

Productos Ibéricos

Iberian products
Produits ibériques

Plato de jamón ibérico de bellota 🌾	15,00
Acorn-fed Iberian ham dish - 33/5000 - Plat de jambon ibérique de gland	
Media ración de jamón de bellota 🌾	8,00
Half a portion of acorn ham - Une demi-portion de jambon de gland	
Plato salchichón de bellota (100 gr) 🌾	8,90
Acorn sausage dish (100 gr) - Plat à saucisses au gland (100 gr)	
Plato chorizo de bellota (100 gr) 🌾	8,90
Acorn sausage dish (100 gr) - Plat à saucisses au gland (100 gr)	
Plato de lomo de bellota (100 gr) 🌾	9,90
Acorn loin dish (100 gr) - Longe de Gland (100 gr)	
Bocados de morcilla con queso de cabra y mermelada de cebolla 🌾 🥛 🍯	9,90
Snacks of black pudding with goat cheese and onion marmalade Collations de boudin noir au fromage de chèvre et à la confiture d'oignons	
Olivas exquisitas (8 unidades) 🍷	1,50
Exquisite olives (8 units) - Olives exquis (8 unités)	
Alcachofas romanas con jamón de bellota sobre fondo de tomate 🍷	10,90
Roman artichokes with acorn ham on tomato background Artichauts romains au jambon de gland sur fond de tomate	
Plato de pimientos del padrón	5,90
Plate of peppers of the El Padrón - Assiette de poivrons du El Padrón	

Quesos y Foies

Cheeses and Foies
Fromages et Foies

Torta del Casar (D.O. Badajoz) 🌾 🥛	10,90
Torta del Casar - Torta del casar	
Plato de queso curado de oveja 🌾 🥛	6,50
Plate of cheese from sheep - Assiette de moutons au fromage	
Tabla de cuatro quesos (Camembert, Azul, curado de oveja, rulo de cabra) 🌾 🥛 🍯	11,90
Table four cheeses - Tableau de quatre fromages	
Provolone al horno con sobrasada ibérica 🌾 🥛	9,90
Provolone in the oven with Iberian sobrasada - Provolone au four avec sobrasada ibérique	
Mousse de Foie con mermelada 🌾 🍷	6,90
Foie Mousse with marmalade - Mousse de foie gras à la confiture	
Micuit de Foie con mermelada 🌾 🍷	8,90
Foie Micuit with jam- Foie mi-cuit avec de la confiture	
Coca de Foie fresco horneado 🌾 🍷	5,50
Fresh Foie "Coca" baked - Foie "Coca" frais cuit au four	
Foie fresco a la plancha con fondo de tomate y membrillo 🌾 🍷	8,90
Fresh grilled foie with tomato and quince background Foie frais grillé avec fond de tomate et de coing	

Ensaladas

Salads

Salate

Ensalada de ventresca y escalibada      
Ventresca and escalivada salad - Salade de Ventresca et Escalivada

7,90

Ensalada de perdiz desmigada     
Crumbled Partridge Salad - Salade de perdrix émietée

7,90

Ensalada de gulas al ajillo      
Gulas salad with garlic - Salade de gulas à l'ail

7,90

Ensalada de jamón ibérico     
Iberian ham salad - Salade de jambon ibérique

7,90

Productos del mar y latas

Sea products and cans

Produits de la mer et canettes



Boquerones en vinagre  
Anchovies in vinegar - Anchois au vinaigre

5,90

Lomo de sardinas en vinagre  
Pickled of sardines in vinegar - Steak de sardines au vinaigre

8,90

Gulas del norte al ajillo  
Gulas from north to garlic - Gulas du nord à l'ail

8,90

Carpaccio de atún     
Tuna Carpaccio - Carpaccio de thon

9,90

Mejillones en escabeche  
Pickled mussels - Moules marinées

9,90

Berberechos al natural 
Natural cockles - Naturelles cockles

12,90

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao     
Piquillo peppers stuffed with cod - Poivrons Piquillo farcis à la morue

7,90

Mojama "Gourmet" 
Mojama - Mojama

7,90

Anchoas del cantábrico (5 unidades) 
Anchovies from the Cantabrian - Anchois Cantabriques

9,90

Capellanes asados sobre fondo de tomate 
Roasted chaplains on tomato background - Chapelains rôtis sur fond de tomate

6,90

Nuestros platos de barca

Our boat dishes

Nos plats de bateau

Tartar de atún rojo de Balfegó

Bluefin tuna tartare from Balfegó - Tartare de thon rouge de Balfegó

11,90

Gamba roja plancha (300 gr.)

Grilled red prawn - Crevettes rouges grillés

27,00

Gamba roja plancha (200 gr.)

Grilled red prawn - Crevettes rouges grillés

20,00

Cigala a la plancha (300 gr.)

Grilled lobster - Homard grillé

25,00

Buñuelos de bacalao(salsa de almendras)

Cod fritters (almond sauce) - beignets de morue (sauce aux amandes)

8,90

Pescadito frito de la bahía

Small fried fish from the bay - Petit poisson frit de la baie

10,90

Colitas de rape fritas

Fried monkfish tails - Queues de lotte frites

9,90

Zamburiñas a la plancha con salsa verde

Grilled scallops with green sauce- Pétoncles grillées avec sauce verte

14,90

Gambas al ajillo

Prawns whit garlic - Crevettes à l'ail

12,90

Calamar a la plancha

Grilled squid - Calmar grillé

14,90

Mejillones gallegos cocidos

Galician mussels cooked - Moules de Galice cuites

8,90

Escombros fritos frescos de calamar pequeño troceado

Fresh squid small, sliced and fried - Calmar frais petit, tranché et frit

9,90

Tacos de lomo de bacalao frito

Fried cod loin tacos - Morceaux carrés de filet de morue frite

11,90

Nuestros pescados frescos

Fresh fish
Poisson frais

Atún rojo de Balfegó       
Balfegó bluefin tuna - Thon rouge Balfegó

10,90

Rodaballo fresco a la plancha,7 1 Kg. aprox.)       
Grilled fresh turbot (1 Kg. aprox.) - Turbot frais grillé

24,00

Lomo extra de bacalao a la plancha       
Extra loin of grilled cod - Longe de morue grillée

12,90

Lubina a la espalda 
Sea bass their backs - Seabass a le do

14,90

Arroz de la casa / Fideua de la casa

Rice from the house
Riz de la maison



Arroz de boletus, confit y foie fresco
Mínimo 2 personas



Fideua de boletus, confit y foie fresco
Mínimo 2 personas

Rice with mushrooms, confit and foie gras
Riz aux champignons, confit et foie gras de

Minimun 2 persons
Minimum 2 personnes

13,90

precio por persona

Nuestros pulpos

Our octopuses

Nos poulpes

Pulpo a la gallega



Galician style octopus - Poulpe à la galicienne

13,90

Pulpo frito



Fried octopus - Poulpe Frit

12,90

Huevos rotos de corral con pulpo



Fried eggs from corral with octopus - Oeufs de Frite avec le poulpe

14,90

Pulpo a la gallega a la plancha



Grilled Galician octopus - Poulpe Galician grillé

13,90

Pulpo a la gallega amenizado con torta del Casar



Galician octopus seasoned with Casar cheese

Poulpe à la galicienne assaisonné de fromage Casar

13,90

Nuestro platos de patatas y huevos

Our plates of potatoes and eggs

Nos assiettes de pommes de terre et d'œufs

Huevos rotos de corral con foie fresco



Broken range eggs with fresh foie gras - Oeufs de cassés avec de foie gras frais

12,90

Huevos rotos de corral con tacos de jamón ibérico de bellota



Broken eggs of corral with tacos of Iberian ham of acorn
Oeufs cassés de corral avec tacos de jambon ibérique de gland

11,90

Huevos rotos de corral con pulpo



Broken eggs from corral with octopus - Oeufs cassés du corral avec poulpe

14,90

Patatas panaderas con jamón de bellota y pimientos del Padrón



Baked potatoes with acorn ham and peppers from Padrón
Pommes de terre au four avec jambon de gland et poivrons de Padrón

10,90

Patatas bravas caseras



Potatoes with homemade hot sauce - Pommes de terre avec sauce piquante

5,90



Huevos rotos de corral con tarta del Casar



Free range eggs with Casar cheese - Oeufs fermiers au fromage Casar

12,90

Carnes

Meats

Viandes

Confit de pato con reducción de Oporto 🌾🍷

Duck confit with port wine reduction - Confit de canard à la réduction du vin de Porto

12,90

Albóndigas ibéricas de María Ángeles 🌾🍷🍷

Iberian meatballs by María Ángeles - Boulettes de viande ibériques par María Ángeles

6,90



Mini hamburguesa de angus (3 unidades) 🌾

Angus mini burger (3 u.) - Angus mini burger (3 u.)

7,90

Manitas de cerdo

Pig's trotters- Mains de cochon

14,90

Rabo de toro en salsa boletus 🌾🍷

Oxtail in boletus sauce - Queue de bœuf à la sauce bolets

14,90

Pinchos de solomillo de pollo adobados 🍷

Marinated sirloin chicken skewers - Brochettes de poulet mariné surlonge

9,90

Jarrete de cordero 🌾

Lamb shank - Jarret d'agneau

14,90

Carpaccio de buey 🌾🍷🍷

Steer carpaccio - Carpaccio de boeuf

8,90

Chuletón gallego de primera (500 gr)

Galician steak of first - Steak galicien de première

22,00



Entrecot de Black Angus

Black Angus Entrecote - Entrecote Black Angus

22,00

Pluma ibérica 🍷🍷

Pluma ibérica - Pluma ibérica

14,90

Embutidos de la marina a la plancha(figatell,blanquet) 🌾🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Sausages from the region grilled - Saucisses de la région grillées

8,90

Steak tartar sobre tuétano 🌾🍷🍷🍷🍷🍷

Steak tartare above Marrow - Steak Tartare ci-dessus Marrow

14,90

Steak tartar 🌾🍷🍷🍷🍷🍷

Steak tartar - Steak tartar

13,90

Carrillera 2 Berraca (Ibérica al vino)

Iberian pork cheek cooked with wine - Joue de porc ibérique cuite au vin

9,90

Croquetas de jamón ibérico (6 unidades)

Iberian ham croquettes - Croquettes au jambon ibérique



6,90

Croquetas de rabo de toro

Ox-teail croquette - Croquettes de queue de boeuf



6,90



Montaditos y Pintxos

Montaditos & Pintxos

Montaditos et Pintxos



Sobrasada y queso Camembert

Majorcan sausage and Camembert cheese - Soubresade et Camembert

2,50

Foie y cebolla crujiente con mermelada

Foie and crispy onion with jam - Foie gras et confit d'oignons croustillants

2,50

Ventresca y tomate

Ventresca and tomato - Ventresca et tomate

2,50

Anchoa y tomate rallado

Anchovy and grated tomato - Anchois et tomates râpées

2,50

Panceta, queso curado de oveja y mostaza de Dijon

Bacon, cured cheese from sheep and mustard from Dijon - Bacon, fromage de brebis et la moutarde de Dijon

2,50

Queso azul y pimiento del Padrón

Blue cheese and peppers from the Padrón - Fromage bleu et poivrons du Padrón

2,50

Morcilla de Burgos con manzana verde

Blood sausage "Burgos" with green apple - Boudin noir "Burgos" à la pomme verte

2,50

Escalibada con queso curado

Escalibada cured cheese - Fromage affiné escalibada

2,50

Petit Bleu con nueces

Petit Bleu with walnuts - Petit Bleu aux Noix

2,50

Focaccias y Cocas

Focaccias & Cocas

Focaccias et Cocas

Focaccia (ventresca, lechuga y tomate)

Focaccia with tuna, tomato and salad - Focaccia au thon, tomate et salade

6,50

Focaccia (jamón ibérico de bellota y queso curado)

Focaccia with iberian ham and cheese - Focaccia au jambon ibérique et au fromage

6,50

Cocas 1 unidad a elegir

Cocas, a unit to choose

Cocas, une unité à choisir

4,90



* *Sobrasada ibérica y Camembert*

* *Ventresca con tomate*

* *Anchoa y tomate*

* *Panceta*

* *Tomate y capellanes*

* *Escalibada y queso curado*

* *2 quesos*





VINOS TINTOS PARA COPEO

2,90

Red wine, glass
Vin rouge, verre

Coto Mayor
Portia
Baluarte
Museum

VINOS BLANCOS PARA COPEO

2,90

White wine, glass
Vin blanc, verre

Coto Mayor S.B
Bahía de Denia
Goy (Verdejo)

VINOS ROSADOS PARA COPEO

2,90

Rose wine, glass
Vin rosé, verre

Coto Mayor
Enate Rosado

CAVAS PARA COPEO

Cava, glass
Cava, verre

Gramona
Dominio Vega Brut

4,50

3,00





VINOS TINTOS D.O RIOJA

Red wine - La rioja

Vin rouge - La rioja

Crianza

<i>Coto Mayor</i>	13,90
<i>Ramón Bilbao</i>	15,90
<i>Luis Cañas</i>	18,70
<i>Muga</i>	29,00
<i>Izadi</i>	17,40

Reservas

<i>Marqués de Murrieta</i>	35,00
<i>Viña Ardanza</i>	35,00
<i>Viña Tondonia</i>	32,00
<i>Roda</i>	45,00
<i>Muga Reserva</i>	37,40

VINOS TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

Red wine - Ribera del duero

Vin rouge - Ribera del duero

<i>Portia</i>	13,40
<i>La Planta</i>	15,40
<i>Pago Capellanes Roble</i>	19,20
<i>Pruno</i>	20,00
<i>Avan Nacimiento</i>	19,20
<i>Arzuaga</i>	29,00
<i>Emilio Moro</i>	26,00
<i>Carmelo Rodero</i>	26,70
<i>Corimbo</i>	24,50
<i>Pago Carraovejas</i>	42,00
<i>Alión</i>	79,50
<i>PSI</i>	45,10
<i>Pago Capellanes Crianza</i>	28,20

VINOS BLANCOS

White wine

Vin blanc

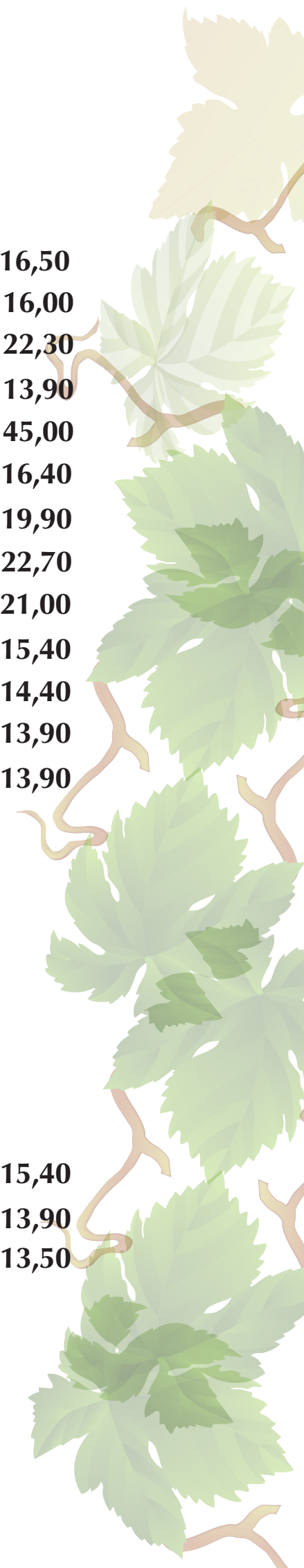
<i>Muga</i>	16,50
<i>José Pariente</i>	16,00
<i>Quinta Apolonia</i>	22,30
<i>El coto Sauvignon</i>	13,90
<i>Belondrade y Lurton</i>	45,00
<i>Martín Codax</i>	16,40
<i>Pazo de Señorans</i>	19,90
<i>Louro</i>	22,70
<i>Mar de Frades</i>	21,00
<i>Enate 2-3-4</i>	15,40
<i>Mendoza Chardonay</i>	14,40
<i>Bahía de Denia</i>	13,90
<i>Marina Alta</i>	13,90

VINOS ROSADOS

Pink wine

Vin rosé

<i>Enate</i>	15,40
<i>Homenaje</i>	13,90
<i>Coto rosado</i>	13,50





VINOS OTRAS DENOMINACIONES

Wine from other regions

Vin d'autres régions

<i>Petalos (Bierzo)</i>	25,00
<i>Museum</i>	17,40
<i>Matsu Recio</i>	19,00
<i>Mauro</i>	42,00
<i>Juan Gil Crianza</i>	18,50
<i>Habla del Silencio</i>	17,00
<i>Pintia</i>	41,50

Valencia

<i>Santa Rosa</i>	26,00
<i>El Sequé</i>	32,00
<i>Venta 12</i>	15,70
<i>Pasión Bobal</i>	15,00
<i>Finca Terrerazo</i>	29,70
<i>Mendoza Cabernet</i>	16,40

CAVAS Y CHAMPAGNE

Cavas and Champagnes

Cavas et Champagnes

<i>Dominio de la Vega</i>	15,90
<i>Gramona</i>	24,40
<i>Recaredo</i>	25,00
<i>Juvé Camps</i>	24,00
<i>Moët</i>	55,00
<i>Laurent Perrier</i>	54,00
<i>Veuve Clicqout</i>	55,00

COPAS REFRESCOS Y COMBINADOS

Glasses, soft drinks and combined

Verres, boissons gazeuses et combinés

Refrescos - Refreshments - Boissons gazeuses

Agua grande 1 L.	3,00
Agua 1/2 l.	2,00
Agua con gas 1/2 l.	2,50
Cocacola-Fanta (naranja o limón) Nestea	2,20
Zumo de Manzana, Piña o Melocotón	2,20
Bitter	2,20
Tónica Fever Tree	2,20
Tónica Schweppes	2,20
Tónica Berry	2,00

Cervezas - Beers - Les bières

Caña	2,20
Tanque	3,90
Mahou 1/3	2,50
Alhambra	3,50
Alhambra tostada	3,50
Voll-Damm 1/3	2,50
Budweiser 1/3	2,50
Mahou 1/3 sin	2,50
Mixta	2,50

Copas y combinados - cups and combinations

Gin (VLC/Puerto de Indias/Hendrick's) + Tónica Fever Tree	7,50
Vodka Absolut + refresco	7,50
Ron Brugal + refresco	7,50
Jhonnie Walker + refresco	7,50
Cutty Sark + refresco	7,50
Cerol + refresco	6,50
Copa Cardhu	7,90
Copa Carlos I	6,90
Copa de nuestro Vermuth artesano	2,90
Copa de Sangría Pinord	2,90