




































MONTADITOS

Tortilla <i>Spanish omelette</i>  	2'50 €
Pringá, ibéricos (chorizo, caña, salchichón) <i>Pringá, iberians</i> 	2'50 €
Jamón ibérico o presa ibérica <i>Iberian ham or iberian prey</i> 	3'00 €
Jamón Ibérico y presa ibérica <i>Iberian ham and iberian prey</i> 	3'50 €























ENTRANTES (Starters)

	½ RACIÓN	RACIÓN
Copa de gazpacho <i>Glass of gazpacho soup</i>		4,50 €
Patatas bravas <i>Spiced potatoes (with mayonnaise and soft spiced tomato sauce)</i> 	4,00 €	7,00 €
Mini flamenquín de calabacín, bacon y queso   	4,00 €	7,50 €
<i>Zucchini, bacon and cheese mini-flamenquín</i>		
Revuelto de patatas y jamón <i>Scrambled eggs, potatoes and ham</i> 	4,50 €	8,00 €
Arroz negro relleno de gambas y alioli de melón   	5,00 €	9,00 €
<i>Black rice with garlic shrimp stuffed and melon alioli</i>		
Bastoncitos fritos de berenjenas con salmorejo   	5,00 €	9,00 €
<i>Fried aubergine sticks with salmorejo (cold andalusian vegetables cream)</i>		
Pulpo a la brasa con su mahonesa y patatas "cerillo" <i>Grilled octopus with mahonesa and "stickts" potatoes</i>		11,00 €
Revuelto de espárragos trigueros y gambones  	7,00 €	13,00 €
<i>Scrambled eggs, asparagus and pink shrimps</i>		
Pastel de calabacín con bacon y mozzarella  	7,00 €	13,00 €
<i>Zucchini terrine with bacon and mozzarella</i>		
Queso curado de oveja <i>Old mature sheep's cheese</i> 	7,50 €	14,50 €
Huevas de merluza a la plancha con jamón ibérico 	8,00 €	15,00 €
<i>Grilled hake roes with iberian cured ham</i>		
Tabla serrana <i>Assortment iberian cured sausages</i> 	9,00 €	17,00 €
Caña de lomo ibérica <i>Cured iberian pork loin sausage</i>	9,50 €	18,00 €
Pulpo a la Gallega <i>Octopus 'Galician' style</i> 	10,00 €	19,00 €
Jamón de Bellota <i>Iberian cured ham</i>	11,00 €	20,00 €








ENSALADAS (Salads)

	½ RACIÓN	RACIÓN
Ensaladilla rusa (con atún) <i>Typical vegetable and tuna salad with mayonnaise</i>  	5,00 €	9,00 €
Salpicón de marisco <i>Sea-food salad</i>  	5,50 €	10,00 €
Ensaladilla de gambas <i>Prawn salad with mayonnaise</i>   	6,00 €	11,00 €
Tomate aliñado con atún y cebolla <i>Tomato salad with tuna and onion</i> 		9,00 €
Mixta <i>Mixed salad: lettuce, tomato, onion, asparagus, tuna and boiled egg</i> 		11,00 €
Ensalada de hojas, olivas negras, caballa ahumada y chocolate blanco  		12,00 €
<i>Leaves, black olives, smocked mackerel and white chocolate salad</i>		

FRITOS (Fried fish)

Croquetas caseras de pollo y jamón <i>Ham and chicken croquettes</i>   	8,50 €
Croquetas caseras de atún <i>Home-made tuna croquettes</i>   	9,00 €
Chocos <i>Squid rings</i> 	11,00 €
Adobo sevillano <i>Fish in marinade</i>   	11,00 €
Taquitos de bacalao <i>Fried diced cod</i>  	12,00 €
Boquerones <i>Fresh anchovies</i> 	12,00 €
Frito variado (Min. 2 pax) <i>Fried fish assortment (Min. 2 pax)</i>   (precio por persona)	12,00 €
Huevas de merluza fritas <i>Fried hake roes</i>  	12,00 €
Acedías <i>Fried flatfish</i> 	13,50 €
Taquitos de merluza <i>Fried diced hake</i> 	14,00 €
Navajas en tempura de alga Nori <i>Navajas in Nori kelp tempura</i>   	14,50 €

ARROCES/PAELLAS (Rice)

Paella de verduras (Min. 2 personas) <i>Vegetable 'paella' (Min. 2 pax)</i>	13,00 € (precio por persona)
Arroz con carne de costillas ibéricas (Min. 2 personas) <i>Rice with iberian pork ribs meat (Min. 2 pax)</i>	13,50 € (precio por persona)
Paella de verduras y bacalao (Min. 2 personas)  <i>Vegetables and cod 'paella' (Min. 2 pax)</i>	14,50 € (precio por persona)
Arroz negro con rape, gambas y almejas (Min. 2 personas)    <i>Black rice with monkfish, prawns and clams (Min. 2 pax)</i>	20,50 € (precio por persona)
Paella de pescado y marisco (Min. 2 personas)    <i>Seafood and fish 'paella' (Min. 2 pax)</i>	22,00 € (precio por persona)





MARISCO (Shellfish)

Gambones al ajillo <i>King Prawns with garlic</i> 	16,00 €
Almejas en salsa verde <i>Clams in green sauce</i> 	19,00 €
Langostinos (200 grs.) <i>King-Prawns (200 grs.)</i> 	22,00 €
Gambas (200 grs.) <i>Prawns (200 grs.)</i> 	27,00 €

PESCADOS (Fish)

Pez espada a la plancha <i>Grilled swordfish</i> 	16,50 €
Atún a la plancha <i>Grilled tuna</i> 	17,50 €
Dorada a la plancha <i>Grilled gilthead fish</i> 	18,50 €
Lubina a la plancha <i>Grilled sea bass</i> 	19,00 €

CARNES (Meats)

Flamenquín de lomo, jamón y huevo <i>Flamenquín of loin, ham and egg</i>  	8,00 €
Pechuga de pollo a la parrilla <i>Grilled chicken breast</i>	9,00 €
Brocheta de solomillo de cerdo adobado a la parrilla <i>Grilled marinated pork tenderloin skewer</i>	15,50 €
Hamburguesa "BIB" (Burguer Ibérica de Bellota) <i>Hamburger "BIB"</i>  16,00 € (+2€) Hamburguesa ibérica de bellota, ensalada (hoja de roble, rúcula), tomate, cebolla morada, pepinillo, patatas especiadas, mojo rojo, salsa especial RG y si lo desean, un suplemento especial de una crema de queso curado por solo 2€ <i>Iberian acorn hamburger, salad (oak leaf, arugula), tomato, onion, gherkin, spicy potatoes, red mojo, special RG sauce and if desired, a special supplement: old mature cheese cream for only 2 € more.</i>	
Cola de toro a la Maestranza <i>Ox tail in Maestranza's style</i> 	16,50 €
Presa ibérica a la parrilla <i>Grilled iberian pork shoulder steaks</i>	17,00 €
Pluma ibérica a la parrilla con mojo rojo, pimientos del padrón y patatas del chef <i>Iberian pork fillet grilled with red mojo, "Padron" peppers and chef's potatoes</i>	17,00 €
Lomo de buey a la parrilla <i>Grilled beef tenderloin</i>	17,00 €
Solomillo de Buey a la parrilla <i>Grilled beef sirloin steak</i>	23,00 €