

PICOTEO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Acorn-fed iberian ham
6 € (30gr) / 24 € (100gr)

TABLA DE QUESOS ANDALUCES
Andalusian cheese board
5 € (80gr) / 14 € (200gr)



ENSALADILLA DE GAMBAS
Russian salad 3,50 € / 12 €



SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN
Salmorejo with egg and ham
3,90 € / 10,50 €



CROQUETAS DE JAMÓN
Ham croquettes
3,50 € (4ud) / 11 € (12ud)



POLLO CRUJIENTE
ESTILO NYC CON SALSA BBQ
New York style crispy chicken with
BBQ sauce 11,50 €



CAZUELA DE MEJILLONES
AL ESTILO THAI CON CURRY ROJO
Mussel red Thai curry pot 8,90 €



ALITAS DE POLLO FRITAS
CON MOJO KOREANO
Fried chicken wings with Korean
hot sauce 4,90 € / 12,90 €



CHIPIRÓN A LA PLANCHA
CON SALSA DE TINTA
Grilled squid with ink sauce
3,90 € / 12 €



PASTAS Y VERDE

VERDURAS ECOLÓGICAS SALTEADAS
CON ACEITE DE ALBAHACA
Sautéed organic vegetables
with basil oil 14 €

SPAGUETTIS A LA GUITARRA CON
BOLOÑESA DE TERNERA GALLEGA
Abruzzo-style spaguetti with galician
beef bolognese sauce 14 €



PESCAÍTO FRITO

CHIPIRÓN FRITO CON SALSA DE
TOMATES PICANTES
Fried cuttlefish with spicy
tomato sauce 4 € / 12 €



PUNTILLITAS
Baby squid 16 €



BOQUERONES
Anchovies 4 € / 14 €



ACEDIÁS
Plaice 14 €



CHOCOS
Cuttlefish 14 €



FRITURA VARIADA
Mixed fried fish 25 €



Arte en la Cocina

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATES
ANDALUCES CON VINAGRETA DE
PIÑONES, ALBAHACA Y TOMATE SECO
Burrata mozzarella and andalusian
tomato salad with pine nut, basil and
dried tomato vinaigrette 13 €



ENSALADA VERDE CON AGUACATE,
PEPINO Y PIMIENTO
Green salad with avocado,
cucumber and peppers 12,50 €



ENSALADA DE QUESO HORNEADO,
DÁTILES, FRAMBUESA Y VINAGRETA
DE MIEL
Baked cheese salad with dates,
raspberries and honey vinaigrette
13 €



CARNES

COCHINILLO 18 HORAS DE COCCIÓN,
DESHUESADO Y ASADO EN SU JUGO
CON MANZANA AL OLOSOSO
Suckling pork cooked for 18 hours,
deboned and roasted in its juice with
apple and oloroso wine
6 € (90gr) / 18 €



PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA AL
WHISKY CON PATATAS
Iberian acorn fed pork with whisky
sauce and potatoes
4,50 € (80gr) / 16 € (220gr)



MINI BURGER DE TERNERA
CON SALSA TOP SECRET
Mini beef burger with Top Secret
sauce 6 €



CARRILLERA GUISADA AL CURRY VERDE
Stewed pigs cheek in green curry
sauce 4,50 € / 14,90 €



POSTRES

TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA
Y CREMA DE CAFÉ BLANCO
French toast with vanilla ice cream
and white coffee cream 7 €



MI TARTA DE CHOCOLATE TEMPLADA
CON HELADO DE VAINILLA Y TOFFEE
My chocolate cake, served
warm with vanilla and toffee ice
cream 7 €



CREMA QUEMADA DE NARANJA DE
SEVILLA CON HELADO DE TOMILLO
Seville Orange Creme brulee with
thyme ice cream 6,50 €



MI VERSIÓN DE LA TARTA
DE MANZANA FRITA
Apple pie 6 €



CHOCOLATE CON CHOCOLATE
Y CHOCOLATE 2 PAX
Chocolate with chocolate and
chocolate for two 10 €



SUGERENCIAS

CROQUETAS DE CARABINEROS
 Croquettes of Carabiniro prawns **16 € (8ud)**



SAN JACOBO
NUESTRO TRADICIONAL SAN JACOBO DE ESCALOPINES CANIGORD
 Our traditional Canigord fillet San Jacobo **16 €**



SOLOMILLO DE VACA GALLEGA CON PATATAS ASADAS Y MOJO AHUMADO
 Galician beef tenderloin with roasted potatoes and smoked Mojo **22 €**



ENTRECOT DE NOVILLO ARGENTINO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS
 Charcoal-grilled Argentinian calf entrecote with roasted potatoes
22 € (350 GR)

NUESTRO TRADICIONAL GUISO DE COLA DE TORO
 Our traditional bull tail stew **18 €**



NUESTRO PESCADO DE ROCA DE LONJA DIARIA A LA ROTEÑA
 Our daily rota-style market fish **24 €**



MIS GAMBAS AL AJILLO
 Garlic prawns **18 €**



ARROCES Y PAELLAS: MÍNIMO 2 PERSONAS / PRECIO POR PERSONA
TIEMPO APROXIMADO 20 MINUTOS
 Minimum of 2 people. Price per person.
 Approximate wait time: 20 minutes

ARROZ MELOSO DE CARABINERO
 Creamy rice with Carabiniro prawns **22 €** 
PAELLA MIXTA / Mixed paella 17 €
PAELLA DE MARISCOS / Seafood paella 17 € 
PAELLA DE VERDURAS / Vegetable paella 15 €

