



CARTA

# DE TAPEO

## TAPAS



Jamón ibérico de bellota  
*Acorn-fed Iberian cured ham*  
17,50 €



Caña de lomo ibérico  
*Iberian cured loin*  
12,50 €



Tabla de ibéricos (caña de lomo,  
salchichón y chorizo)  
*Mix of Iberian cured meats*  
12.00 €

Queso curado Manchego D.O de Huete  
*Manchego cheese from Huete*  
9,00 €

Torrezno de Soria  
*Fried rasher of bacon*  
7,00 €



Croquetas caseras de jamón  
ibérico 4 uds  
*Iberian Ham croquettes*  
9,50 €

Zepelines de Bacalao  
*Cod fish in tempura batter*  
10,00 €

Chopitos a la andaluza  
*Fried pink cuttlefish*  
9,50 €

## ENTRADAS FRÍAS

### COLD STARTERS

Brioche de gambones con aguacate y  
allioli suave

*Brioche with prawns, avocado and soft  
allioli*

13.00 €

Ensalada de cogollo de Tudela con jamón  
serrano y queso feta

*Tudela cabbage salad with cured ham and  
feta cheese*

10.50 €

Timbal de quinoa con salmón

*Quinoa timbale with salmon*

11.00 €

Ensalada de tomate con ahumados y encurtidos

*Tomato salad with smoked fish and pickles*

13.50 €

# ENTRADAS CALIENTES

## HOT STARTERS

Gambón y piña a la  
plancha con salsa rosa

*Grilled prawns & pineapple with pink sauce*

13,00 €

Saquito de codillo con verduritas

*knuckle bag with vegetables*

9,50 €

Tagliolini nere con gulas y tomatitos  
cherry

*Tagliolini nere with surimi baby eels and  
cherry tomatoes*

12.50 €

Milhoja de queso de cabra con jamón de  
pato y mermelada de tomate

*Goat's cheese millefeuille with cured duck  
ham and tomato jam*

10,00 €

# CARNES

## MEAT

Solomillo de ternera al foie con salteado de setas y aceite de trufa

*Beef sirloin with foie slice, sautéed mushrooms and truffle oil*

24,50 €

Chuletillas de cordero con habitas baby

*Lamb chops with baby broad beans*

17.50 €

Confit de pato glaseado con salsa de naranja

*Glazed duck confit with orange sauce*

14.00 €

Entrecôte de ternera Black Angus con patata panadera (400gr)

*Black Angus entrecôte (400 gr) with baked potatoes*

29.50 €

Codillo de cerdo con chucrut y parmentier de guisantes

*Pork knuckle with sauerkraut and pea parmentier*

10.50 €

# PESCADO

## FISH

Atún con Ratatouille y ajetes tiernos  
*Tuna with Ratatouille and green garlic*

15,00 €

Rodaballo a la grenoblesa  
*Turbot à la grenobloise style*

18.00 €

Suquet de rape al curry rojo suave y leche  
de coco  
*Monkfish with soft red curry and coconut milk*

18,50 €

Caracol de dorada con parmentier de  
guisantes

*Sea bream with pea parmentier*

14.00 €

Pescado fresco del día a la Bilbaína con  
patata panadera (consultar)  
*Fresh fish of the day Bilbaína style with baked  
potatoes (consult us)*

16,00/18.00 €

# CARNE DE CERDO IBERICO



## IBERIAN PORK MEATS

Surtido de 3 carnes ibéricas según  
mercado (lagarto, abanico,  
solomillo, presa...)



*Assortment of 3 Iberian meats  
according to market (lagarto,  
abanico, solomillo, presa...)*

12,50 €

Costillas adobadas de cerdo ibérico



*Marinated Iberian pork ribs*

10.00 €

Carrillera ibérica guisada en su salsa



*Iberian pork cheek stewed in sauce*

16,50 €

Solomillo de cerdo ibérico salteado con  
ajos tiernos



*Iberian pork tenderloin sautéed  
with green garlic*

10.50 €



## POSTRES DESSERT

Tarta de aguacate con sorbete de mora  
*Avocado cake with blackberry sorbet*  
6,00 €

Milhojas con crema de limón  
*Mille-feuille with lemon custard*  
6,00 €

Brownie de chocolate blanco con  
helado de turrón  
*White chocolate brownie with nougat ice  
cream*  
6,00 €

Tiramisú estilo Casino  
*Casino-style Tiramisu*  
6,00 €

Tarrito de tarta de queso y chocolate  
estilo Casino  
*Casino-style chocolate cheesecake*  
6,00 €

Otros postres caseros del día (consultar)  
*Other homemade desserts (consult us)*