

## **Entrada**

### **Voorgerecht • Entrée**

	€		€
<b>Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil</b>	14	<b>Gambas al ajillo</b>	17
<i>Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie</i>		<i>Scampipannetje met look</i>	
<i>Les filets d'anchois marinés à l'ail et persil</i>		<i>Cassolette de scampis à l'ail</i>	
<b>Pimientos del Piquillo rellenos</b>	16	<b>Gambas de la casa</b>	18
<i>Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)</i>		<i>Gambas van het huis</i>	
<i>Les poivrons de Piquillo farcis du jour</i>		<i>Gambas maison</i>	
<b>Jamón de Trevélez gran reserva 18 meses</b>	18	<b>Pulpo a la gallega</b>	19
<i>Trevez ham Gran Reserva 18 maanden</i>		<i>Octopus op de wijze van Galicië</i>	
<i>Jambon Trevelez Grande Réserve 18 mois</i>		<i>Poulpe à la Gallega</i>	
<b>Jamón Iberico Pata Negra 30 meses</b>	20	<b>Calamares fritos con salsa alioli</b>	16
<i>Iberische ham Pata Negra 30 maanden</i>		<i>Frituur van calamares met looksaus</i>	
<i>Jambon Ibérique Pata Negra 30 mois</i>		<i>Calamars frits sauce aioli</i>	
<b>Surtido de embutidos Ibéricos</b>	20	<b>Chipirones en su tinta</b>	15
<i>Assortiment van Iberische charcuterie</i>		<i>Kleine inktvis in eigen inkt</i>	
<i>Assortiment de charcuteries Ibériques</i>		<i>Petits calamars à l'encre</i>	
<b>Duo de lomo y Pata Negra Ibérico</b>	22	<b>Chipirones a la plancha con salsa verde</b>	15
<i>Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)</i>		<i>Kleine inktvis gegrilde met groene saus</i>	
<i>Duo de lomo et Pata Negra ibérique</i>		<i>Chipiron à la plancha sauce verte</i>	
<b>Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses</b>	26	<b>Gambas a la plancha con sal y pimentón</b>	18/36
<i>Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden</i>		<i>Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika</i>	
<i>Jambon Iberique Pata Negra de bellota 36 mois</i>		<i>Gambas grillées au gros sel et paprika doux</i>	
<b>Chorizo dulce asado con sidra Asturiana</b>	16	<b>Croquetas con jamón Ibérico</b>	16
<i>Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturia</i>		<i>Iberische hamkroketten</i>	
<i>Chorizo doux rôti au cidre des Asturies</i>		<i>Croquettes de jambon Ibérique</i>	

**La cocina es un Arte y todo Arte requiere paciencia**  
**De keuken is een Kunst en iedere Kunst vraagt geduld**  
**La cuisine est un Art et tout Art demande patience**

## Platos principales

Hoofdschotel • Plats principaux (\* 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*

### Filete de emperador a la plancha, salsa verde

*Gegrilde zwaardvis met groene saus*  
*Filet d'espadon grillé, sauce verte*

€		€
*23	<b>Filetes de lubina a la plancha con puré de calabacín</b>	26
	<i>Gegrilde zeebaars filet met courgette puree</i> <i>Filets de bar à la plancha purée de courgettes</i>	
*20	<b>Entrecot de buey Argentino(350gr)</b>	32
	<b>salsa de su elección</b> <i>Gegrilde ribstuk : saus naar keuze</i>	
*25	<i>Entrecôte de boeuf grillée : sauce au choix</i>	
	<b>Presa Ibérica Pata Negra a la parilla</b>	29
	<b>salsa de su elección</b> <i>Gegrilde Iberische presa Pata Negra : saus naar keuze</i>	
*22	<i>Presa Ibérique Pata Negra grillée : sauce au choix</i>	
	<b>Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur</b>	29
*22	<i>Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden</i> <i>Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</i>	

27

**Salsas a elegir • Saus naar keuze • Sauces au choix**

**Cabrales, Pimiento verde, Archiduc**

*Cabrales, Groene peper, Archiduc*

*Cabrales, Poivre vert, Archiduc*

25

**Todos nuestros platos se sirven con verduras calientes, patatas ó patatas fritas**

*Onze hoofdschotels worden geserveerd met warme groenten, krielaardappelen of frietjes*

*Nos plats sont accompagnés de légumes chauds, pommes grenailles ou frites*

## ***Postre***

### ***Nagerecht • Dessert***

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



## ***Digestivo***

### ***Digestivo seco***

*Droog digestif • Digestif sec • Digestive*

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

## ***Las bebidas calientes***

*Warme drank • Boissons chaudes • Warm drinks*

Café	€ 3,5
<i>Koffie • Café • Coffée</i>	
Café descafeinado	4
<i>Cafeinevrije koffie • Décaféiné • Caffeine free coffee</i>	
Cappucino	4,5

## ***Digestivo dulce***

*Zoet digestif • Digestif doux • Sweet digestive*

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

	€
Té	3
<i>Thee • Thé • Tea</i>	
Carajillo	5
Irish Coffee	9
Café «Madrid»	9



## Starters

	€
Anchovy fillets marinated with garlic and parsley	14
Stuffed grilled red Piquillos pepper	16
Trevez cured ham Gran Reserva 18 months old	18
Iberian cured ham Pata Negra 30 months old	20
Iberian charcuterie (cured meat) selection	20
Duo of Pata Negra and Iberian pork loin	22
Iberian cured ham Pata Negra 36 months old	26
Sweet chorizo roasted with cider from Asturias	16
Grilled tiger prawns with salt and sweet paprika	18/36
Octopus Galician style	19
Shrimp home-made	18
Shrimp with garlic	17
Fried Squid with aioli sauce	16
Baby squid fried in its ink	15
Baby squid grilled	15
Iberian ham croquettes	16

## Main Courses (\* min 2 pers.)

	€
Paella with chicken and seafood	*23
Paella vegetarian	*20
Paella with fish and seafood	*25
Fideuá (noodles) with prawns, squid and seafood	*22
Black rice with squid alioli sauce	*22
Zarzuela with fish and seafood	27
Grilled sea bass fillet with mashed potatoes with courgette	26
Grilled swordfish fillet with olive oil, garlic and lemon	25
Grilled Pata Negra presa Iberica, sauce at choice	29
Argentinian grilled ribeye (350gr), sauce at choice	32
Lamb chops grilled with herbs from the south	29

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH WARM VEGETABLES,  
POTATOES OR CHIPS

**Sauce at choice**

Cabrales sauce, Green pepper cream sauce,  
Archiduc (Mushrooms)

Our card with allergens is disposable



*Cooking is Art and all Art requires patience*

## *To finish*

	€
Catalan crème brûlée	8
Mocha ice cream with turrón from Alicante	8
Choice of sorbet duo	8
Mocha ice cream with raisins sol y sombra	8
Vanilla ice cream with Riojana cherries	8
Homemade café glacé	8
Manchego cured cheese plate	10
Chocolate moelleux vanilla ice cream and raspberry saus	9

