

Para empezar STARTERS

JAMÓN IBÉRICO CON ALMENDRAS SALADAS Y PAN TOSTADO CON TOMATE (GL-CAS) Iberian Cured Ham with salad almond and toast with tomato	24,00 €
QUESO DE OVEJA RESERVA (LÁC) Reserve sheep cheese	15,00 €
MILHOJAS DE QUESO DE CABRA, MOUSSE DE PATO Y MANZANA CARAMELIZADA (GL-LÁC-HU-SUL) Milhojas (goat's cheese, foie and caramelised apple)	16,75€
BOQUERONES AL LIMÓN (PES-GL) Fried anchovies with lemon	15,00 €
PUNTILLITAS (GL-MO) "Puntillitas" baby squids	19,50 €
HUEVOS ROTOS CON : Fried eggs with:	
- PATATAS Y JAMÓN (HU) french fries and ham	14,75 €
- PLUMA IBÉRICA (HU) french fries & pork "pluma"	16,50 €
- FOIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA (GL-LÁC-HU-SUL) Foie and caramelised onion	16,50 €

ALCACHOFA CRUJIENTE SOBRE BASE DE ROMESCU (GLU-CÁS) Crispy artichoke on a base of romesco sauce	5,75 €
---	--------

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE BASE DE GUACAMOLE (PES-SE-SO-CAS-GLU) Red tuna tartar on avocado	21,75 €
--	---------

TATAKI DE ATÚN EN SALSAS DE SOJA (PES-SMOS-SE-SO-CAS-GL) Tuna fish tataki in soybean sauce	22,00 €
--	---------

Ensaladas y Vegetarianos

SALADS & VEGETARIAN

ENSALADA DE AGUACATE CON LANGOSTINOS (CRU) Avocado with prawns salad	13,50 €
--	---------

ENSALADA MEDITERRÁNEA CALABAJÍO (LÁC) Mediterranean Calabajío Salad	12,00 €
---	---------

SURTIDO DE TOMATES DE TEMPORADA CON AGUACATE	11,00€
CON MELVA (PES)	+1,75 €
Assortment of tomatoes with Avocado or/and melva	+1,75 €

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE CON PARMESANO Y SALSAS DE MIEL Y MOSTAZA (MOS-GLU-LÁC-CAS) Crispy-Chicken salad with parmesano cheese and honey-mustard sauce	14,00 €
---	---------

MILHOJAS DE VERDURAS PLANCHA Y QUESO DE CABRA (LÁC) Millefeuille of grilled vegetables and goat cheese	14,00 €
--	---------

HAMBURGUESA VEGETARIANA (GLU-LÁC) Vegetarian burger	11,75 €
---	---------

RISOTTO CON BOLETUS Y TRUFA (LÁC) Risotto with boletus and truffle	17,50 €
--	---------

RAVIOLI DE CALABACÍN Y BERENJENA (LÁC) Zucchini and aubergine "ravioli" with tomato sauce	14,00€
---	--------

Calabajío

Arroces RICE

ARROZ CON BOGAVANTE (mínimo 2 personas) Precio/persona (PES-CRU) Rice and european lobster (minimum for 2 people) Price/person	23,00 €
--	---------

ARROZ CAMPERO (mínimo 2 personas) Precio/pers. "Campero" rice (minimum for 2 people) Price/person	16,50 €
---	---------

Pescados FRESH FISH

RAPE A LA CREMA DE ALMENDRAS Y LANGOSTINOS (GLU-CRU-PES-CAS-SUL) Monkfish with almond and prawns creme	25,00 €
--	---------

LOMO DE BACALAO AL GUSTO (Calabajío, Pil-pil o plancha) (PES-GLU-CRU-CAS-SUL) Cod loin with sauce of your choice ("Calabajío", "pil-pil" or grilled)	22,75 €
--	---------

LOMO DE ATÚN ROJO EN TACOS (PES-SO-LÁC) Red tuna loin on the grill	22,75€
--	--------

LUBINA A LA ESPALDA (PES) Sea bass grilled	24,00 €
--	---------

LUBINA A LA SAL (mín. 2 personas) Precio/pers. Sea bass salt baked (min. 2 people) Price/person (PES)	24,00€
---	--------

GAMBA BLANCA (200gr) (CRU) White prawns /Crevette blanche	29,50 €
---	---------

Carnes MEATS

LOMO ALTO DE VACA VIEJA (MOS) Beef entrecote	28,50 €
--	---------

SOLOMILLO DE VACA VIEJA A LA PARRILLA (MOS) Beef tenderloin grilled	28,50 €
---	---------

CHATEAUBRIEND (mínimo 2 personas) Precio/persona (HU-SUL-LÁC) Chateaubriend with "bearnesa" sauce (minimum for 2 people) Price/person	28,50 €
---	---------

STEAK TARTAR CALABAJÍO (GLU-HU-MOS) Beef sirloin tartar	28,50 €
---	---------

HAMBURGUESA DE VACA VIEJA CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA (GLU-LÁC-MOS) Beef burger with goat cheese and caramelised onion	14,50 €
--	---------

PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO Grill pork tenderloin slices	17,50 €
---	---------

PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON SALSAS DE MOSTAZA Y MIEL (MOS-LÁC) Grill iberic pork tenderloin with honey-mustard sauce	18,50 €
---	---------

CODILLO CALABAJÍO Calabajío pork shoulder	22,00 €
---	---------

MAGRET DE PATO (SUL) Duck Magret in red fruit sauce	25,00 €
---	---------