

Entrada

Voorgerecht - Entrée

Filetes de anchoa marinadas con ajo y perejil	€ 16,00	Gambas de la casa	€ 19,00
<i>Ansjovisfilets gemarineerd met knoflook en peterselie</i>		<i>Gambas van het huis</i>	
<i>Filets d'anchois marinés à l'ail et persil</i>		<i>Gambas maison</i>	
Pimientos del Piquillo rellenos	€ 18,00	Pulpo a la gallega	€ 19,00
<i>Gevulde pimientos del Piquillo (geroosterde paprika)</i>		<i>Octopus op de wijze van Galicië</i>	
<i>Poivrons del Piquillo farcis du jour</i>		<i>Poulpe à la Gallega</i>	
Jamón de Trevélez gran reserva 24 meses	€ 19,00	Calamares fritos con salsa alioli	€ 17,00
<i>Trevelez ham gran reserva 24 maanden</i>		<i>Frituur van calamares met looksaus</i>	
<i>Jambon de Trevélez grande réserve 24 mois</i>		<i>Calamars frits sauce aioli</i>	
Jamón Ibérico Pata Negra 30 meses	€ 21,00	Chipirones en su tinta	€ 16,00
<i>Iberische ham Pata Negra 30 maanden</i>		<i>Kleine inktvis in eigen inkt</i>	
<i>Jambon Ibérique Pata Negra 30 mois</i>		<i>Petits calamars à l'encre</i>	
Surtido de embutidos Ibéricos	€ 21,00	Chipirones a la plancha con salsa verde	€ 16,00
<i>Assortiment van Iberische charcuterie</i>		<i>Kleine inktvis gegrilde met groene saus</i>	
<i>Assortiment de charcuteries Ibériques</i>		<i>Petits calamars à la plancha sauce verte</i>	
Duo de lomo y Pata Negra Ibérico	€ 23,00	Gambas a la plancha con sal y pimentón (4/8)	€ 19,00/38,00
<i>Duo van Pata Negra en lomo (Iberische lendestuk)</i>		<i>Gegrilde gambas met grof zout en zachte paprika</i>	
<i>Duo de lomo et Pata Negra ibérique</i>		<i>Gambas grillées au gros sel et paprika doux</i>	
Jamón Ibérico Pata Negra de bellota 36 meses	€ 26,00	Croquetas con jamón Ibérico	€ 18,00
<i>Iberische ham Pata Negra de bellota 36 maanden</i>		<i>Iberische hamkroketten</i>	
<i>Jambon Ibérique Pata Negra de bellota 36 mois</i>		<i>Croquettes de jambon Ibérique</i>	
Chorizo dulce asado con sidra Asturiana	€ 18,00		
<i>Geroosterde zoete Chorizo met cider van Asturias</i>			
<i>Chorizo doux rôti au cidre des Asturies</i>			
Gambas al ajillo	€ 18,00		
<i>Scampipannetje met look</i>			
<i>Cassolette de scampis à l'ail</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 <i>Paella met gevogelte en zeevruchten</i> <i>Paella mixte de volaille et fruits de mer</i>	* € 26,00	Filete de emperador a la plancha, salsa verde <i>Gegrilde zwaardvis met groene saus</i> <i>Filet d'espadon grillé, sauce verte</i>	€ 28,00
Paella de Verduras <i>Vegetarische Paella</i> <i>Paella végétarienne</i>	* € 22,00	Filetes de lubina a la plancha puré de calabacin <i>Gegrilde zeebaars filet met courgette puree</i> <i>Filets de bar à la plancha purée de courgettes</i>	€ 29,00
Paella de pescado y mariscos <i>Paella met vis en zeevruchten</i> <i>Paella de poisson et fruits de mer</i>	* € 28,00	Entrecot de buey Argentino 350gr, salsa de su elección <i>Gegrilde ribstuk : saus naar keuze</i> <i>Entrecôte de bœuf grillée : sauce au choix</i>	€ 34,00
Fideuá de gambas, calamares y mariscos <i>Noedels met garnalen, calamares en zeevruchten</i> <i>Nouilles aux crevettes, calamars et fruits de mer</i>	* € 24,00	Chuleta Ibérica Pata Negra con lentejas al chorizo <i>Pata Negra varkenskotelet met linzen en chorizo</i> <i>Côte Ibérique Pata Negra aux lentilles et chorizo</i>	€ 27,00
Arroz negro con chipirones y salsa alioli <i>Zwarte rijst met kleine inktvisjes en aiolisaus</i> <i>Riz noir aux petits calamars sauce aioli</i>	* € 24,00	Chuletitas de cordero a la plancha con hierbas del sur <i>Gegrilde lamskoteletjes met zuiderse kruiden</i> <i>Côtes d'agneau grillées aux herbes du sud</i>	€ 29,00
Zarzuela de pescado y mariscos <i>Zarzuela met vis en zeevruchten</i> <i>Zarzuela de poissons et fruits de mer</i>	€ 29,00		

Salsas a elegir - Saus naar keuze - Sauces au choix

Cabrales, Pimienta verde, Archiduc Cabrales, Groene peper, Archiduc Cabrales, Poivre vert, Archiduc

Todos nuestros platos se sirven con verduras calientes, patatas o 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

Crema catalana

€ 8,00

Catalaanse crème brûlée

Crème brûlée à la catalane

Helado de moca con turrón de Alicante

€ 8,00

Mokkaroomijs met turrón van Alicante

Glace moka au turrón d'Alicante

Duo de sorbete a elegir

€ 8,00

Sorbet duo naar keuze

Duo de sorbets au choix

Helado de moca con pasas sol y sombra

€ 8,00

Mokkaroomijs met droge rozijntjes sol y sombra

Glace moka aux raisins secs

Helado de vainilla con cerezas Riojanas

€ 8,00

Vanilleroomijs met Rioja kersen

Glace vanille aux cerises Riojana

Café helado de la casa

€ 8,00

IjsKoffie van het huis

Café glacé de la maison

Plato queso Manchego curado

€ 10,00

Kaasbord van Manchego curado

L'assiette de fromage Manchego curado

Moëlleux de chocolate, helado de vainilla y salsa de frambuesa

€ 11,00

Chocolade moëlleux vanilleroomijs en frambozencoulis

Moëlleux au chocolat glace vanille et coulis de framboise

Digestivo

Digestivo seco

Droog digestif - Digestif sec - Digestive

Brandy	€ 7,00
Brandy carlos I	€ 9,00
Brandy Duque de Alba	€ 9,00
Brandy Lepanto	€ 9,00
Brandy Cardenal Mendoza	€ 10,00
Orujo Gallego	€ 8,00
Orujo de Hierba	€ 7,00
Calvados	€ 9,00

Digestivo dulce

Zoet digestif - Digestif doux Sweet digestive

Chupitos de frutas	€ 5,00
Sol y Sombra	€ 8,00
Anis dulce	€ 8,00
Ponche Caballero	€ 8,00
Licor de Crema Catalana	€ 8,00
Licor 43	€ 8,00
Pacharán	€ 8,00
Cointreau	€ 8,00
Grand Marnier	€ 9,00
Amaretto	€ 8,00

Las bebidas calientes

Warme dranken - Boissons chaudes - Warm drinks

Café	€ 3,50
<i>Koffie - Café - Coffee</i>	
Café descafeinado	€ 4,00
<i>Cafeïnevrije koffie - Décaféiné - Caffeine free coffee</i>	
Cappucino	€ 4,50
Té	€ 3,00
<i>Thee - Thé - Tea</i>	
Carajillo	€ 5,00
Irish Coffee	€ 11,00
Café «Madrid»	€ 11,00

Starters

Anchovy fillets marinated with garlic and parsley	€ 16,00
Stuffed grilled red Piquillos pepper	€ 18,00
Trevez cured ham Gran Reserva 24 months old	€ 19,00
Iberian cured ham Pata Negra 30 months old	€ 21,00
Iberian charcuterie (cured meat) selection	€ 21,00
Duo of Pata Negra and Iberian pork loin	€ 23,00
Iberian cured ham Pata Negra 36 months old	€ 26,00
Sweet chorizo roasted with cider from Asturias	€ 18,00
Grilled tiger prawns with salt and sweet paprika (4 / 8)	€ 19,00/38,00
Octopus Galician style	€ 19,00
Shrimp home-made	€ 19,00
Shrimp with garlic	€ 18,00
Fried Squid with aioli sauce	€ 17,00
Baby squid fried in its ink	€ 16,00
Baby squid grilled	€ 16,00
Iberian ham croquettes	€ 18,00

Main courses

(* = min 2 pers.)

Paella with chicken and seafood	* € 26,00
Paella vegetarian	* € 22,00
Paella with fish and seafood	* € 28,00
Fideuá (noodles) with prawns, squid and seafood	* € 24,00
Black rice with squid alioli sauce	* € 24,00
Zarzuela with fish and seafood	€ 29,00
Grilled sea bass fillet with mashed potatoes & courgette	€ 29,00
Grilled swordfish fillet with olive oil, garlic and lemon	€ 28,00
Pork chop Pata Negra with lentils and chorizo	€ 27,00
Argentinian grilled ribeye 350 gr sauce at choice	€ 34,00
Grilled lamb chops with herbs from the south	€ 29,00

Sauce at choice

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

Our card with allergies is disposable

All our dishes are served with warm vegetables, potatoes or chips

Cooking is Art and all Art requires patience

To finish

Catalan crème brûlée € 8,00

**Mocha ice cream
with turrón from Alicante** € 8,00

Choice of sorbet duo € 8,00

**Mocha ice cream
with raisins sol y sombra** € 8,00

**Vanilla ice cream
with Riojana cherries** € 8,00

Homemade café glacé € 8,00

Manchego cured cheese plate € 10,00

**Chocolate moelleux
vanilla ice cream and raspberry saus** € 11,00

