. Mit knusprigem Hähnchen, Cheddar-Käse, Mayonnaise, Salatmischung	15.90

FLEISCH VOM IBERISCHEM SCHWEIN

52. Iberisches Geheimnis aus Eichelmast mit Maldón-Salzflöckchen und Olivenöl.....	21.50
53. Iberisches Rinderfilet aus Eichelmast mit Erdnusssoße	19.90
54. Iberisches Lendenstück mit Pedro-Ximénez-Reduktion & karamellisierten Zwiebeln	19.90
55. Iberische Rippchen bei niedriger Temperatur in Barbecuesauce mit knusprigen Stücken Iberischer Schinken	19.90
56. Iberisches Eichelsteak mit Tamarinde und Chilisauce.....	19.90
57. Im Saft gegarte iberische Haxe	18.90
58. Iberisches Chateaubriand mit Rosmarin	17.90

Preis pro Person · mindestens 2 Personen

59. Gebackener Reis mit Pilzen, Parmesankäse, frischer Sahne & iberischem Fleisch ...	17.90
---	-------

MEERESGERICHTE

60. Gefüllter Tintenfisch mit karamellisierten Zwiebeln	16.90
61. Mogán-Thunfischlende mit grünem Mojo	18.50
62. Gebratener Oktopus-Rack	18.90
63. Norwegische Lachspapillote mit Parmesankäsecreme.....	18.50

LES SANDWICHS BAGUETTES

1. Jambon 100% ibérique de bellota	6.90
2. Jambon ibérique cuisse noire	5.50
3. Jambon ibérique au guacamole	5.50
4. Jambon et fromage ibérique	5.50
5. Chorizo ibérique.....	5.50
6. Saucisse ibérique	5.50

NOS TOASTS

7. Avec pâté ibérique et olives Antequera	6.90
8. Avec jambon ibérique, tomate et huile d'olive	6.90
9. Avec guacamole naturel et fromage local	6.90
10. Au saumon fumé, gratin de fromage et moutarde douce	6.90
11. Aux anchois et oignons caramélisés	6.90
12. Aux anchois et fromage à la crème	6.90

ENTRÉES

13. Œufs concassés au jambon ibérique	13.90
14. Fromage provolone au four avec jambon ibérique et confiture tomates maison.....	11.50
15. Burrata artisanale à la roquette, jambon ibérique, confiture maison et croquante ibérique nourri aux glands.....	16.50
16. Carpaccio de bœuf Wagyu, vinaigrette aux agrumes, roquette et parmesan.....	16.90
17. Croquettes ibériques gourmandes.....	11.90
18. Fromage frit.....	11.90
19. Larmes de poulet.....	14.50
20. Guacamole mexicain aux fèves, parmesan et tomates assaisonnées.....	12.50
21. Houmous à l'huile d'olive pistache et croustillant ibérique	11.90

TAPAS

	TAPA	DEMI PORTION	PORTION
22. Jambon ibérique	6.00	13.00	18.50
23. Jambon 100% ibérique de bellota	7.00	15.50	24.00
24. Assortiment de saucisses ibériques.....	6.90	11.50	18.90
25. Chorizo ibérique	5.50	7.90	13.50
26. Longe ibérique nourrie aux glands.....	6.50	10.90	16.90
27. Boudin noir à la saucisse.....	5.50	8.50	10.90
28. fromage de campagne.....	5.50	9.50	14.50
29. Anchois	5.50	9.90	13.50
30. Pommes de terre ridées	4.90	5.50	7.00
31. Saucisse ibérique	5.50	7.90	13.50
32. Olives d'Antequera.....	3.50		
33. Mélange de tapas (pour 2 personnes):	24.90		
jambon ibérique de bellota, jambon ibérique, longe ibérique, chorizo ibéri- que, chorizo , salchichón, fromage local et olives Antequera.			

ENTRÉES DE MER

34. Moules Barbate marinées en conserve	11.90
35. Mariage d'anchois et anchois croustillants avec cracker salé et poivre.....	13.50
36. Anchois Santoña Angelachu	13.00
37. Rasoirs sautés à l'ail.....	16.90
38. Poivrons piquillo farcis à la morue et jambon ibérique croustillant	13.90
39. Crevettes à l'ail.....	13.90

NOS RAGOÛTS

40. Fabada asturienne avec saucisse ibérique	13.90
41. Tripes à la madrilène	13.90
42. Marmitako de thon	13.90

NOS SALADES

43. Salade de mozzarella de bufflonne, oignon croustillant, tomate cerise, mangue balsamique	11.90
44. Salade de germon du Nord, laitue et pousses d'avocat.....	15.90
45. Asperges de Navarre à la ventrèche de thon, avocat, sel de l'Himalaya et huile d'olive	14.50
46. Salade de poivrons rôtis et longe de thon	12.50

HAMBURGUESAS GOURMANDS (frites inclus)

47. Avec poivrons rôtis, fromage à la crème, oignon croustillant, mélange de laitue, une touche de barbecue et gratin au fromage	15.90
48. Avec jambon ibérique croustillant, fromage local, roquette et oignon caramélisé ..	15.90
49. Avec guacamole naturel, fromage cheddar, pousses de laitue et sauce César	15.90
50. Au chèvre, sauce Pedro Ximénez et oignon croustillant.....	15.90
51. Avec poulet croustillant, fromage cheddar, mayonnaise, mélange de laitue.....	15.90

NOTRE VIANDE IBÉRIQUE

52. Secret ibérique nourri au gland avec flocons de sel de Maldón et huile d'olive	21.50
53. Surlonge ibérique nourrie aux glands et sauce aux cacahuètes	19.90
54. Surlonge ibérique avec réduction Pedro Ximénez et oignon caramélisé	19.90
55. Côtes ibériques à basse température en sauce barbecue avec morceaux croquants Jambon ibérique	19.90
56. Steak ibérique nourri au gland, sauce tamarin et chili	19.90
57. Jarret ibérique cuit dans son jus.....	18.90
58. Chateaubriand ibérique au romarin	17.90
Prix par personne · minimum 2 personnes	
59. Riz au four aux champignons, parmesan, crème fraîche et viande ibérique	17.90

PLATS DE MER

60. Calamars farcis recouverts d'oignons caramélisés	16.90
61. Filet de thon Mogán au mojo vert.....	18.50
62. Carré de poulpe frit.....	18.90
63. Papillote de saumon norvégien à la crème de parmesan	18.50

SMØRBRØD

1.	100 % eikenøttfôret iberisk skinke	6.90
2.	Svart ben iberisk skinke	5.50
3.	Iberisk skinke med guacamole	5.50
4.	Iberisk skinke og ost.....	5.50
5.	Iberisk chorizo.....	5.50
6.	Iberisk pølse	5.50

SMAKFULLE TOASTS

7.	Med iberisk paté og Antequera oliven.....	6.90
8.	Med iberisk skinke, tomat og olivenolje	6.90
9.	Med naturlig guacamole og lokal ost.....	6.90
10.	Med røkelaks, gratengost og søt sennep.....	6.90
11.	Med ansjos og karamellisert løk.....	6.90
12.	Med ansjos og kremost	6.90

FORRETTER

13.	Sprukne egg med iberisk skinke	13.90
14.	Bakt provoloneost med iberisk skinke og hjemmelaget tomatsyltetøy	11.50
15.	Artisanal burrata med rucola, iberisk skinke, hjemmelaget og crunchy syltetøy eikenøttfôret iberisk	16.50
16.	Wagyu biffcarpaccio med sitrusdressing, rucola og parmesanost	16.90
17.	Gourmet iberiske kroketter	11.90
18.	Stekt ost	11.90
19.	Kyllingtårer	14.50
20.	Meksikansk guacamole med bondebønner, parmesanost og dressede tomater	12.50
21.	Hummus med pistasj olivenolje og sprø iberisk	11.90

TAPAS

	TAPA	HALV RASJON	HEL RASJON
22. Iberisk skinke	6.00	13.00	18.50
23. 100 % eikenøttfôret iberisk skinke	7.00	15.50	24.00
24. Iberisk pølsesortiment.....	6.90	11.50	18.90
25. Iberisk chorizosalat	5.50	7.90	13.50
26. Iberisk eikenøttfôret lend.....	6.50	10.90	16.90
27. Blodpudding av pølse	5.50	8.50	10.90
28. landost	5.50	9.50	14.50
29. Ansjos.....	5.50	9.90	13.50
30. Rynkete poteter.....	4.90	5.50	7.00
31. Iberisk pølse.....	5.50	7.90	13.50
32. Antequera oliven.....	3.50		
33. Tapasblanding (for 2 personer):	24.90		
Iberisk eikenøttfôret skinke, iberisk skinke, iberisk loin, iberisk chorizo, chori- zo-pølse, salchichón, lokal ost og Antequera-oliven.			

SJØSTARTER

34. Konserverte syltede Barbate blåskjell	11.90
35. Bryllup av ansjos og sprø ansjos med saltkjes og pepper.....	13.50
36. Santoña Angelachu ansjos	13.00
37. Barberhøvel sautert med hvitløk.....	16.90
38. Piquillo paprika fylt med torsk med sprø iberisk skinke	13.90
39. Hvitløksreker	13.90

SUPPER

40. Asturisk fabada med iberisk pølse	13.90
41. innmat i Madrid-stil	13.90
42. Tunfisk marmitako	13.90

SALATER

43. Buffalo mozarella salat, sprø løk, cherry tomat, mango balsamico.....	11.90
44. Nordlig albacore salat med salat og avokadospirer	15.90
45. Navarra asparges med tunfisk mage, avokado, Himalaya salt og olivenolje	14.50
46. Stekt pepper og tunfisk salat.....	12.50

GOURMET HAMBURGUERE (inkluderer poteter)

47. Med stekt paprika, kremost, sprø løk, salatblanding, et snev av grillmat og grateng med ost	15.90
48. Med sprø iberisk skinke, lokal ost, rucola og karamellisert løk.....	15.90
49. Med naturlig guacamole, cheddarost, salatspirer og Cæsarsaus.....	15.90
50. Med geitost, Pedro Ximénez saus og sprø løk	15.90
51. Med sprø kylling, cheddarost, majones, salatblanding.....	15.90

IBERISK KJØTT

52. Iberisk eikenøtt-matet hemmelighet med Maldón saltflak og olivenolje	21.50
53. Iberisk eikenøttfôret mørbrad med peanøttsaus	19.90
54. Iberisk mørbrad med Pedro Ximénez-reduksjon og karamellisert løk	19.90
55. Iberisk ribbe på lav temperatur i barbecuesaus med knasende biter Iberisk skinke.....	19.90
56. Iberisk eikenøttfôret biff med tamarind og chilisau.....	19.90
57. Iberisk knoke kokt i sin juice	18.90
58. Iberisk Chateaubriand med rosmarin.....	17.90

Pris per person • minimum 2 personer

59. Bakt ris med sopp, parmesanost, fersk fløte og iberisk kjøtt	17.90
--	-------

FRA HAVET

60. Chipirones rellenos cubiertos de cebolla caramelizada	16.90
61. Lomo de atún de Mogán con mojo verde	18.50
62. Rejo de pulpo frito	18.90
63. Papillote de salmón noruego con crema de queso parmesano.....	18.50