

# Our tapas

	€
<b>RUSSIAN SALAD</b>	5,50
Ensaladilla rusa	
<b>FRIED SMALL SQUIDS ANDALUCIAN STYLE</b>	11,95
Chipirones a la andaluza	
<b>PADRÓN PEPPERS WITH MALDON SALT</b>	5,95
Pimientos de padrón con sal maldon	
<b>POTATO AND ONION OMELETTE</b>	5,95
Tortilla de patata y cebolla	
<b>HAM AND CHICKEN CROQUETTES</b>	6,90
Croquetitas de jamón y pollo	
<b>CANTABRIAN ANCHOVIES</b>	9,50
Anchoas del cantábrico	
<b>GARLIC SHRIMP TAILS</b>	10,90
Colas de gambas al ajillo	
<b>COLD BOILED PRAWNS</b>	8,95
Langostinos hervidos frios	
<b>ROMAN STYLE SQUID RINGS</b>	8,90
Calamares a la romana	
<b>GALICIAN STEAMED COCKLES</b>	9,25
Berberechos gallegos al vapor	
<b>TRIO OF MINI-BURGUERS WITH CAFÉ DE PARÍS SAUCE, MUSTARD AND ONION</b>	9,95
Trio de mini-burguers con salsa de Café de París, mostaza y cebolla	
<b>GRILLED PRAWNS (6 UNITS)</b>	15,95
Gamba langostinera a la plancha (6 uds.)	
<b>OCTOPUS "A FEIRA" (BOILED WITH PAPRIKA)</b>	10,95
Pulpo "a feira "	
<b>ANCHOVIES IN VINEGAR</b>	7,95
Boquerones en vinagre	
<b>"BRAVAS" CRAZY POTATOES</b>	5,90
Patatas locas " bravas"	
<b>MARINATED OLIVES</b>	2,90
Olivas aliñadas	



## Starters

	€
<b>GREEN SALAD</b> Ensalada verde	7,90
<b>BROAD VEAN SALAD WITH CURED HAM AND MINT</b> Ensalada de habitas tiernas con jamón ibérico y menta	8,95
<b>PINNEAPPLE WITH CURED HAM</b> Piña con jamón ibérico	15,95
<b>BOILED ASPARAGUS WITH MAYONNAISE</b> Espárragos hervidos fríos con salsa mayonesa	8,90
<b>PRAWN SALAD WITH CITRUS VINAIGRETTE</b> Ensalada de langostinos con vinagreta de citricos	9,95
<b>SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS, GREEN GARLIC AND CURED HAM</b> Huevos revueltos con setas, ajitos tiernos y jamón	8,75
<b>POTATOES STUFFED WITH COD BRANDADE</b> Patatas rellenas de brandada de bacalao	9,50
<b>SAUTED SPAGHETTI WITH SHRIMP TAILS, GARLIC, PARMIGIANO AND CHILI</b> Espaguetis salteados con ajo, colas de gambas, Parmigiano y guindilla	13,50
<b>FISH SOUP</b> Sopa de pescado	9,25
<b>GRANDMOTHER'S CANELLONI</b> Canelones hechos en casa gratinados	10,95

## Delicatessen

	€
<b>PLATE OF HAM (D.O. GUIJUELO)</b> Plato de jamón ibérico de bellota (D.O. Guijuelo)	21,95
<b>IBERIAN CHORIZO PLATE</b> Plato de chorizo ibérico	9,95
<b>ASSORTMENT OF CHEESES</b> Surtido de quesos	8,90
<b>COCA BREAD (TOASTED BREAD WITH OLIVE OIL AND TOMATO)</b> Pan de coca tostado con tomate	2,35
<b>BREAD SERVICE</b> Servicio de pan	1,40



## Meats

---

	€
<b>GRILLED BEEF RIB EYE STEAK, 900 GR. (TWO PEOPLE)</b>	32,90
Chuletón de ternera parrilla, 900 gr. (dos personas)	
<b>GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FOIE AND PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION</b>	18,95
Solomillo de ternera a la parrilla con foie y reducción de PX	
<b>CHICKEN BREAST GRILLED WITH FRENCH FRIES</b>	10,50
Pechuga de pollo laminada a la parrilla con patatas fritas	
<b>SIRLOIN STEAK WITH CAFE DE PARIS SAUCE, "SPECIALTY"</b>	16,95
Entrecot de ternera con salsa café de París <i>"especialidad"</i>	
<b>STEAK TARTAR WITH CALVADOS LIQUEUR</b>	20,50
Steak tartar al Calvados	

## Fish

---

	€
<b>COD WITH ROSEMARY HONEY</b>	16,90
Bacalao a la miel de romero	
<b>OCTOPUS "A FEIRA" (BOILED WITH PAPRIKA)</b>	18,95
Pulpo "a feira"	
<b>GRILLED SQUID WITH GARLIC AND PARSLEY</b>	14,90
Calamares a la plancha con ajo y perejil	
<b>SEAFOOD PAELLA (MINIMUM TWO PORTIONS, PRICE PER PORTION)</b>	18,50
Paella de marisco (Minimo dos raciones, precio por ración)	
<b>FRESH GRILLED HAKE WITH SALAD AND FRENCH FRIES</b>	15,90
Merluza fresca a la plancha con ensalada y patatas fritas	
<b>GRILLED SOLE</b>	19,50
Lenguado a la plancha	

