

De bocado Small bites

Alérgenos*

Gilda & chips 7	4,00 €
Timbal de ensaladilla, boquerón y rosquillas murcianas 6, 10, 14 Layered russian salad with anchovy and murcian bread rings	12,50 €
Oreja crujiente con salsa de mojo rojo 7 Crispy pig's ear with red mojo sauce	16,00 €
Sartén de alcachofas confitadas con huevo y virutas de parmesano 7, 8, 14 Pan of confit artichokes with egg and parmesan shavings	16,50 €
Croquetón de gachas manchegas con mayonesa de piparra 6, 8, 14 Manchego porridge croquette with piparra pepper mayonnaise	3,00 €
Patatas bravas Intelier 6, 5, 14 Intelier patatas bravas	8,00 €
Croquetas de cochinita pibil (12 uds) / Media ración 6, 7, 8, 14 Cochinita pibil croquettes (12 pieces) / Half portion	12,00 € / 8,00 €
Cola de gambón en camisa de panko y mayonesa de soja (10 uds) 4, 5, 6, 12, 14 King prawn tails in panko crust with soy mayonnaise (10 pieces)	16,50 €
Ensalada de remolacha encurtida, migas de queso feta y nueces 5, 7, 8 Pickled beetroot salad with feta cheese crumbs and walnuts	12,00 €
Asadillo de pimientos, lascas de ventresca y tomate raff 7, 10 Roasted pepper salad with tuna belly flakes and raff tomato	15,00 €

Entre manos Main Bites

Hamburguesa trufada con queso manchego y bacon crujiente 5, 6, 8, 14 Truffled burger with Manchego cheese and crispy bacon	16,00 €
Tacos de cordero manchego asado con salsa de yogurt y menta 5, 6, 8 Roast Manchego lamb tacos with yoghurt and mint sauce	16,00 €
Bollo de pan Bread roll	1,00 €
Cesta de pan con ali oli y tomate (5-6 tostas) Bread basket with garlic aioli and tomato (5-6 toasts)	4,50 €

*Precios con IVA incluido / Prices include VAT



1
ALTRAMUCES
LUPINS



2
CACAHUETES
PEANUTS



3
APIO
CELERY



4
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



5
FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



6
GLUTEN
GLUTEN



7
SULFITOS
SULFITES



8
LECHE
MILK



9
MOSTAZA
MUSTARD



10
PESCADO
FISH



11
SÉSAMO
SESAME



12
SOJA
SOY



13
MOLUSCOS
MOLLUSK



14
HUEVO
EGG

De la brasa a la mesa From the grill to the table

Alérgenos*

Espeto de sardinas (6-8 según peso) 10 Sardine skewer (6-8 sardines depending on weight)	15,50 €
Calamar nacional a la parrilla con picada de ajo y cebolla morada (300-500gr) 13 Grilled local squid with garlic and red onion dressing	23,00 €
Pata de pulpo (150-200 gr) 13 Octopus leg	26,00 €
Mix grill (chorizo 1, morcilla 1, lomo 1, panceta 1 y salchichas 2) Mix grill (1 chorizo, 1 blood sausage, 1 pork loin, 1 pork belly, 2 sausages)	16,50 €
Chuletillas de lechal Milk-fed lamb cutlets	29,00 €
Entrecot de ternera (400 gr) Beef entrecôte	29,00 €
Churrasco de pollo marinado con chimichurri Marinated chicken churrasco with chimichurri	11,00 €
Pluma ibérica Iberian pork pluma	22,50 €
Costillar a la brasa con salsa barbacoa coreana 6, 12 Chargrilled ribs with korean barbecue sauce	17,50 €

*Todas nuestras carnes van acompañadas con patatas naturales y pimientos del Padrón

*All our meat dishes are served with homemade fries and Padrón peppers

Dulce final Sweet Endings

Piña caramelizada a la canela con helado 8 Cinnamon caramelised pineapple with ice cream	7,50 €
Carrot cake 6, 8, 14	5,00 €
Lingote de brownie en sopa de vainilla 5, 6, 8, 14 Brownie bar in vanilla soup	6,00 €
Cinamon roll glaseado con helado 5, 6, 8, 14 Glazed cinnamon roll with ice cream	5,50 €

Menú niños Kids' Menu

Escalope de pollo empanado o churrasco de pollo a la brasa, patatas fritas y huevo. Postre: tarrina de helado 6, 14 Breaded chicken escalope or grilled chicken churrasco, rustic fries, and fried egg. Dessert: ice cream cup	16,00 €
---	---------



1 ALTRAMUCES
LUPINS



2 CACAHUETES
PEANUTS



3 APIO
CELERY



4 CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



5 FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



6 GLUTEN
GLUTEN



7 SULFITOS
SULFITES



8 LECHE
MILK



9 MOSTAZA
MUSTARD



10 PESCADO
FISH



11 SÉSAMO
SESAME



12 SOJA
SOY



13 MOLUSCOS
MOLLUSK



14 HUEVO
EGG