

POUR PARTAGER

Jambon ibérique coupé à la mai

29€

Sélection de fromages artisanales
et pâte de coign

13€

Esturgeon de Riofío, sur pain de
coca, guacamole et fruits
d'automne

14€

Croquettes de jambon ibérique

10€



VIANDES GRILLÉES

Côte de boeuf maturée et frites 7€/100grs.

“Presa” de porc ibérique au chimichurri
et pommes de terre “arrugás” **19€**

Entrecôte de porc San Pascual
aux poivrons et échalotes grillées **21€**

Magret de canard grillé aux pommes
sautées et vinaigrette de Porto **15€**

Queue de boeuf en ragoût,
patate douce et pomme verte **23€**

ENTRÉES

Salade de feuilles, tiges et
légumes de nos potagers

7,5€

Nôtre “remoión”, salade
traditionnelle de morue
et orange

14€

Crevettes “Quisquillas” de
Motril, crème de courge au
Ras-el-Hanout

15€

Champignons grillés avec
jaune d’oeuf fermier
et “majado” vert

16€

Steak tartar de vache et légumes
en saumure au parfum de
vin manzanilla

11€

Cassoulet de tripe de morue,
champignons, haricots blancs
et ventre de porc confit

15€

Oeuf à basse température frit
avec ratatouille et “presa
embuchada” ibérique

10€

POISSONS GRILLÉS

Courbine de Motril à l’aubergine
grillée et chermoula **19€**

Poisson du marché du jour avec
huile de piment de cayenne
(mín. 2 pers.) **24€/pers.**

Morue rôtie avec “caldo verde”,
“presa”ibérique curée et dates **17€**



Nôtre pain artisanal farine eco moulu à la pierre,
au levain et à la bière eco **2,5€**

Desserts

Crèmeux de chocolat au pain et
à l’huile d’olive extra vierge **5€**

Gâteau au fromage blanc du Montefrío,
miel de canne et sorbet à la mangue **7€**

“Piononos” à la glace de cannelle **7€**

Biscuit de patate douce, soupe de
yaourt et glace de mandarine **6€**

Pomme rôtie, glace a la vanille
et caramel au sel **7€**

VINS BLANCS

D.O. RÍAS BAIXAS



Abadía de San Campio 2017	4€	19€
Mytilus 2017		21€
Pazo Señorans		30€

D.O. RUEDA

Basa 2017		18€
Marqués de Riscal		21€
El Perro Verde 2017		22€

D.O. CASTILLA

Sospechoso 2017	3,5€	15€
-----------------	------	-----

D.O. Penedès

Can Feixes Selecció 2017		7€
--------------------------	--	----

D.O. Ca. RIOJA

Izadi 2017 fermentado en barrica		18€
-------------------------------------	--	-----



VINS ROSÉS

D.O. Ca. RIOJA

Finca Nueva 2017		15€
------------------	--	-----

D.O. NAVARRA

Castillo de Monjardín de lágrima 2018		12€
La Calandria Borboleta 2017		14€

D.O. Penedès

Augustus Cabernet Sauvignon 2017		19€
-------------------------------------	--	-----

VINS ROUGES

D.O. RIBERA DEL DUERO



Vizcarra Senda del Oro 2016	4€	18€
Gazur 2017		20€
Hito		25€
Pruno 2016		24€
Venta Las Vacas 2016		32€
Pago de Carraovejas 2016		50€

D.O. Ca. RIOJA

Finca Nueva tempranillo 2017	3,5€	16€
Izadi Crianza 2016		19€
La Locomotora Crianza 2014		20€
La Vendimia 2017		19€
Lindes de Remelluri Viñedos de Labastida 2014		28€
Allende 2010		37€
Predicador 2016		45€

D.O. TORO

Flor de Vetus 2016		19€
--------------------	--	-----

D.O. RIBEIRA SACRA

Lalama 2014		36€
-------------	--	-----

EXTREMADURA

Habla del Silencio		30€
--------------------	--	-----

Vins mousseux

CAVA



Arya, Segura Viudas	3,5€	
Elyssia Reserva, Freixenet		21€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon		58€
----------------	--	-----

CAFÉ

Café espresso	1,25€	Café arrosé	1,80€	Irish Coffee	6,50€
Café glacé	1,50€	Café au lait	1,60€	Infusion	1,50€
Café noisette	1,50€	Cappuccino	2,00€	Thé	2,10€

EAUX, BOISSONS ET BIÈRES

Eau minérale Cabreiroá, avec ou sans gaz 0,5L	2,50€
Eau minérale sans gaz Cabreiroá	1L 3,50€
Sodas	2,50€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Kas orange ou citron</i>	
<i>Bitter Kas ou Tonique Schweppes</i>	
Jus de tomate	2,00€
Alhambra Reserva 1925	3,00€
Alhambra Reserva Roja	3,50€
Heineken	2,50€
Heineken 0,0%	2,50€

DISTILLÉES ET COMBINÉE

RHUM

Ron Brugal Extra Viejo	4,50€
Ron Bacardí Superior	3,50€
Ron Zacapa 23 ans	12,00€
Ron Miel Puerta de Indias	3,00€

GENIÈVRE

Beefeater, London Dry	4,00€
Bombay Saphyre, London Dry	6,00€
Bulldog, London Dry	6,00€
Nordés	7,00€
Hendrick's	8,00€

BRANDY

Lustau Brandy Solera Reserva	5,00€
------------------------------------	-------

COGNAC

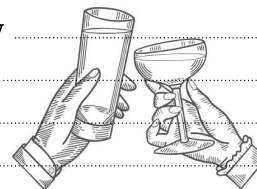
Hennessy V.S.O.P.	7,50€
Remy Martin V.S.O.P	9,00€

APÉRITIFS ET VERMOUTHS

Lustau, vermouth blanc ou rouge	4,50€
Aperol	6,00€
Manzanilla La Guita	3,00€
Fino La Ina	3,00€
Lustau, oloroso pata de gallina	7,50€

COCKTAILS

Bloody Mary	7,50€
Dry Martini	7,50€
Margarita	6,50€
Mojito	6,50€
Sangría	10,00€



WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4,00€
Johnnie Walker Black Label	7,50€
The Macallan 12	16,00€
Glenfiddich 12	7,50€
Bailey's	4,00€

VODKA

Eristoff	3,50€
Grey Goose	11,00€
Extra Soda combinée	2,00€

LIQUEURS ET AUTRES

Tequila José Cuervo blanc classique	4,50€
Limoncello Villa Massa	4,00€
Eau-de-vie aux herbes Ruavieja	3,00€
Patxaran Baines Oro	6,00€