**LET’S GET OFF TO A GOOD START - EMPEZAMOS CON GUSTO 1/2 Portion Portion**

They say that an empty stomach is like an unhappy heart, so let’s eat, drink and be merry, as if the world were about so end!

Dicen que tripa vacía es corazón sin alegría, así que a comer, beber y disfrutar, como si el mundo fuera a acabar!!

ACORN-FED IBÉRICO CURED HAM - Jamón ibérico de montanera €15,50 €24,50

SANTOÑA ANCHOVIES WITH FRESH TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL (6 UNITS). €18,00

Anchoas de Santoña con tomate natural y aceite de oliva virgen (6 Uds.)

SMALL SCALLOPS AU GRATIN WITH ALBARIÑO WINE SAUCE - Zamburiñas gratinadas al Albariño. €16,50

DUCK FOIE GRAS TERRINE WITH FIG PRESERVE - Terrina con foie de pato y confitura de higos €16,00 €22,50

**SEA TREATS - CAPRICHOS DEL MAR**

RED TUNA TARTARE WITH WAKAME SEAWEED AND TOASTED SESAME SEEDS. €16,00 €22,50

Tartar de atún rojo con alga wakame y sésamo tostado

SEA BASS AND SCARLET PRAWN CEVICHE WITH LIME JUICE - Ceviche de lubina y carabinero con jugo de lima €21,00

**OCTOPUS - PULPO**

BRAISED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave €19,50

GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH PAPRIKA OIL - Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón €13,00 €19,50

**EGGS AS THEY SHOULD BE - HUEVOS CON FUNDAMENTO**

**They are always free-range with a nice yellow yolk - Siempre camperos con la yema bien amarilla.**

RUNNY FRIED EGGS WITH IBÉRICO HAM AND CHIPS - Huevos rotos con ibérico y patatinas fritas €18,00

FRIED WHITEBAIT WITH FREE-RANGE EGGS AND SLICED LEEKS €18,00

Chanquetes con huevos de corral y puerros en láminas.

**MEMORIES OF THE PORT - RECUERDOS DEL PUERTO**

Today we drop anchor and settle down with a good wine and the best récipes and products from the South, reminiscing about this summer gone by.

Hoy ponemos el ancla con un buen vino y las mejores recetas y productos del Sur, recordando ese último verano.

RINCÓN DE LA VICTORIA WHITE ANCHOVIES À L’ANDALOUSE - Boquerones Victorianos €12,50

MARINATED SAN FERNANDO-STYLE DOGFISH - Bienmesabe al estilo de San Fernando €13,00

ANDALUSIAN-STYLE JIG-CAUGHT SQUID - Calamares de potera a la Andaluza €17,50

GRANDMA’S CROQUETTES (6 UNITS) - Croquetas de la abuela, diferentes cada día (6 Uds.). €12,60

FRIED FRESH HAKE BITES MADE WITH A RICE FLOUR - Fritos de merluza de pincho en harina de arroz €18,00

ALL OF OUR ANDALUSIAN-.STYLE FRIED SPECIALITIES ARE SERVED WITH MALAGA-STYLE PIPIRRANA SALAD.

Todos nuestros fritos a la Andaluza se acompañan de Pipirrana malagueña

**SOMETHING GREEN AS A HEALTHY OPTION - ALGO VERDE PARA LOS MÁS SANOS**

CORDOVAN-STYLE COLD TOMATO SALMOREJO SOUP WITH QUAIL'S EGG, IBERICO HAM AND REGAÑÁS CRACKERS €10,00

Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevos de codorniz.

AVOCADO, ANCHOVIES AND FRESH CHEESE DRESSED WITH BASIL AND BALSAMIC VINEGAR €9,50

Asado de pimientos verdes y rojos con cebolleta, aceite de oliva virgen y escama de sal.

TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH WHITE TUNA FROM THE NORTH €9,00 €13,00

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Norte.

SEASONAL TOMATOES WITH SPRING ONION AND FRESH BONITO €14,00

El mejor tomate de temporada con cebolleta y bonito de campaña.

AVOCADO, ANCHOVIES AND FRESH CHEESE DRESSED WITH BASIL AND BALSAMIC VINEGAR €16,00

Ensalada de aguacate, queso fresco, anchoas y albahaca al aliño de Módena.

BRAISED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE - Verduras de temporada braseadas con salsa Romesco €13,50

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.**

**PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF - Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**RICE - ARROCES**

We are proud to use Calasparra rice which, due to the high quality of water used to grow it, the altitude and the mountain environment, is one of the world’s finest. Because of this and the fact that everything in our kitchen is made with love, our rice dishes are said to be irresistible.

Estamos orgullosos de usar arroz de Calasparra que debido a la alta calidad del agua usada para su cultivo, la altitud y el entorno montañoso es uno de los mejores del mundo. Será por eso y porque en nuestra cocina todo se hace con cariño; que dicen que nuestros arrocitos son irresistibles.

COUNTRY RICE WITH SEASONAL MUSHROMMS - Arroz campestre con setas de temporada €19,50

BLACK RICE WITH CUTTLEFISH IN ITS INK - Arroz negro a la tinta del choco €19,50

MARINIÈRE RICE WITH VEGETABLES, WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON’T STAIN YOURSELF €21,00

Marinero con verduras, limpito para no mancharse

RICE WITH LARGE RED PRAWNS - Arroz con carabineros del Sur €24,00

FISHERMAN`S STYLE ANGEL-HAIR NOODLE DISH - Fideuá de cabellín al estilo de los Pescadores €19,50

**FROM THE SEA - DEL MAR**

Bidding at the fish market first thing in the morning to select fresh fish is a sight to be seen. And you thought New York Stock Exchange was action-packed!. Las pujas en la lonja a primera hora de la mañana para seleccionar pescado fresco son todo un espectáculo. Ahí se mueve el bacalao y no en la bolsa de NY!

GRILLED FRESH BABY SQUID WITH ONION AND AJILI-MÓJILI OIL €18,50

Chipirones de Costa a la parrilla y aceite Ajili Mojili

GRILLED FRESH HAKE STEAK IN BILBAO-STYLE SAUCE €19,00

Lomo de merluza de pincho a la parrilla con su Bilbaína

SALTED SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON). €22,80

Lubina a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona)

GRILLED ESTUARY SOLE IN ITS SKIN - Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400 Grs) €26,50

TRAP-NET TUNA WITH BARBATE RATATOUILLE - Atún de almadraba con pisto de Barbate €24,50

**MEAT - LAS CARNES**

The best pieces come from the Asturian valleys because our mother taught us that when it comes to meat, the raw material is what counts.

De los valles asturianos nos llegan las mejores piezas; porque ya nos enseñaron nuestras madres que en el caso de la carne la materia prima es lo importante!

SAUTÉED SUCKLING LAMB SWEETBREADS - Mollejas de cordero lechal salteadas €18,00

PAN-FRIED BEEF FILLET - Taquitos de solomillo a la sartén. €18,50

TRADITIONAL GRILLED SIRLOIN STEAK - El tradicional solomillo a la parrilla €23,50

CHAR-GRILLED MINI STEAK - Baby de carne roja en parrilla €23,50

BULL'S TAIL À LA MODE DE CORDOBA - Rabo de toro estofado a la Cordobesa €18,50

STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) - Steak tartar de solomillo preparado al momento €16,00 €22,50

**ASK ABOUT… - PREGUNTA POR…**

OUR STEWS AND SEASONAL PRODUCTS... - Nuestros guisos y productos de temporada...

BREAD FRESHLY BAKED - PAN RECIEN HORNEADO……..2,20€