



Jamón 100% ibérico de bellotas 5J <i>Acorn-fed iberian (100 grs)</i>	25,90
Paté de hígado de oca y carne de faisán con aceite de oliva virgen extra 2 6 <i>Goose liver pâté and pheasant meat with extra olive oil</i>	15,50
Alcachofas con ajito frito y virutas de bacalao 3 <i>Artichokes with fried garlic and cod shavings</i>	14,00
Ensalada de naranja de temporada, tacos de bacalao y polvo de aceitunas negras 3 <i>Salad with orange, cod and black olive powder</i>	15,80
Ensalada de rúcula, hojas de roble y virutas de calamar con trufa 3 4 <i>Rocket salad with oak leaves and little shavings of squid with truffle</i>	15,80
Bolsitas de queso azul y salsa de Pedro Ximenez 1 2 <i>Little bags of blue cheese and Pedro Ximenez reduction</i>	13,80
Huevos de campo con Mousse de boletus edullis 2 6 <i>Country farm eggs with boletus edulis mousse</i>	13,50
Espárrago blanco de Navarra <i>White asparagus from Navarra</i>	4,90 €/ud
Almejas – Navajas – Coquinas 3 <i>Clams – Razor clams – Coquinas (Type of clam)</i>	m.p.

1-Contiene gluten / It contains gluten

2-Contiene lactosa / It contains lactose

3-Contiene pescado y/o marisco / It contains fish and shellfish

4-Contiene frutos secos/it contains nuts

5-Contiene mostaza/ It contains mustard

6-Contiene huevo / It contains egg

IMPUESTOS INCLUIDOS / VAT INCLUDED



Almejas revueltas con espinacas 2 3 6 <i>Clams with spinach</i>	20,80
Estofado de carrillada ibérica al vino tinto <i>Pork cheeks stew with red wine sauce</i>	17,50
Foie de oca braseado y compota de calabaza <i>Goose foie braised with pumpkin compote</i>	18,70
Magret de pato con salsa de naranja qumkuat <i>Sliced duck breast with qumkuat orange sauce</i>	16,50
Pierna de cordero a la miel de romero con pasas de corinto y piñones 1 4 <i>Lamb leg baked on rosemary with sultanas and pine kernels</i>	26,20
Solomillo de buey al ajo quemado 2 <i>Beef tenderloin with burnt garlic</i>	23,80
Costillitas a la miel (Nominadas mejor BBQ por Foody Hub. Mayo 2015) 1 2 5 <i>Roasted pork ribs with Honey glaze. (Nominated best BBQ for Foody Hub.London. May 2015)</i>	19,50

1-Contiene gluten / It contains gluten

2-Contiene lactosa / It contains lactose

3-Contiene pescado y/o marisco / It contains fish and shellfish

4-Contiene frutos secos/it contains nuts

5-Contiene mostaza/ It contains mustard

6-Contiene huevo / It contains egg

IMPUESTOS INCLUIDOS / VAT INCLUDED

Menú Degustación de las tapitas más representativas

Tasting menu of the most famous tapas

Mi-cuit de foie, pan de avellanas y gelatine de almendra amarga 1 2 4

Mi cuit foie gras, hazelnut and bitter almond jelly

"Un cigarro para Bécquer" (3er Premio Sevilla en Boca de Todos 2013) 1 2 3 6

A cigar for Bécquer: brick pastry cigar-shaped with cuttlefish and algae. (3rd Prize "Sevilla en Boca de Todos 2013)

Alcachofa con ajito frito y virutas de bacalao 3

Artichok with fried garlic and cod shavings

Pulpo a baja temperatura con pesto rojo 3

Slow-cooked octopus with red pesto sauce

Corvina con compota de tomate y tapenade 3

Sea bass with tomato compote and tapenade

Yema sobre bizcocho de boletus y vino caramelizado (Mejor tapa Sevilla en Boca de Todos) 1 2 3 6

Slow-cooked egg served on boletus cake with caramelized with wine reduction. (1st Prize Sevilla en Boca de Todos)

Costillitas a la miel (Nominadas mejor BBQ por Foody Hub. Mayo 2015) 1 2 5

Roasted pork ribs with Honey glaze.(Nominated best BBQ for Foody Hub.London. May 2015)

Para terminar / As dessert

Degustación de nuestra repostería

Tasting of the bakery of the day

45 €/persona (IVA incluido).

En este precio no se incluye la bebida

45 €/person (VAT included).

Drinks not included