

## Tapas Tapas

Patatas Bravas / Potatoes and garlic mayonnaise	3,50 €
Pimientos del Padrón / Peppers of the “Padrón”	4,00 €
Croquetas / Croquettes of Stew meat, or Cabrales Cheese, or mushrooms, or Ham	4,00 €
Aceitunas Variadas / Mixed Olives	2,30 €
Ensaladilla Rusa / Russian Salad	4,00 €
Musaka de Garbanzos / Chickpeas Mousaka	3,50 €
Lacón a la gallega / Dry-cured smoked ham	6,00 €
Champiñones con Cebolla Caramelizada/ Mushrooms with Caramelized Onion	4,00 €
Paté de Humus / Humus Paté	3,50 €
Tortilla de Patatas / Potatoes Omelette	2,90 €
Tortilla de Bacalao / Cod Omelette	5,50 €
Montadito	1,30 €
Surtido de 4 Montaditos	4,50 €
Pan con Tomate / Bread with Tomato	1,20 €
Alitas de Pollo con salsa Barbacoa / Wing Chicken with Barbecue sauce	5,00 €
Chistorra / Spicy red Sausage	3,50 €
Foie con Tomates y Frutos Secos / Foie with Tomatoes and Dried Fruits	6,10 €
Jamón Ibérico / Iberian Ham	11,00 €
Surtido de Embutido Ibérico / Assortment of Iberian Sausages	10,90 €
Surtido de 4 Quesos / 4 Cheeses assortment	12,00 €
Surtido embutidos del país / Assortment of country sausages	8,50 €
Bolitas de queso cabra / Cheese goat balls with spiced sausage and honey	7,50 €
Surtido de fritos / Assortment of fried	6,00 €
Boquerones a la Andaluza / Fried Kinds of Anchovy	4,50 €
Bacalao frito con Piperrada / Fried Cod with Tomatoes-and-peppers Sauce	4,50 €
Buñuelos de Bacalao con Ajoaceite / Cod Buns with Garlic Mayonnaise	4,50 €
Rabas (Calamar a la Romana) / Fried Squids	5,00 €
Gambas a la Plancha / Grilled Prawns	7,90 €
Gambas gabardina / Prawns to coat	4,50 €
Chipirones a la Andaluza / Fried Small Cuttlefish	7,50 €
Navajas / Razor Shell	6,00 €
Berberechos a la Plancha / Grilled Clams	8,00 €
Almejas a la marinera / Clams with marinera sauce	5,90 €
Pulpo a la Gallega / Octopus	10,00 €
Tacos de Sepia a la Plancha / Grilled Squid	6,50 €
Mejillones al Jerez / Mussels with Cherry Wine	4,50 €
Anchoas de la Escala / Anchovies from l’Escala	9,00 €
Brocheta de Gambas con Vinagreta / Prawn Brochette with vinaigrette	1,90 €
Surtido de conservas / Canned assortment	

## starters

<b>Soup of the day</b>	4,00 €
<i>Crema del dia</i>	
<b>Tempura Cod with “Romesco” Sauce</b>	7,00 €
<i>Tempura de bacalao con romesco</i>	
<b>Catalane Cannelloni</b>	9,00 €
<i>Cazuela de Canelones de la Casa</i>	
<b>Small octopus in Sauté Onions</b>	8,50 €
<i>Pulпитos Encebollados</i>	
<b>Timbale of grilled sweet peppers and aubergines with Goat Cheese and olive paste</b>	8,00 €
<i>Timbal de escalivada con queso de Cabra</i>	
<b>hOriginal Salad</b>	6,50 €
<i>Ensalada original</i>	

## .....main course

<b>Grilled Entrecote de Veal with “Panadera” Potatoes</b>	13,50 €
<i>Entrecot de ternera a la Plancha con Patata Panadera</i>	
<b>Fricando with mushrooms</b>	10,00 €
<i>Fricando de Ternera con Setas</i>	
<b>Iberian secret (pork) with mushrooms and apple</b>	13.50 €
<i>Secreto ibérico con manzana y setas</i>	
<b>Monkfish with sea food Sauce</b>	13,50 €
<i>Rape a la Marinera</i>	
<b>Grilled Monkfish and Seafood Platter (2 persons)</b>	47,00 €
<i>Parrillada de marisco y rape</i>	
<b>Grilled Lobster and Seafood Platter (2 persons)</b>	62,00 €
<i>Parrillada de marisco y Bovagante</i>	

## .....rices

<b>Arroz Negro / Black Rice</b>	12,00 €
<b>Paella de mariscos / Seafood Paella</b>	13,00 €
<b>Paella de Verduras y Setas / Vegetables Paella</b>	11,00 €
<b>Fideuá</b>	11,00 €

## .....desserts

<b>Cream Catalane</b>	4,00 €
<i>Crema Catalana</i>	
<b>Crispy pistachio nuts with Mango Compote</b>	6,00 €
<i>Crujiente de pistachos con compota de mango</i>	
<b>Fig Tatin with Walnut Ice Cream</b>	6,50 €
<i>Tatin de higos con Helado de Nueces</i>	
<b>Chocolate fondant with coulis of Raspberry</b>	6,50 €
<i>Tapón de Chocolate cremoso con coulis de frambuesa</i>	
<b>Ice Cream</b>	4,50 €
<i>Trio de Helados</i>	