

ENTRANTES / Starters

	1/2	RACIÓN
OSTRA FRANCESA Y ALIÑO CÍTRICO <i>French oyster with citrus dressing</i>		5,00
SALMOREJO MUY CREMOSO Con regañás, jamón y huevo cocido <i>Very creamy "salmorejo" (cold tomato cream) with iberian ham and boiled egg</i>		6,50
CREMA DE PUERRO ASADO Con huevo pochado y cecina de picaña <i>Roasted leek cream with poached egg and beef jerky</i>		8,50
EMPANADILLAS DE BONITO EN ESCABECHE Las de la tía Carmen <i>Tía Carmen's tuna turnovers</i>	5,90	9,50
CROQUETAS DE JAMÓN Crujientes, cremosas... <i>Crispy and creamy ham croquettes</i>	2,00 /ud.	6,00 10,50
TARTAR DE TOMATES DE RAZA Con dátiles y burrata trufada <i>Tomato tartare with dates and truffled burrata</i>		12,50
ENSALADILLA RUSA CLÁSICA <i>Classic olivier salad</i>	8,00	13,50
Extra de tartar de atún como le gusta a Juanjo de La Tasquita	2,90	5,50
Extra caviar		15,00
MÉNAGE À TROIS DE SANTOÑA Anchoa en salazón, boquerón en vinagre y piparras encurtidas <i>«Ménage à trois» (anchovies and green chilli pepper)</i>	7,00	13,00
RABAS DE CALAMAR Como las de Puerto Chico <i>Fried squid</i>		16,00
TARTAR DE ATÚN En tacos, aliño de aceite de oliva y soja, con un huevo frito si te animas <i>Tuna tartare cut into dices with soy and olive oil dressing</i>		18,50
STEAK TARTAR Con cecina curada, patatinas fritas y sus tostaditas <i>Steak tartare with cured jerky, fried potatoes and toasts</i>		19,50
BUÑUELOS CREMOSOS DE QUESO MANCHEGO Con dulce de manzana <i>Very creamy cheese fritters with apple sauce</i>		11,50

VERDURAS / *Vegetables*

BERENJENAS Con salsa de yogur y aceite de oliva <i>Eggplants with yogurt sauce and olive oil</i>		9,00
PUERROS FINOS Asados en la parrilla, salsa cremosa de queso viejo <i>Grilled leeks with creamy aged cheese sauce</i>		12,00
ALCACHOFA DE TUDELA A la parrilla, el mejor aceite en crudo y escamas de sal <i>Grilled artichoke from Tudela with virgin olive oil and salt flakes</i>		13,50
MENESTRA DE VERDURAS A la brasa, jugo ligado de jamón ibérico <i>Grilled vegetable stew with iberian ham broth</i>		15,00

HUEVOS / *Eggs*

	1/2	RACIÓN
TORTILLA DE PATATAS Jugosa y poco hecha <i>Juicy spanish omelette (potato omelette)</i>		4,50
HUEVOS RELLENOS Con anchoas y piparras en vinagre <i>Boiled eggs stuffed with tuna and mayonnaise</i>	4,00	7,50
PISTO A LA BRASA CON HUEVOS ROTOS <i>Grilled ratatouille with fried eggs</i>		13,00
HUEVOS FRITOS Con carabinero y boletus <i>Fried eggs with red shrimp and boletus</i>		26,50

ARROCES, PASTAS Y GUISOS / *Rice, pasta and stews*

	1/2	RACIÓN
FIDEUÁ A LA SARTÉN Con gambas, calamares y verduras crujientes <i>Fideuá with prawns, squids and crunchy vegetables</i>	9,00	17,00
ALBÓNDIGAS DE TERNERA Y CERDO IBÉRICO Guisadas, con patatinas fritas <i>Stewed beef and iberian pork meatballs with fried potatoes</i>		17,00
ARROZ DE PULPO A LA BRASA Y ALCACHOFAS (MÍN. 2 PERSONAS) Cremoso, servido dentro de un queso curado <i>Creamy rice with grilled octopus and artichokes served inside a cured cheese (Minimum for 2 people)</i>		18,50 por persona/ per person

PESCADOS / *Fish*

TARANTELO DE ATÚN ROJO	28,00
Lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al Jospet <i>Grilled red tuna with roasted spring onions and tomato sauce</i>	
RAPITO	28,00
A la parrilla con bilbaína emulsionada <i>Grilled monkfish with olive oil, garlic and red chilli sauce</i>	
LENGUADO	29,00
A la espalda <i>Grilled sole</i>	

CARNES / *Meat*

ESCALOPE DE TERNERA BLANCA	20,00
Fino y crujiente, con topping de salmorejo <i>Thin and crispy white veal escalope with "salmorejo" (cold tomato cream) topping</i>	
POLLITO PICANTÓN	19,00
Asado en horno de carbón, ajo y tomillo limonero <i>Chicken roasted with garlic and lemon thyme</i>	
SOLOMILLO DE VACA	25,00
Salteado a la sartén, ajos confitados y romero <i>Grilled beef tenderloin sauteed with confit garlic and rosemary</i>	
MINI HAMBURGUESAS	13,50
De picaña madurada en brioche (2 und.) <i>Cured "picanha" mini-burger with brioche bread (2 Uds.)</i>	
ENTRECOTE DE LOMO BAJO CON HUESO DE VACA MADURADA	29,00
A la parrilla, sin más <i>Grilled bone-in matured beef entrecote</i>	



ACOMPañAMIENTOS / Sides

PATATAS FRITAS <i>Fried potatoes</i>	5,00
TOMATES Los mejores del momento, aliñados con orégano fresco y vinagre de Jerez <i>The best tomatoes with oregano and sherry vinegar</i>	6,50
PIMIENTOS ROJOS Asados al carbón <i>Charcoal-roasted red peppers</i>	6,50
PARMENTIER DE PATATA <i>Potato parmentier</i>	5,50
LECHUGA BATAVIA En ensalada, con cebolleta y tomate <i>Batavia lettuce salad with spring onions and tomato</i>	5,50
BONIATO Braseado con mantequilla ahumada de oveja <i>Braised sweet potato with smoked sheep butter</i>	5,00

POSTRES CASEROS / Desserts

TARTA DE QUESO CREMOSA <i>Creamy cheesecake</i>	7,50
TARTA DE PRALINÉ DE CHOCOLATE <i>Chocolate cake</i>	6,00
TORRIJA DE CROISSANT <i>Croissant french toast</i>	7,50
HELADOS ARTESANOS <i>Artisan ice cream</i>	7,00
FLAN MUY CREMOSO <i>Creme caramel</i>	5,50

SUPLEMENTO DE PAN Y APERITIVO / Bread and snack supplement	3,00
---	------

Disponemos de carta de alérgenos.
ante cualquier alergia o intolerancia alimentaria consulte a su camarero.

We have an allergen menu. Consult your waiter for any allergy or food intolerance.