



entradas



tortilla de papa y cebolla
tortilla de papa con chistorra
tortilla a la española
tortilla de fideua con gambas
patatas bravas (papa, salsa alioli y tomate picante)
huevos estrellados con jamón de jabugo
setas a la plancha, huevos y jamón serrano
boquerones con olivas y pimientos
croquetas de calamar con su tinta
croquetas de bacalao y alioli
buñuelos de bacalao con ajo blanco
calamares en su tinta
chipirones a la plancha en su tinta
chipirones y patatas encebollados
cojonudo
rabas
gambas al ajillo
langostinos a la plancha
jamón de jabugo con patata y tomate
pulpo a feira
degustación de tapas del día



platos de cuchara



callos a la madrileña (Inés de Lafuente)
potaje de lentejas
zarzuela de pescados y mariscos

CUBIERTO





pescados



merluza en salsa verde como en arzak

pesca del día en salsa marinera

pesca del día a la plancha

pesca del día a la vasca

guarnición a elección

berza (repollo, papa, panceta y oliva)

patatas a lo pobre (papa y cebolla)

patatas bravas (papa, salsa alioli y tomate picante)

pisto manchego (pimientos, cebolla y tomate)

papas aplastadas a la plancha



ensaladas



ensalada templada de endivias y atun
con su vin agreta

ensalada de lentejas y queso azul

ensalada de alubias y escaveche de conejo

ensalada de langostino, huevas de trucha,
picadillo de gazpacho, patatas y huevos de codorniz



carnes



rabo de buey al vino tinto (sin los huesitos)
conejo a la sidra
riñones al jerez
lomitos de cordero con hongos
solomillo de cerdo con manzanas y cebollas
ibérico con pimientos y papas a la sal
cochinillo (consulte)
cabeza de cochinillo (solo para entendidos)



arroses



paella a la valenciana (frutos de mar y pollo)
paella de mariscos
paella de campo, pollo y conejo con azafran
paella de vegetales y setas
arroz negro con calamares y gamba
fideua de frutos de mar
fideua negra con gambas y chipirones



dulces

crema catalana
arroz con leche (Inés de Lafuente)
natillas con frutos rojos
leche frita flameada con brandy y helado
crème brûlée de chocolate y sus churros
los churros del burladero
peras a la sidra con salsa chocolate
flan de naranja
pan de chocolate
profiteroles con helado de vainilla
crocante mousse de chocolate con helado
volcán de naranja
volcán de chocolate
omelette surprise / dos personas

Para evitarle y evitarnos inconvenientes en las reservas
mantendremos una tolerancia de 15 minutos
en los casos de demoras sin previo aviso.





nuestro bar



americano	margarita
bellini	martini cocktail
bloody mary	martini Sweet
caipirinha	mimosa
caipiroska	negroni
coloradito	old fashioned
cosmopolitan	pisco sour
cuba libre	screwdriver
garibaldi	tequila sunrise
gibson	tom collins
gin tonic	vodka martini
kir	vodka tonic
kir royal	whisky sour
manhattan	



vermouth

campari
cinzano
gancia
martini
punt e més



copas

champaña
cabernet sauvignon
chardonnay
malbec
copa premium

sangria (Inés de Lafuente)

caña

1/2 caña

sidra tirada

1/2 sidra tirada

sidra flor de manzano
(método champenoisè)



cafetería



café /descafeinado/ té
capuccino

tealosophy

té negro

english breakfast

(blend de cosechas premium de india , ceylón y china)

earl gray

(base de té ceylón mahaluxmi con aceite de bergamota)

té verde

green geisha

(Base de té verde sencha , anana y maracuya)

infusión

calm

(cítricos, flores y verbena, ideal para después de comer)

apple calm

(manzanas con canela , flores y verbena, ideal para después de comer)

monsoon wedding

(verbenas , menta, lemongrass, manzanilla y pétalos)

very berry

(frutos rojos y pétalos de la patagonia)

provence

(rooibos , pétalos, violetas, verbena , bayas de sauco)