

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)

Paella mixta pollo y mariscos

Paella met gevogelte en zeevruchten
Paella mixte de volaille et fruits de mer

Paella de Verduras

Vegetarische Paella
Paella végétarienne

Paella de pescado y mariscos

Paella met vis en zeevruchten
Paella de poisson et fruits de mer

Fideuá de gambas, calamares y mariscos

Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten
Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer

Arroz negro con chipirones y salsa alioli

Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus
Riz noir aux petits calamars sauce aioli

Zarzuela de pescado y mariscos

Zarzuela met vis en zeevruchten
Zarzuela de poissons et fruits de mer

Gambas a la plancha (8 piezas)

Gegrilde gambas (8 stuks)
Gambas à la plancha (8 pièces)

€	Filete de emperador a la plancha, ajo y aceite de oliva	24
	<i>Gegrilde zwaardvis met olijfolie, knoflook en citroen</i> <i>Filet d'espardon grillé huile d'olive, ail et citron</i>	
*22	Dorada al horno con alcaparras y Albariño	24
	<i>Geroosterde dorade met kappertjes en Albariño</i> <i>Daurade Royale rôtie aux câpres et albariño</i>	
*20	Filetes de lubina a la plancha con puré de calabacin	25
	<i>Gegrilde zeebaars filet met courgette puree</i> <i>Filets de bar à la plancha purée de courgettes</i>	
*24	Solomillo Ibérico Pata Negra con lentejas y chorizo	25
	<i>Iberisch Filet pure Pata Negra met linzen en chorizo</i> <i>Filet pure ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo</i>	
*22	Entrecot de Buey Angus con salsa a elegir (300gr)	27
	<i>Angus Entrecote van rundvlees saus naar keuze</i> <i>L'entrecôte de boeuf Angus sauce au choix</i>	
*22	Brazuelo de cordero salteado con ajo y Jerez	26
	<i>Gebakken lamscarré met look en Sherry</i> <i>Carré d'agneau poêlé à l'ail et Jerez</i>	
26	Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur	26
	<i>Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden</i> <i>Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</i>	
32		

Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix

Cabrales, Pimiento verde, Rioja

Cabrales, Groene peper saus, Rioja • Cabrales, Poivre vert crème, Rioja

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