

Para empezar

Om te beginnen • Pour commencer

<i>Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil</i> <i>Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie</i> <i>Les filets d'anchois marinés à l'ail et persil</i>	€ 12	<i>Sopa de pescado (en temporada septiembre-marzo)</i> <i>Vissoep (seizoen september-maart)</i> <i>Soupe de poisson (en saison septembre-mars)</i>	€ 15
<i>Pimientos del Piquillo relleno del día</i> <i>Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)</i> <i>vulling van de dag</i> <i>Les poyvrons de Piquillos farcis du jour</i>	16	<i>Gambas al ajillo</i> <i>Scampipannetje met look</i> <i>Cassolette de scampis à l'ail</i>	16
<i>Jamón Ibérico Pata Negra 24 meses</i> <i>Iberische ham Pata Negra 24 maanden</i> <i>Jambon Ibérique Pata Negra 24 mois</i>	18	<i>Gambas a la plancha con sal y pimentón</i> <i>Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika</i> <i>Gambas grillées au gros sel et paprika doux</i>	18
<i>Surtido de embutidos Ibérico</i> <i>Assortiment van Iberische charcuterie</i> <i>Assortiment de charcuteries Ibérique</i>	18	<i>Pulpo a la gallega</i> <i>Octopus op de wijze van Galicië</i> <i>Poulpe à la Gallega</i>	16
<i>Duo de lomo y Pata Negra Ibérico</i> <i>Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)</i> <i>Duo de lomo et Pata Negra ibérique</i>	20	<i>Calamares fritos con salsa alioli</i> <i>Frituur van calamares met looksaus</i> <i>Calamars frits sauce aioli</i>	14
<i>Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses</i> <i>Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden</i> <i>Jambon Iberique Pata Negra de bellota 36 mois</i>	25	<i>Chipirones en su tinta</i> <i>Kleine inktvis in eigen inkt</i> <i>Petits calamars à l'encre</i>	15
<i>Chorizo dulce asado con sidra Asturiana</i> <i>Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturia</i> <i>Chorizo doux rôti au cidre des Asturies</i>	15	<i>Chipirones a la plancha</i> <i>Kleine inktvis gegrilde</i> <i>Chipiron à la plancha</i>	15

Para continuar

Om te volgen • Pour continuer (* min. 2 pers)

	€		€
<i>Paella mixta pollo y mariscos</i>	*22	<i>Filetes de Dorada a la plancha con alcaparras y Albariño</i>	24
<i>Paella met gevogelte en zeevruchten</i>		<i>Gegrilde goubrasemfilet met kappertjes en Albariño</i>	
<i>Paella mixte de volaille et fruits de mer</i>		<i>Filets de Daurade Royale à la plancha aux câpres et albariño</i>	
<i>Paella de Verduras</i>	*20	<i>Filetes de lubina a la plancha con puré de calabacin</i>	25
<i>Vegetarische Paella</i>		<i>Gegrilde zeebaars filet met courgette puree</i>	
<i>Paella végétarienne</i>		<i>Filets de bar à la plancha purée de courgettes</i>	
<i>Paella de pescado y mariscos</i>	*24	<i>Solomillo Ibérico Pata Negra con lentejas y chorizo</i>	25
<i>Paella met vis en zeevruchten</i>		<i>Iberisch Filet pure Pata Negra met linzen en chorizo</i>	
<i>Paella de poisson et fruits de mer</i>		<i>Filet pure ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo</i>	
<i>Fideuá de gambas, calamares y mariscos</i>	*22	<i>Entrecot de Buey Angus con salsa a elegir (300gr)</i>	27
<i>Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten</i>		<i>Angus Entrecote van rundvlees saus naar keuze</i>	
<i>Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer</i>		<i>L'entrecôte de boeuf Angus sauce au choix</i>	
<i>Arroz negro con chipirones y salsa alioli</i>	*22	<i>Brazuelo de cordero salteado con ajo y Jerez</i>	26
<i>Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)</i>		<i>Gebakken lamscarré met look en Sherry</i>	
<i>Duo de lomo et Pata Negra ibérique</i>		<i>Carré d'agneau poêlé à l'ail et Jerez</i>	
<i>Zarzuela de pescado y mariscos</i>	26	<i>Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur</i>	26
<i>Zarzuela met vis en zeevruchten</i>		<i>Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden</i>	
<i>Zarzuela de poissons et fruits de mer</i>		<i>Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</i>	
<i>Gambas a la plancha (9 piezas)</i>	27		
<i>Gegrilde gambas (9 stuks)</i>			
<i>Gambas à la plancha (9 pièces)</i>			
<i>Filete de emperador a la plancha, ajo y aceite de oliva</i>	24		
<i>Gegrilde zwaardvis met olijfolie, knoflook en citroen</i>			
<i>Filet d'espardon grillé huile d'olive, ail et citron</i>			

Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix

Cabrales, Pimiento verde, Pimientos del Piquillo

Cabrales, Groene peper, Paprika van Piquillo • Cabrales, Poivre vert crème, Poivrons de Piquillo

Para terminar

Om te eindigen • Pour finir

<i>Crema catalana</i> <i>Catalaanse crème brûlée • Crème brûlée à la catalane</i>	€ 8
<i>Helado de moca con turrón de Alicante</i> <i>Mokkaroomijs met turrón van Alicante • Glace moka au turrón d'Alicante</i>	8
<i>Duo de sorbete a elegir</i> <i>Sorbet duo naar keuze • Duo de sorbets aux choix</i>	8
<i>Helado de moca con pasas sol y sombra</i> <i>Mokkaroomijs met droge rozijntjes sol y sombra • Glace moka aux raisins secs sol y sombra</i>	8
<i>Helado de vainilla con cerezas Riojana</i> <i>Vanilleroomijs met Riojana kersen • Glace vanille aux cerises Riojana</i>	8
<i>Café helado de la casa</i> <i>Café glacé van het huis • Café glacé de la maison</i>	8
<i>Plato queso Manchego curado</i> <i>Kaasbord van Manchego curado • L'assiette de fromage Manchego curado</i>	10
<i>Moëlleux de chocolate helado de vainilla y salsa de frambuesa</i> <i>Chocolade moëlleux vanilleroomijs en frambozencoulis • Moëlleux au chocolat glace vanille et coulis de framboise</i>	9

Cava y Champán

	€		€
<i>René Barbier Brut Réserve</i>	35	<i>Whisky Bushmills 10 years</i>	10
<i>René Barbier Brut Rosé</i>	35	<i>Whisky Jameson</i>	9
<i>René Barbier Semi-Seco</i>	35	<i>Bourbon Jack Daniels</i>	9
<i>Champagne Tsarine Cuvée Premium Brut</i>	65	<i>Supplement soft</i>	2

Aperitivo

Aperitif • Apéritifs

	€		€
<i>Aperitivo de la casa</i>	6	<i>San Miguel</i>	2,5
<i>Aperitivo sin alcohol</i>	4,5	<i>Gouden Carolus</i>	4,5
<i>Sangría</i>	6	<i>Duvel</i>	4,5
<i>Copa de Cava Brut</i>	6		
<i>Copa de Cava Brut rosé</i>	6		
<i>Moscatel</i>	5		
<i>Sherry Fino</i>	5		
<i>Sherry Manzanilla La Guita</i>	5		
<i>Málaga</i>	6		
<i>Oloroso</i>	6		
<i>Kirr</i>	5		
<i>Campari</i>	6		
<i>Picon</i>	5		
<i>Picon Vino Blanco</i>	7		
<i>Yzaguirre Vermouth tinto, blanco</i>	6		
<i>Porto rood</i>	6		
<i>Pineau des Charentes</i>	6		
<i>Ricard</i>	7		
<i>Gin Beefeater</i>	7		
<i>Gin Bombay Sapphire</i>	9		
<i>Gin Hendrick's</i>	9		
<i>Gin Mare</i>	10		
<i>Vodka Absolut</i>	7		
<i>Rhum Havana club</i>	7		
<i>Whisky JB</i>	7		
<i>Whisky Johnnie Walker</i>	7		

Cerveza

Bier • Bières • Beer

	€		€
<i>San Miguel</i>	2,5		
<i>Gouden Carolus</i>	4,5		
<i>Duvel</i>	4,5		

Soft

	€		€
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite</i>	2,5		
<i>Agua sin gas 1/4 L</i>	2,5		
<i>Plat water • Eau plate • Still water</i>			
<i>Agua sin gas 1/2 L</i>	4,5		
<i>Plat water • Eau plate • Still water</i>			
<i>Agua con gas 1/4 L</i>	2,5		
<i>Bruisend water • Eau gazeuse • Sparkling water</i>			
<i>Agua con gas 1/2 L</i>	4,5		
<i>Bruisend water • Eau gazeuse • Sparkling water</i>			
<i>Tonic</i>	2,5		
<i>Nestea</i>	2,5		
<i>Soda</i>	2,5		
<i>Jugo de naranja</i>	3		
<i>Sinaasappelsap • Jus d'orange • Orange juice</i>			
<i>Jugo de Tomate</i>	3		
<i>Tomatensap • Jus de tomates • Tomatoes juice</i>			

Digestivo

Digestivo seco

Droog digestif • Digestif sec • Digestive

	€
<i>Brandy</i>	7
<i>Brandy carlos I</i>	9
<i>Brandy Duque de Alba</i>	9
<i>Brandy Lepanto</i>	9
<i>Brandy Cardenal Mendoza</i>	10
<i>Orujo Gallego</i>	8
<i>Orujo de Hierba</i>	7
<i>Calvados</i>	9

Digestivo dulce

Zoet digestif • Digestif doux • Sweet digestive

	€
<i>Chupitos de frutas</i>	5
<i>Sol y Sombra</i>	8
<i>Anis dulce</i>	8
<i>Ponche Caballero</i>	8
<i>Licor de Crema Catalana</i>	8
<i>Licor 43</i>	8
<i>Pacharán</i>	8
<i>Cointreau</i>	8
<i>Grand Marnier</i>	9
<i>Amaretto</i>	8

Las bebidas calientes

Warme drank • Boissons chaudes • Warm drinks

	€
<i>Café</i>	3,5
<i>Koffie • Café • Coffee</i>	
<i>Café descafeinado</i>	4
<i>Cafeinevrije koffie • Décaféiné • Caffeine free coffee</i>	
<i>Cappucino</i>	4,5
<i>Tè</i>	3
<i>Thee • Thé • Tea</i>	
<i>Carajillo</i>	5
<i>Irish Coffee</i>	9
<i>Café «Madrid»</i>	9

Vinos

Blanco

Wit • Blanc • White

	€
Pazo	20
Rioja Bordón	21
Diamante semi-dulce	22
Marqués de Riscal 37,5 / 75cl	13 / 23
Corona Aragon Macabéo Chardonnay	23
Cyatho Verdejo	24
Viña Pomal Viura- Malvasia	27
Marqués de Riscal Limousin en barrica	28
Albariño Burgans	29

Rosado

Rosé

	€
Rioja Bordón	21
Marqués de Riscal	23

Vino de la Casa

Huiswijn • Vin de la maison • Home wine

Tinto, Blanco Rosado

	€
Vaso • Glas • Verre	4
1/4	7
1/2	13
75 cl	19

Vinos

Tinto

Rood • Rouge • Red

Cariñena

Monasterio de las viñas

Reserva

Gran Reserva

Castilla - Bierzo - Priorat

Riscal 1860 Tempranillo

Cuatro pasos

Petit Pissares Priorat

Pissares Priorat

Campo de Borja

Coto de Hayas Roble

Coto de Hayas Crianza

Coto de Hayas Reserva

€

27

34

22

25

38

49

22

25

39

Rioja

Rioja Bórdon Crianza 37,5 / 50cl

Rioja Bórdon Crianza

Viña Pomal Crianza

Fernández de Piérola Crianza

Viña Pomal Reserva

Rioja Bórdon Reserva

Rioja Bórdon Gran Reserva

Marqués de Riscal Reserva 37,5 / 75cl

Viña Pomal Gran reserva

Baron d'Anglade Reserva Especial

Marqués de Riscal Gran reserva

Ribera del duero

Marqués de Valparaiso

3 meses en barrica

Crianza

Legaris

3 meses en barrica

Crianza

Reserva

€

14 / 18

26

27

29

39

39

49

25 / 45

72

75

75

25

38

27

41

68

Surtidos de Tapas 29,50 € pp (min. 2 pers.)

*Assortiment van Tapas • Assortiment de Tapas • Selection of tapas
Geserveerd per tafel • Servi par table • Served per table*

Surtidos de embutidos Ibéricos

*Assortiment van Iberische charcuterie
Assortiment de charcuteries Ibérique
Iberian charcuterie selection*

Filetes de anchoa marinada con ajo y perejil

*Ansjovisfilets gemarineerd met knouflook en perterselie
Filets d'anchois marinés à l'ail et persil
Anchory fillets marinated with garlic and parsley*

Ensaladilla Russa

*Russische sla
Salade Russe
Russian salad*

Pimientos del piquillos Rellenos

*Gevulde kleine paprika del piquillos
Petits poyvrons del piquillos farcies
Stuffed grilled red piquillos pepper*

Chorizo dulce asado con sidra Asturiana

*Geroosterde zoete chorizo met cider van Asturias
Chorizo doux rôti au cidre d'Asturies
Sweet chorizo roasted with cider of Asturias*

Tortilla de patatas

*Spaanses omelet
Omelette Espagnole
Spanish omelet*

Gambas al ajillo

*Scampis met look
Scampis à l'ail
Shrimps with garlic*

Gambas à la plancha con sal y pimentón

*Gegrilde gamba's met grof zout en zachte paprika
Gambas grillées au gros sel et paprika doux
Grilled tiger prawn with salt and sweet paprika*

Calamares fritos con salsa alioli

*Gebakken calamares met looksaus
Calamars frits sauce aioli
Fried squid rings with aioli sauce*