

MENU CARD

	Tapa	1/2	Ración
TAPAS FRIAS / COLD TAPAS			
Paletilla de cerdo Ibérico 100% de Bellota y Castaña de Dehesa de los Monteros (80 Gr) Iberian Jamon (Blackfoot) (80 Gr)		10 €	18 €
Queso Manchego Curado Marantona 		7 €	12 €
Ensaladilla Rusa Escopio con Paletilla Ibérico  	4 €	7 €	12 €
TAPAS CALIENTES / HOT TAPAS			
Tortilla Española con Salsa Brava y Jamón Ibérico   		7 €	12 €
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao   	2,5 €		
Pan Brioche con Mantequilla y Sardina Ahumada (Unidad)   	3 €		
Montadito de Chorizo Artesano (Unidad)  	3,5 €		
Albóndigas de Ternera en Salsa de Almendras    	3 €	6 €	10 €
Croquetas de Jamón Ibérico Caseras (Unidad)   	2 €		
Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña  	2,5 €	5 €	9 €
Mini Burger de Rabo de Toro con Queso y Cebolla Caramelizada    	4 €		
Tosta de Boquerones en Vinagre, Salmorejo y Aguacate  			8 €
Bocadillo de Pastrami con Mostaza, Pepinillos y Rucula  			14 €

MENU CARD

ENTRANTES / STARTERS

Salmorejo Tradicional Andaluz    	7 €
Traditional Andalusian Tomato Soup (Egg, Tuna and Iberian Ham)	
Ajo Blanco con Mojama de Atún de Barbate, Manzana y Uvas   	13 €
Garlic Soap with Barbate Tuna Mojama, Apple and Grapes	
Milhojas de Foie con Manzana y Piña Caramelizada	16 €
Foie Gras with Caramelized Apple and Caramelized Pineapple	
Caprese de Burrata con Ventresca de Atún de Almadraha Ahumada y Aceite de albahaca  	18 €
Cheese Salad Burrata with Smoked Almadraha Tuna Belly and Basil Oil	
Ensalada de Aguacate, Piña y Langostinos con Salsa Rosa  	13 €
Salad Avocado, Pineapple and Prawn with Pink Sauce	
Ceviche de Salmon con Aguacate, Pepino y Kikos  	14 €
Salmon Ceviche (similar carpaccio) with Avocado, Cucumber and Peanuts	
Tartar de Salmón Noruego con Aguacate y Algas de Wakame   	16 €
Norwegian Salmon Tartare with Avocado and Wakame Seaweed	
Tartar de Lubina con Mayonesa Picante, Panko y Judías Verdes   	16 €
Spicy SeaBass Tartare with Green Beans and Fried Panko	
Steak Tartar de Solomillo de Vaca Madurada  	16 €
Tartar of Aged Beef Sirlion	
Gambas Pil-Pil 	10 €
King Prawns Pil Pil	
Tempura de Langostinos con Mayonesa Picante   	14 €
Prawn Tempura with Spicy Mayonnaise	
Huevos Rotos con Patatas Fritas y Jamón Ibérico  	12 €
Broken Eggs con Patatas Fritas y Jamón Ibérico	

MENU CARD

DEL MAR / FROM THE SEA

Lubina de Estero a la Espalda 
Estero Seabass a la Espalda

17 €

Salmon a la Brasa con Salsa Azafrán  
Salmon Supreme with Safron Sauce

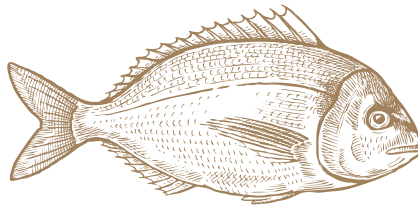
15 €

Atún Rojo de Almadraba a la Plancha con Verduras Salteadas  
Grilled "Almadraba" Red Tuna with Sautéed Vegetables, Soy Sauce and Sesame

23 €

Bacalao Frito con Salsa Tártara
Fried Cod with Salsa Tartara

13 €



PAELLA

Paella Mixta (Pollo y Langostinos) (2 pax.) (Min. 35 minutos)  
Mixed Paella (Chicken and Prawns) (Min. 35 minutes)

24 €

Paella de Pluma Ibérica y Verduras (2 pax.) (Min. 35 minutos)  
Paella of Iberian Pork Pluma and Vegetables (Min. 35 minutes)

26 €

DE LA TIERRA / OUR MEATS

Pluma Ibérica a la Parrilla con Chimichurri
Grilled Iberian Pork Pluma (Boneless Flank) with Chimichurri

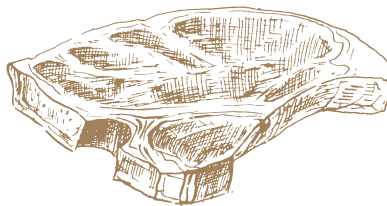
15 €

Medallones de Solomillo de Ternera Gratinados a la Mostaza Dulce  
Fillet Medallions au Gratin with Sweet Mustard

24 €

Pollo al Kiev relleno de Mantequilla de Hierbas Aromáticas   
Chicken Kiev filled with Butter and Aromatic Herbs

16 €



MENU CARD

PARA LOS MÁS CARNÍVOROS / FOR THE MOST CARNIVOROUS

Escalope de Vaca Frisona con su Salsa a la Pimienta 🍴 🐾 🍷

Frisona Beef Escalope with Pepper Sauce

16 €

Chuletón de Vaca Frisona con 30 Días de Maduración, corte aprox. 500g

Frisona Beef Steak, 30 Days Aged, minimum approx. 500g

35 €

Entrecot Angus, corte aprox. 300 g.

Angus Entrecot, minimum cut 300 g

28 €

Pierna de Cordero Lechal Asada con Hierbas Aromáticas

Roasted Leg of Suckling Lamb with Aromatic Herbs

24 €

Hamburguesa Escorpio de Vaca Madurada en Pan Brioche de Patata Artesano con Lechuga, Tomate, Pepinillo y Salsa Especial (180g) 🐾 🍷

Escorpio Aged Beef Burger on an Artisan Potato Brioche Bun with Lettuce, Tomato, Pickle and Special Sauce (180g)

14 €

Rabo de Toro con Pure de Patatas

Oxtail with Mashed Potatoes

23 €

Chuletitas de Cordero Lechal

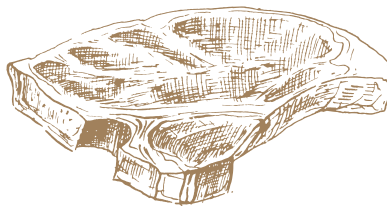
Suckling Lamb Chops

17 €

Lomo Bajo de Rubia Gallega, corte aproximadamente. 500g

Rubia Gallega Lion, minimum approx. 500g

39 €



MENU CARD

PARA NIÑOS / FOR CHILDREN

Mini Burger (2 und.) y Patatas Fritas   

Mini Burger (2 und.) with Chips

6€

Mini Burger con Queso (2 und.) y Patatas Fritas  

Mini Burger with Cheese (2 und.) with Chips

6€

Huevos Fritos con Patatas  

Fried Eggs with Chips

6€

Pollo Empanado  

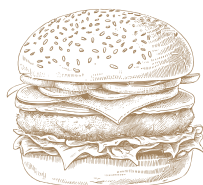
Breaded Chicken

6€

Ración de Patatas Fritas 

Pottion of Fries Potatoes

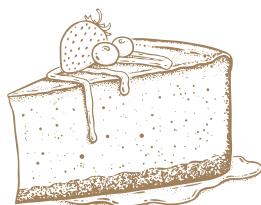
5€



MENU CARD

POSTRES / DESSERTS

Nuestra Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla (Min 15 minutos)  	8€
Fine Apple Cake with Vanilla Ice Cream (Min 15 minutes)	
Textura de Chocolate con Helado de Vainilla  	6€
Chocolate Textures with Ice Cream	
Crêpe Suzette   	6€
Crêpe Suzette	
Tarta de Queso de la Casa 	7€
House Cheesecake	
Flan de Chocolate Blanco con Caramelo de Naranja 	6€
White Chocolate Flan with Orange Caramel	
Pannacota con Coulis de Mango 	7€
Pannacotts with Mango Coulis	



MENU CARD

COCKTAIL

Daiquiri Ron, Azúcar y Lima	11€
WHISKEY SOUR Whisky, Azúcar y Limón	11€
John Collins Ginebra, Limón, Azúcar y Soda	11€
Margarita Tequila, Cointreau, Lima	11€
Mojito Cubano Hierbahuena, Azúcar, Lima y Ron	11€
Piña Colada Ron, Batido de Coco y Zumo de Piña	11€
Sex on the Beach Vodka, Melocotón, Zumon de Arandano, Zumon de Naranja y Granadina	11€
Tequila Sunrise Tequila, Zumo de Naranja y Granadina	11€

COCKTAILS SIN ALCOHOL

San Francisco	10 €
Piña Colada	10 €

CERVEZAS Y SANGRIAS

Caña Victoria	3,5€
Pinta Victoria	5,5€
Mahou Botella	3,5€
Mahou 0´0	3,5€
Victoria Botella	3,5€
Alhambra Verde	4,5€
Alhambra Roja	5 €
Tinto de Verano	4€
Sangria Copa	5,5€
Sangria Jarra	21,5€
Sangria Cava Jarra	27 €

MENU CARD

REFRESCOS

Agua Mineral	3,5€
Agua con Gas	3,5€
Agua Mineral 1L	4€
Refrescos	3€
Zumos	3€
Zumo Naranja Natural	5,5€

GINEBRAS

Beefeater	9€
Larios	9€
Larios 12	9€
Larios Rosé	9€
Puerto de Indias	9€
Tanqueray Ten	13€
Hendrick's	13€
Bombay Sapphire	10€
Seagram's	10€
Bulldog	11€

WHISKEY

Red Label	9€
Ballantines	9€
J&B	9€
Jim Beam	9€
Jack Daniel's	11€
Black Label	11€
Chivas	13€
Cardhu	13€
Macallan 12	15€

MENU CARD

RON

Malibú	9€
Bacardí	9€
Barceló	9€
Brugal	9€
Cacique	9€
Havana 7	11€
Legendario	11€
Matusalem Reserva	11€