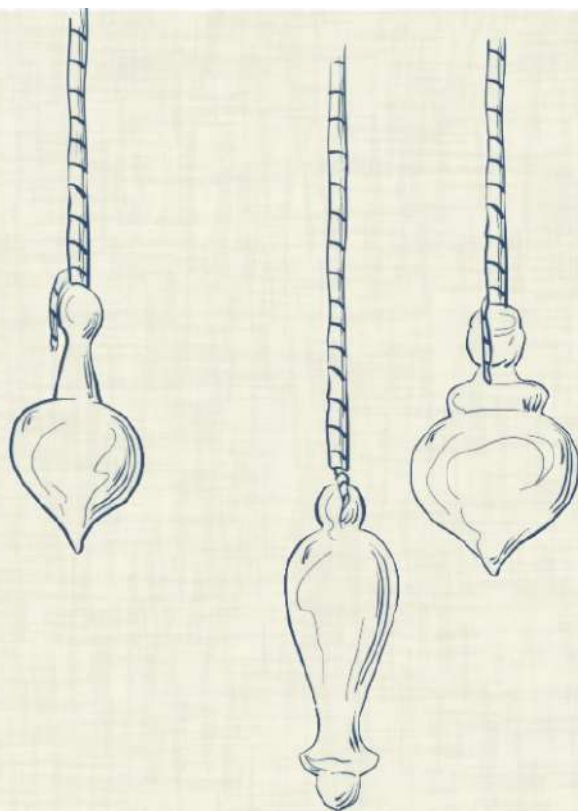




ESTOS ICONOS TE INDICAN LOS ALIMENTOS ALÉRGENOS QUE CONTIENE CADA PLATO

GL

GLUTEN

CRU

CRUSTÁCEOS

HU

HUEVOS

PES

PESCADO

CA

CACAHUETES

SO

SOJA

LÁC

LÁCTEOS

CAS

FRUTOS DE
CÁSCARA

AP

APIO

MOS

MOSTAZA

SE

GRANOS DE
SÉSAMO

SUL

DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS

MO

MOLUSCOS

ALT

ALTRAMUCES

P.C.T

PUEDE CONTENER TRAZAS

Calaballo

Delicioso todo el año

PARA EMPEZAR

Starters / Entrées

FRÍAS

Cold / Entrées Froides

JAMÓN IBÉRICO CON ALMENDRAS SALADAS Y PAN TOSTADO CON TOMATE 20,75 €

Iberian Cured Ham with salad almond and toast with tomato

Jambon Ibérique avec amandes salées et pain grillé à la tomate

GL CAS

MILHOJAS DE QUESO DE CABRA, LÁMINAS DE FOIE Y MANZANA CARAMELIZADA 13,75 €

Milhojas (Goat's cheese, foie and caramelised apple)

Millefeuille de fromage de chèvre, fine tranche de foie gras et
pomme caramélisée

LAC GL

MILHOJAS DE QUESO DE CABRA Y MANGO 12,75 €

Milhojas (Goat's cheese, Mango and Honey)

Millefeuille de fromage de chèvre et mangue

LAC GL

CARPACCIO DE GAMBA, RÚCULA Y PIMIENTA ROSA 17,50 €

Carpaccio of prawns, arugula and pink pepper

Carpaccio de crevettes, roquette et poivre rose

LAC CAS

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY CON PARMESANO, RÚCULA Y PIÑONES 16,75 €

Beef sirloin carpaccio with parmesan, rucula and pinions

Carpaccio d'ailoyau de bœuf avec parmesan, roquette et pignons

LAC CAS

SALMOREJO CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HELADO DE ACEITE DE OLIVA 7,50 €

Andalusian Vegetables cold cream with ham and olive oil ice cream

Salmorejo aux éclats de jambon et glace à l'huile d'olive (crème
andalouse froide de légumes)

GL HU LAC CAS

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (precio unidad) 3,20 €

Anchovies from the Cantabrian Sea (unit price)

Anchois de Cantabrie (prix unitaire)

PES

PATÉ DE PATO CON MERMELADA DE FRAMBUESA 12,75 €

Duck pate with strawberry jam

Pâté de foie de canard

PES

PARA EMPEZAR

Starters / Entrées

CALIENTES

Hot / Entrées chaudes

BOQUERONES AL LIMÓN O VITORIANOS 11,75 €
(Según mercado)

Fried anchovies with lemon

Friture d'anchois au citron

PES CAS

ALMEJAS SALTEADAS CON ALCACHOFAS Y LANGOSTINOS 14,00 €

Salted clams with artichokes and prawns

Palourdes aux artichauts et grosses crevettes

GL CRU MO

PUNTILLITAS 16,75 €

"Puntillitas" Baby Squid

Friture de jeunes calmars

MO GL

PULPO SECO 19,50 €

Dried Octopus

Poulpe séché

MO SE SO

CORAZONES DE ALCACHOFAS CON FOIE 12,75 €

Artichokes with foie

Cœurs d'artichauts au foie gras

GL

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN 11,75 €

Eggs with potatoes and ham

Œufs au jambon et pommes de terre

HU

HUEVOS ROTOS CON BOLETUS Y LANGOSTINOS 13,75 €

Eggs with boletus and prawns

Œufs aux cèpes et grosses crevettes

HU CRU

NUESTRAS ENSALADAS

Our salads / Nos salades

ENSALADA DE AGUACATE CON LANGOSTINOS 10,50 €

Avocado with Prawns Salad

Salade d'avocats et grosses crevettes

CRU

ENSALADA DE CANÓNIGOS Y RÚCULA, TOMATE SECO, ACEITUNAS NEGRAS Y PARMESANO 10,50 €

Canons and rucula, dried tomato, black olives and parmesan cheese

Salade de mâche et roquette avec tomates séchées et parmesan

LAC GL CAS

ENSALADA MEDITERRÁNEA CALABAJÍO 9,00 €

Mediterranean Calabajío salad

Salade méditerranéenne Calabajío

AP HU PES

ENSALADA DE TATAKI DE ATÚN ROJO CON ACEITE DE SÉSAMO Y SOJA 13,00 €

Tuna fish Tataki salad with soya sauce and sesame oil

Salade de Tataki de Thon Rouge à l'huile de sésame et sauce soja

AP GL HU PES MOS SE SO CAS

ENSALADA DE FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT 10,50 €

Nuts salad and yogurt sauce

Salade aux fruits secs et sauce yaourt

GL HU LAC CAS

TOMATE CON AGUACATE 9,50 €

Tomato and Avocado

Tomates et Avocat

Calabajío
Delicioso todo el año

10% IVA no incluido

PASTAS Y ARROCES

Rice and Pasta/ Riz et pâtes

ESPAGUETTI BOLOGNESE

Spaguetti bolognese
Spaghettis bolognaise

AP GL LAC

12,75 €

ESPAGUETTI CARBONARA

Spaguetti Carbonara
Spaghettis carbonara

GL HU LAC

12,75 €

ARROZ CON BOGAVANTE

(MÍNIMO 2 PERSONAS) precio /persona

Rice and european lobster (minimum for 2)

Riz au Homard (min. 2 pers.) Prix/personne

AP GL GRU PES MO HU

19,75 €

ARROZ CAMPERO

(MÍNIMO 2 PERSONAS) precio /persona

Campero Rice (minimum for 2)

Riz «campero» (riz aux légumes et viande)

(min. 2 pers.) Prix/personne

AP GL CAS

14,00 €

RISOTTO CON BOLETUS

Risotto and flap mushrooms

Risotto aux cèpes

GL LAC HU AP

14,75 €

RISOTTO A LOS CUATRO QUESOS

Risotto with four types of cheese

Risotto aux quatre fromages

GL LAC HU AP

12,75 €

NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS

Vegetarian / Nos plats végétariens

WOK DE VERDURAS

Assorted Vegetable Stir Fry
Wok de légumes

SO

11,25 €

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Vegetarian Burger (Can be made Vegan)

Hamburger végétarien

GL

9,50 €

CREMA FRÍA DE PUERROS

Chilled Cream of Leek Soup

Crème froide de poireaux

LAC

7,50 €

CARPACCIO DE TOMATE Y MANGO CON FRUTOS SECOS

Tomato and Mango carpaccio with Dried Fruits and Nuts

Carpaccio de tomate et mangue avec fruits secs

CAS SE

10,50 €

RAVIOLI DE CALABACÍN Y BERENJENA CON SALSA TOMATE

Zucchini and Aubergine Ravioli with Tomato Sauce

Raviolis de courgettes et aubergines à la sauce tomate

GL

11,75 €

FUSIÓN

Fusion / Fusion

TATAKI DE ATÚN EN SALSA DE SOJA Y ACEITE DE SÉSAMO 18,75 €

Tuna Fish Tataki in Soybean Sauce and Sesame Oil
Tataki de thon à la sauce soja et huile de graines de sésame

AP PES MOS SE SO

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE BASE DE AGUACATE 19,75 €

Red Tuna Tartar on Avocado
Tartare de thon rouge sur lit d'avocats

AP PES SE SO

SASHIMI DE ATÚN 18,75 €

Tuna Fish Sashimi
Sashimi de thon

GL PES SE SO CAS

CEVICHE DE CORVINA 18,75 €

Sea Bass Ceviche
Ceviche de courbine

PES LAC

MENÚ INFANTIL

Children's menu / Menu enfant

A ELEGIR ENTRE:

- PIZZA CALABAJÍO
(JAMÓN, TOMATE, CHAMPIÑÓN, MOZZARELLA Y ORÉGANO)
- HAMBURGUESA DE BUEY
- ESCALOPE DE POLLO

INCLUYE REFRESCO Y BOLA DE HELADO 15,00 €

To Choose:

- Pizza Calabajío
(tomato sauce, cured ham, mushrooms, mozzarella and oregano)
- Beef Burger
- "Chicken escalope"(a lightly battered and fried boneless fillet)

with a beverage and a scoop of ice cream for dessert.

A choisir entre:

- Pizza calabajío
(Jambon, tomate, champignons, mozzarella et origan)
- Hamburger de boeuf
- Escalope de poulet

Comprend boisson et boule de glace

10% IVA no incluido

Calabajío
Delicioso todo el año

PESCADOS

Fresh fish / Poissons

RAPE CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS

Monkfish stew with clams and prawns
Baudroie aux palourdes et grosses crevettes

GL CRU PES MO CAS

20,75 €

CALAMAR PLANCHA

grilled squid
Calamars grillés

MO

18,75 €

BROCHETÓN DE PULPO EN SALSA DE SOJA, SÉSAMO Y PIMENTÓN

Octopus calabajio Paprika, sesame seed and soya sauce
Brochette de poulpe à la sauce soja, sésame et poivron

MO SE SO GL

18,75 €

LOMO DE BACALAO AL GUSTO (Vizcaina, pil-pil o a las brasas)

Cod in garlic sauce, pil-pil or grilled
Cabillaud au choix (sauce Vizcaina, pil pil ou braisé)

PES GL

19,75 €

LOMO DE ATÚN ROJO EN TACOS

Red tuna loin on the grill
Carrés de thon rouge

PES SO

19,75 €

PULPO SECO SOBRE BASE DE COL

dried octopus
Poulpe séché sur lit de chou rapé

MO

19,50 €

LUBINA A LA ESPALDA

Sea bass grilled
Bar cuit «a la espalda» (grillé)

PES

20,25 €

LUBINA A LA SAL

(mínimo 2 personas) Precio / persona

Sea bass, salt baked - Minimun 2 persons
Bar cuit au sel (min. 2 pers.)

PES

20,25 €

DORADA A LA ESPALDA

Mahi-Mahi grilled
Dorade «a la espalda» (grillé)

PES

19,25 €

DORADA A LA SAL

(mínimo 2 personas) Precio / persona

Mahi-Mahi, salt baked (min. 2 pers.)
Dorade au sel (min. 2 pers.)

PES

19,25 €

LENGUADO A LA PLANCHA

Grilled Sole
Sole grillée

PES

20,25 €

GAMBA BLANCA (200 GR)

White Prawns
Gamba

CRU

21,00 €

PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS SEGÚN MERCADO

Fresh fish and seafood

Poissons et fruits de mer frais selon arrivage

PES MO CRU

CARNES

Meats / Viandes

LOMO ALTO DE BUEY 18,00 €
beef entrecôte
Entrecôte de bœuf
MOS

SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA 20,00 €
beef tenderloin grilled
Faux-filet de bœuf au grill
MOS

TAGLIATTA CON RÚCULA, PARMESANO Y VINAGRETA DE MOSTAZA 21,00 €
tagliatta with arugula, parmesan and mustard vinaigrette
Tagliatta avec roquette, parmesan et vinaigrette à la moutarde
LAC MOS SUL HU AP

CON FOIE AL OPORTO 24,25 €
with fresh foie with oporto sauce
Au foie gras au Porto
LAC SUL HU AP GL

VORONOFF FLAMBEADO AL VODKA 21,00 €
voronoff flambé with vodka
Flambé à la Vodka
GL MOS LAC SO SUL

CHATEAUBRIEND 22,75 €
(MÍNIMO DOS PERSONAS) PRECIO/PERSONA
chateaubriend with bearnesa sauce (minimum for 2)
Chateaubriand (min. 2 pers.) (prix/personne)
HU MOS LAC SUL

SALSA APARTE A ELEGIR 1,50 €
(Bearnesa, oporto, pimienta, mostaza...)
Side of bearnesa, oporto, sweet peppers, honey mustard sauce
Sauce à part, au choix (Béarnaise, Porto, Poivre, Moutarde...)

TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY 23,00 €
Beef sirloin tartar
Tartare de faux-filet de bœuf
GL HU LAC MOS SO

CHULETÓN DE BUEY CON PIMIENTOS DE PADRÓN (APROX. 500 GR.) 22,00 €
Roasted loin of beef and sweet peppers
Côte de Bœuf
GL MOS

HAMBURGUESA DE BUEY 11,50 €
Beef Burger
Hamburger de Bœuf
GL

CARRILLADA DE BUEY EN SU JUGO CON PURÉ DE PATATA TRUFADO 15,75 €
Beef cheeks and truffle mashed potatoes
Joue de Bœuf dans son jus avec purée de pommes de terre truffée.
GL HU LAC SO SUL HU AP

LOMO ALTO DE ANGUS 28,75 €
Angus Ribeye Steak
Entrecôte Angus
MOS

PICANHA 18,75 €
Grilled Rump Cap Steak
Picanha sur le grill
MOS

CARNES

Meats / Viandes

PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO

Grill pork tenderloin slices

Petites tranches de filet de porc grillées

14,00 €

SOLOMILLO DE CERDO

Pork tenderloin

Filet de porc

MOS

15,00 €

SALSA APARTE A ELEGIR

(Bearnesa, oporto, pimienta, mostaza...)

Side of bearnesa, oporto, sweet peppers, honey mustard sauce)

Sauce à part, au choix (Béarnaise, Porto, Poivre, Moutarde...)

1,50 €

PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON

SALSA DE MOSTAZA A LA MIEL

Grill "Pluma" iberic pork tenderloin with honey mustard sauce

Pluma Ibérique à la sauce moutarde et miel

MOS LAC

15,75 €

PRESA IBÉRICA A LA BRASA CON SALSA

DE MOSTAZA A LA MIEL

Grill "presa" iberic pork tenderloin with honey mustard sauce

Grillade de porc à la sauce moutarde et miel

LAC MOS

15,75 €

PALETILLA DE CORDERO CON PURÉ

DE PATATAS TRUFADO

Roast lamb shoulder and truffle mashed potatoes

Épaule d'agneau et purée de pommes de terres truffée

GL HU SUL SO AP

22,75 €

COCHINILLO CONFITADO CON PURÉ

DE PATATA VIOLETA

Suckling pig confit with purple potato purée

Cochon de lait confit et purée de pommes de terre violettes

SE

19,75 €

CODILLO CALABAJÍO

Calabajio pork shoulder

Jarret de porc Calabajío

SE

16,25 €

PINTADA DESHUESADA Y RELLENA DE FOIE

Y PASAS CON SALSA DE PEDRO XIMENEZ

Boneless stuffed pintada with foie and grapes

and pedro ximenez sauce

Pintade désossée et farcie au foie gras et raisins secs

à la sauce au Pedro Ximénez

GL SO LAC CAS SUL AP HU

16,25 €

HELADOS

Ice Cream / Glaces

CASSATTA SICILIANA

5,75 €

(HELADO DE CREMA Y PIASTACHO, BIZCOCHO, NATA,
TROCITOS DE CHOCOLATE Y FRUTA CONFITADA)

Cassatta siciliana Ice Cream with Heart of Sponge Cake Flavoured

Glacé à la crème et pistache, génoise, crème, morceaux de chocolat et fruits secs

LAC CAS GL

NOCCIOLA

5,75 €

(HELADO DE AVELLANA, CORAZÓN DE AVELLANA CON NATA
Y TROCITOS DE CHOCOLATE)

Nocciola Hazelnut Ice Cream Around Hazelnut Semifreddo

Glacé noisette autour d'une noisette, crème fouettée et petits morceaux de chocolat

LAC CAS

TARTUFO

5,75 €

(HELADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA, CORAZON DE
CHOCOLATE FUNDIDO)

Chocolate Tartufo and Hazelnut Ice cream Sprinkled with
cocoa Powder and Melted Chocolate

Glacé chocolat-noisette, cœur fondant au chocolat, et saupoudré de chocolat en poudre

LAC CAS

FRUTA

Fruit / Fruit

CREMA DE MELÓN Y MENTA

4,50 €

Melon and Mint sorbet

Crème sorbet melon et menthe

LAC

FRUTA DE TEMPORADA

4,00 €

Season's fruit

Fruit de saison

SURTIDO DE FRUTAS (SEGÚN TEMPORADA) (MIN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

4,75 €

Assortment of Fruits (depending on the season)

Assortiment de fruits (selon la saison)

(Min. 2 personnes) prix par personne

10% IVA no incluido

Calaballo
Delicioso todo el año

TARTAS

Pies / Tartes

NEVADA (RELLENA DE CREMA DE CASTAÑAS) Special Nevada Chestnut Cream pie Tarte à la crème de Châtaignes CAS HU LAC	5,75 €
CRUJIENTE DE ALMENDRA Y FRAMBUESA Almond and Raspberry Pie. Tarte croustillante Amandes-Framboises CAS LAC	5,75 €
TOCINO DE CIELO Sweet made with Eggs, Syrup and Chocolate. Flan aux œufs, sirop et chocolat HU LAC	5,75 €
TARTA DE QUESO Cheese pie. Cheese-cake (tarte au fromage) HU LAC	5,75 €
TARTA DE CHOCOLATE Chocolate Pie. Tarte au chocolat HU GL LAC	4,50 €
SULTANA (CRUJIENTE DE GALLETA Y CREMA DE ALBARICOQUE) Biscuit tart with apricot cream Tarte biscuitée à la crème à l'abricot HU GL LAC	4,50 €
BROWNIE DE NUECES CON HELADO DE VAINILLA Brownie with vanilla Ice cream Brownie aux noix avec glace à la vanille GL CAS HU LAC	5,75 €