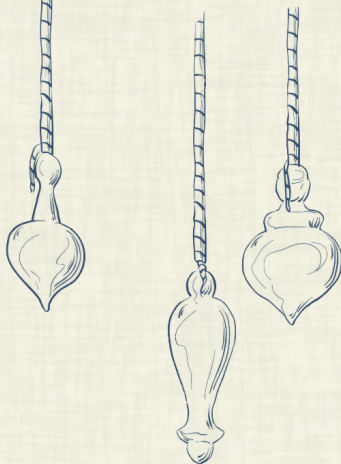




ESTOS ICONOS TE INDICAN LOS ALIMENTOS ALÉRGENOS QUE CONTIENE CADA PLATO

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
AZÚFRE Y SULFITOS

MO

MOLUSCOS

ALT

ALTRAMUCES

P.C.T

PUEDEN CONTENER TRAZAS

Calaballo
Deliciosa 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'aloyau 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 MERMELEDA 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

(Según mercado)

Fried anchovies with lemon

Friture d'anchois au citron

[PES] [CAS]

11,75 €

ALMEJAS SALTEADAS CON ALCACHOFAS Y LANGOSTINOS

Salted clams with artichokes and prawns

Palourdes aux artichauts et grosses crevettes

[GL] [CRU] [MO]

14,00 €

PUNTILLITAS

"Puntillitas" Baby Squid

Friture de jeunes calamars

[MO] [GL]

16,75 €

PULPO SECO

Dried Octopus

Poulpe séché

[MO] [SE] [SO]

21,75 €

CORAZONES DE ALCACHOFAS CON FOIE

Artichokes with foie

Cœurs d'artichauts au foie gras

[GL]

12,75 €

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN

Eggs with potatoes and ham

Œufs au jambon et pommes de terre

[HU]

11,75 €

HUEVOS ROTOS CON BOLETUS Y LANGOSTINOS

Eggs with boletus and prawns

Œufs aux cèpes et grosses crevettes

[HU] [CRU]

13,75 €

NUESTRAS ENSALADAS

Our salads / Nos salades

ENSALADA DE AGUACATE CON LANGOSTINOS

Avocado with Prawns Salad

Salade d'avocats et grosses crevettes

[CRU]

10,50 €

ENSALADA DE CANÓNIGOS Y RÚCULA, TOMATE SECO, ACEITUNAS NEGRAS Y PARMESANO

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

Salade de mâche et roquette avec tomates séchées et parmesan

[LAC] [GL] [CAS]

10,50 €

ENSALADA MEDITERRÁNEA CALABAJÍO

Mediterranean Calabajío salad

Salade méditerranéenne Calabajío

[AP] [HU] [PES]

9,00 €

ENSALADA DE TATAKI DE ATÚN ROJO CON ACEITE DE SÉSAMO Y SOJA

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]

13,00 €

ENSALADA DE FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT

Nuts salad and yogurt sauce

Salade aux fruits secs et sauce yaourt

[GL] [HU] [LAC] [CAS]

10,50 €

TOMATE CON AGUACATE

Tomato and Avocado

Tomates et Avocat

9,50 €

Calabajío
Delicious taste of life

10% IVA no incluido

PASTAS Y ARROCES

Rice and Pasta/ Riz et pâtes

NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS

Vegetarian / Nos plats végétariens

ESPAGUETTI BOLOGNESA

Spaguetti bolognesa
Spaghettis bolognaise

AP GL LAC

12,75 €

WOK DE VERDURAS

Assorted Vegetable Stir Fry
Wok de légumes

SO

11,25 €

ESPAGUETTI CARBONARA

Spaguetti Carbonara
Spaghettis carbonara

GL HU LAC

12,75 €

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Vegetarian Burger (Can be made Vegan)
Hamburger végétarien

GL

9,50 €

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 CRU PES MO HU

19,75 €

CREMA FRÍA DE PUERROS

Chilled Cream of Leek Soup
Crème froide de poireaux

LAC

7,50 €

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 €

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 €

RISOTTO CON BOLETUS

Risotto and flap mushrooms
Risotto aux cèpes

GL LAC HU AP

14,75 €

RAVIOLI DE CALABACÍN Y

BERENJENA CON SALSA TOMATE

Zucchini and Aubergine Ravioli with Tomato Sauce
Raviois de courgettes et aubergines à la sauce tomate

GL

11,75 €

RISOTTO A LOS CUATRO QUESOS

Risotto with four types of cheese
Risotto aux quatre fromages

GL LAC HU AP

12,75 €

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

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 €

LUBINA A LA ESPALDA

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

PES

20,25 €

CALAMAR PLANCHA

grilled squid
Calamars grillés

MO

18,75 €

LUBINA A LA SAL

(mínimo 2 personas) Precio / persona
Sea bass, salt baked - Minimum 2 persons
Bar cuit au sel (min. 2 pers.)

PES

20,25 €

BROCHETÓN DE PULPO EN SALSA DE SOJA, SÉSAMO Y PIMENTÓN

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

MO SE SO GL

20,75 €

DORADA A LA ESPALDA

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

PES

19,25 €

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 €

DORADA A LA SAL

(mínimo 2 personas) Precio / persona
Mahi-Mahi, salt baked (min. 2 pers.)
Dorada au sel (min. 2 pers.)

PES

19,25 €

LOMO DE ATÚN ROJO EN TACOS

Red tuna loin on the grill
Carrés de thon rouge

PES SO

19,75 €

LENGUADO A LA PLANCHA

Grilled Sole
Sole grillée

PES

20,25 €

PULPO SECO SOBRE BASE DE COL

dried octopus
Poulpe séché sur lit de chou rapé

MO

21,75 €

GAMBA BLANCA (200 GR)

White Prawns
Gamba

CRI

21,00 €

PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS SEGÚN MERCADO

Fresh fish and seafood
Poissons et fruits de mer frais selon arrivage
PES MO CRU

LOMO ALTO DE BUEY beef entrecôte Entrecôte de bœuf MOS	18,00 €	TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY Beef sirloin tartar Tartare de faux-filet de bœuf GL HU LAC MOS SO	23,00 €
SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA beef tenderloin grilled Faux-filet de bœuf au grill MOS	20,00 €	CHULETÓN DE BUEY CON PIMIENTOS DE PADRÓN (APROX. 500 GR.) Roasted loin of beef and sweet peppers Côte de Bœuf GL MOS	22,00 €
TAGLIATTA CON RÚCULA, PARMESANO Y VINAGRETA DE MOSTAZA tagliatta with arugula, parmesan and mustard vinaigrette Tagliatta avec roquette, parmesan et vinaigrette à la moutarde LAC MOS SUL HU AP	21,00 €	HAMBURGUESA DE BUEY Beef Burger Hamburger de Bœuf GL	11,50 €
CON FOIE AL OPORTO with fresh foie with oporto sauce Au foie gras au Porto LAC SUL HU AP GL	24,25 €	CARRILLADA DE BUEY EN SU JUGO CON PURÉ DE PATATA TRUFADO 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	15,75 €
VORONOFF FLAMBEADO AL VODKA voronoff flambé with vodka Flambé à la Vodka GL MOS LAC SO SUL	21,00 €	LOMO ALTO DE ANGUS Angus Ribeye Steak Entrecôte Angus MOS	28,75 €
CHATEAUBRIEND (MÍNIMO DOS PERSONAS) PRECIO/PERSONA chateaubriend with bearnesa sauce (minimum for 2) Chateaubriand (min. 2 pers.) (prix/personne) HU MOS LAC SUL	22,75 €	PICANHA Grilled Rump Cap Steak Picanha sur le grill MOS	18,75 €
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 €		

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

(Bearnese, oporto, pimienta, mostaza...)

Side of bearnese, 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 €

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)

4,75 €

(MIN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

Assortment of Fruits (depending on the season)

Assortiment de fruits (selon la saison)

(Min. 2 personnes) prix par personne

NEVADA (RELLENA DE CREMA DE CASTAÑAS) Special Nevada Chesnut 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 €