

# NUESTRAS RECOMENDACIONES EN TAPAS: OUR "TAPAS" SUGGESTIONS & DELIGHTS:

Foie con manzana y cebolla caramelizada ..... 7,00€

*Foie with apple & caramelized onion*

Raviolis de Calabaza con crema de parmesano (3 uds) ..... 6,50€

*Pumpkin "raviolis" with parmesan cream (3 uds)*

Carpaccio de gambas, aceituna negra, tomate seco,  
piñones y parmesano ..... 13,00€

*Prawns Carpaccio, black olive, dry tomato, pine nuts and parmesan*

Langostinos fritos con salsa romesco (6 uds) ..... 6.60€

*Fried Prawns with "romesco" sauce (6 uds)*

Pan crujiente con ensalada de gambitas y langostinos al curry ..... 6.00€

*Crossed bread with salad and curry prawns*

Chupa-Chups de Codorniz al caramelo de soja (3 uds) ..... 5,10€

*Quail whiskers with soja caramel (3uds)*

Queso fresco de cabra a la plancha con tomate y salazón ..... 4,80€

*Grilled goats cheese with tomato and dry salt fish*

Sartenazo con huevo roto, jamon ibérico, queso brie y patatas ..... 6,90€

*"Sartenazo", Iberian ham, brie, potato chips and fried egg*

Nuestra pata de pulpo a la brasa  
con aceite de pimenton agridulce de la vera ..... 10,50€

*Our grilled octopus with bittersweet pepper oil*

Calamares con morcilla (4 uds) ..... 7,20€

*Squid filled with black pudding (4 uds)*

Lomitos de bacalao en tempura con "all i oli"de piquillo (4 uds) ..... 9,00€

*Small fillet of cod in batter (4 uds)*

Pincho de solomillo de ternera ..... 6,80€

*Kebab of fillet steak*

Patatas Bravas ..... 5,00€

*Spicy potatoes (Bravas)*

Sepia a la plancha ..... 8,50€

*Grilled cuttlefish*

**CROQUETAS CASERAS DE... HOME MADE CROQUETTES**

Bacalao (5 uds) - Cod (5 uds) ..... 6,00€

Jamón Ibérico (5 uds) - Iberian Ham (5 uds) ..... 6,00€

Pollo y Queso (5 uds) - Chicken and Cheese ..... 6,00€

Albóndigas ( 6 uds ) ..... 6,00€

*Meat balls (6 uds)*

Cazuelita de gambas al ajillo ..... 9,50€

*Garlic prawns*

Brocheta de verduras de temporada a la brasa con salsa romesco ..... 6,00€

*Kebab of seasonal vegetables with "romesco" sauce*

Verduras en tempura con salsa agridulce ..... 7,00€

*Vegetable tempura with sweet and sour sauce*

Tabla de jamon iberico (100 grs) ..... 12,00€

*Spanish cured ham board ( 100 grs )*

Tabla de Quesos ..... 8,50€

*Cheese board*

Nachos con queso, guacamole y salsa tomate picante ..... 6,00€

*Nachos with cheese, guacamole and spicy chilli sauce*

Anchoas del Cantábrico, pan especial  
y salsa de tomate asado (8 uds) ..... 13,00€

*Anchovies from the Bay of Biscay, special bread and roasted tomato sauce (8 uds)*

**PREGUNTE POR NUESTRAS TAPAS DIARIAS**  
**ASK FOR OUR "TAPAS" OF THE DAY**

Tenemos a su disposición las fichas de alérgenos  
de todos nuestros platos y tapas

*We have available tabs allergens  
of all our dishes and tapas*

# PARA COMENZAR, NUESTRAS REFRESCANTES ENSALADAS... TO START, OUR REFRESHING SALADS...

DE LA HUERTA ..... 7,00 €

*DE LA HUERTA: mixed salad*

EMBRUIX: queso de cabra fundido, bacon, mezclum y frutos secos ..... 9,00 €

*EMBRUIX: Melted goat cheese salad with lettuce and fried bacon and dry fruit*

CÉSAR: pollo, bacon, parmesano,... y salsa "Caesar" ..... 9,00 €

*CESAR: Chicken, bacon, parmesan & caesar dressing*

ATLANTICO: salmón ahumado, crema de aguacate,  
queso de hierbas y vinagreta ..... 9,00 €

*ATLANTICO : Smoked salmon with creamy avocado sauce,  
parsley cheese & vinaigrette*

DEL TIEMPO: ensalada verde con frutas de temporada, queso de cabra y  
vinagreta de frutos secos ..... 10,00 €

*DEL TIEMPO: seasonal: Green salad with seasonal vegetables, goat cheese,  
with dry fruit vinaigrette*

## NUESTRAS PASTAS... OUR PASTA...

Tagliatelli ..... 12,00 €

ELIGE TU SALSAS: *CHOOSE YOUR SAUCE:*

- Puttanesca - "Puttanesca"
- Nata, parmesano y tomate seco - *Cream, Parmesan and dried tomato*
- Boloñesa - *Bolognese*
- Pesto con rúcula y nueces - *Pesto with arugula and walnuts*

Penne Rigate al horno de brasas con tomate, mozzarella, berenjena,  
albahaca y panceta ibérica ..... 13,00 €

*Penne Rigate baked with tomato, mozzarella, aubergine, basil and iberian bacon*

Lasagna de espinacas y salmón ..... 12,50 €

*Lasagna with spinach and salmon*

# NUESTRAS CARNES A LAS BRASAS DE LEÑA Y CARBÓN...

## OUR GRILLED MEATS...

POLLO "PICANTON" a la brasa (tiempo de preparación +/- 20' ..... 11,00 €  
*Grilled Chicken "PICANTON" (preparation time +/-20')*

COSTILLAS con salsa barbacoa ..... 12,00 €  
*Spare ribs with BBQ sauce*

SECRETO IBÉRICO (250 grs) ..... 13,00 €  
*Grilled iberian pork fillet (250 grs)*

COCHINILLO ASADO deshuesado, a baja temperatura ..... 15,00 €  
*Roasted pork boned, at low temperature*

ASADO DE CORDERO deshuesado, con hierbas del monte ..... 16,00 €  
*Boneless roasted Lamb, with mountain herbs*

ENTRECOTE de ternera (300 grs) ..... 18,00 €  
*Grilled veal entrecote (300 grs)*

CARRÉ de cordero laqueado ..... 19,00 €  
*Rack of suckling lamb with spice*

SOLOMILLO de BUEY  
con foie y manzana caramelizada (200 grs) ..... 19,80 €  
*Fillet steak with foie gras and caramelized Apple (200 grs)*

SALSAS PARA ACOMPAÑAR: SAUCES TO ACCOMPANY THE ABOVE:

pimienta, roquefort, champiñones, chimichurri ..... 1,50 €  
*pepper, roquefort, mushroom, chimichurri*

# NUESTROS PESCADOS

## OUR FISH...

Calamares con mejillones y arroz salvaje al curry verde ..... 13,00 €  
*Squids with mussels and rice sauvage with green curry*

LENGUADO a la Meunière ó salsa de naranja y azafrán ..... 13,80 €  
*Grilled Sole with orange & saffron sauce or Meniere sauce*

DORADA al horno de carbón y leña con majado mediterráneo  
envuelta con hoja de plátano ..... 13,80 €  
*Fillet of sea bream cooked on charcoal and firewood oven,  
wrapped with mediterranean mashed banana leaf*

Pregunte por nuestras sugerencias de pescado de lonja  
(Precio según mercado)

*Ask for our fresh fish suggestions  
(price according to market)*

## PARA LOS + PEQUES

### FOR CHILDREN...

NUGGETS de pollo con patatas fritas ..... 9,00 €  
*Chicken nuggets with chips*

SARTENAZO JUNIOR : huevo frito con bacon y patatas ..... 9,00 €  
*SARTENAZO JUNIOR : Fried egg and bacon with chips*

SPAGHETTI a la boloñesa ..... 8,00 €  
*Spaghetti bolognese*

# Y PARA PECAR...

## NUESTROS POSTRES CASEROS Y SUGERENCIAS EMBRUIX !

## AND FOR YOUR SINS... HOME MADE DESSERTS !

CREPE SUZETTE, con cítricos y helado de pistacho ..... 5,90 €  
*Crepe Suzette with citrus and pistachio ice cream*

CREPE DAMA BLANCA, con chocolate caliente  
y petazetas de chocolate ..... 5,90 €  
*White lady pancake with hot chocolate, vanilla ice cream & chocolate pop rocks*

GELADET DE PEPE, con chocolate caliente, turrón de Pepe  
y crujiente de cacahuete ..... 5,50 €  
*Hot chocolate sauce with supreme almond candy ice and peanut crunch*

COULANT de chocolate con helado de merengada,  
fruta de la pasión y canela ..... 5,80 €  
*Hot chocolate pastry with passion fruit sauce and ice cream and cinnamon*

TATIN DE MANZANA con helado de vainilla ..... 5,50 €  
*Home made Apple tart and vanilla ice cream*

PÊCHE MELBA, crema de melocotón, frambuesa, helado de vainilla  
y almendra tostada ..... 6,00 €  
*Peach Melba, peach cream, raspberry, vanilla ice cream and toasted almond*

PANACOTTA con coulis de mango ..... 5,20 €  
*Panna cotta with mango coulis*

MUERTE POR CHOCOLATE ..... 5,00 €  
*Death by chocolate*

MINIS DE LUXE HELADOS (elige tu crema favorita) ..... 3,70 €  
*Minis de luxe ice-cream (choose your favorite cream)*

COPA HELADA nata con galletas oreo y chocolate caliente ..... 6,70 €  
*Cup of oreo ice cream with hot chocolate*

Pregunte por nuestras sugerencias de postres caseros del dia  
*Ask about our homemade desserts tips of the day*