

LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón ibérico Gran Reserva Carrasco Guijuelo (<i>cortado a mano</i>)		
	(Plato grande)	29.00
	(Plato mediano)	24.00
Lomo ibérico Guijuelo Gran Reserva	(Ración)	24.00
	(Media ración)	14.00
Queso curado Reserva D.O. Zamora, Vicente Pastor	(Ración)	16.00
(<i>Alérgenos: Lácteos</i>)	(Media ración)	10.00
Pan cristal con tomate		4.00
(<i>Alérgenos: Gluten</i>)		

COMPARTIR

Tomate de la huerta con ventresca de atún José Peña y cebolla		16.00
(<i>Alérgenos: Pescado</i>)		
Ensalada de queso brie templado con mango, tomate y helado de yogur		16.50
(<i>Alérgenos: Lácteos, Gluten, Sésamo, Sulfitos</i>)		
Ensalada de burrata, tomatitos cherry y albahaca		18.00
(<i>Alérgenos: Gluten, Lácteos</i>)		
Arroz con mejillones y gambas		23.50
(<i>Alérgenos: Crustáceos, Moluscos, Apio, Sulfitos</i>)		
Palomitas crujientes de pollo con mayonesa ligera de sriracha		12.50
(<i>Alérgenos: Gluten, Sulfitos, Huevo, Sésamo, Soja, Lácteos</i>)		
Alitas de pollo al estilo peruano		14.00
(<i>Alérgenos: Soja, Mostaza, Sulfitos</i>)		
Mejillones a la marinera picantona		15.00
(<i>Alérgenos: Moluscos, Sulfitos, Crustáceos</i>)		
Nuestra oreja brava		14.00
(<i>Alérgenos: Gluten, Apio</i>)		

CLÁSICOS

Croquetas cremosas de jamón ibérico (<i>6 unidades</i>)		15.00
(<i>Alérgenos: Lácteos, Gluten, Huevo</i>)		
Salmorejo afrutado con dados de atún rojo		12.00
(<i>Alérgenos: Pescado, Gluten, Soja</i>)		
Steak tartar de wagyu (<i>certificado</i>)		24.00
(<i>Alérgenos: Gluten, Mostaza, Huevo</i>)		
Manitas de cerdo deshuesadas, boniato, trufa y Oporto (<i>3 unidades</i>)		22.50
<i>Ganadores XIII Campeonato Nacional Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid</i>		
(<i>Alérgenos: Sésamo, Lácteos, Sulfitos, Gluten, Moluscos</i>)		
Callos guisados con sus morros y patas		22.00
<i>Ganadores de la segunda edición del Campeonato Mundial de Callos</i>		
(<i>Alérgenos: Gluten</i>)		
Calamares de potera a la Andaluza		23.50
(<i>Alérgenos: Gluten, Huevo, Moluscos</i>)		
Brochetas de langostinos tempurizados con salsa rosa picantita (<i>6 unidades</i>)		15.00
(<i>Alérgenos: Crustáceos, Huevo, Gluten, Soja, Lácteos</i>)		
Ensaladilla rusa con ventresca de atún José Peña		18.50
(<i>Alérgenos: Huevo, Pescado, Lácteos</i>)		

COMER CON LAS MANOS

Brioche de Steak tartar de wagyu (3 unidades) <i>(Alérgenos: Gluten, Mostaza, Huevo)</i>	16.50
Brioche de pulled pork y cebolla encurtida (3 unidades) <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Apio)</i>	13.50
Brioche de calamares, salsa brava y alioli (3 unidades) <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Mostaza, Moluscos)</i>	13.50
Minihamburguesa de Morucha (raza de vacuno de Salamanca) con emulsión de tomate y parmesano (3 unidades) <i>(Alérgenos: Gluten, Huevos, Soja, Frutos Secos, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Lácteos)</i>	16.50

PESCADOS

Sashimi de atún rojo, ajoblanco y emulsión de tomate <i>(Alérgenos: Frutos secos, Pescado, Soja, Gluten, Sésamo, Sulfitos)</i>	27.00
Dorada a la gaditana <i>(Alérgenos: Pescado, Lácteos, Gluten)</i>	23.50

CARNES

Solomillo de Morucha (250 gr), boniato trufado y patatas fritas <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	26.00
Ribs de costilla ibérica cocinada durante 24h, con salsa BBK de chipotle <i>(para dos personas)</i> <i>(Alérgenos: Apio, Lácteos, Soja, Gluten)</i>	29.00
Carrillera de vaca, patatas y aceitunas <i>(Alérgenos: Apio, Sulfitos, Lácteos)</i>	23.50

POSTRES

Torrija de brioche caramelizada al momento, con toffe y helado de yogur <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo)</i>	8.50
Brownie de chocolate y nueces con chantilly de vainilla <i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Frutos de Cáscara)</i>	7.50
Cremoso de queso, fresa salteada, bizcocho y parmesano <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo, Frutos Secos)</i>	7.00
Crema helada de frambuesa, galleta de cacao y yogurt de chocolate blanco <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos)</i>	7.00

THE IMPORTANCE OF THE PRODUCT

Ibérico cured ham Gran Reserva Carrasco Guijuelo (hand-carved)	(Portion)	29.00
	(Half portion)	24.00
Ibérico cured loin pork Guijuelo Gran Reserva	(Portion)	24.00
	(Half portion)	14.00
Cured cheese Reserva D.O. Zamora, Vicente Pastor <i>(Allergens: Milk)</i>	(Portion)	16.00
	(Half portion)	10.00
Glass bread with tomato <i>(Allergens: Gluten)</i>		4.00

TO SHARE

Seasonal tomato with tuna belly fillets José Peña and onion <i>(Allergens: Fish)</i>	16.00
Warm brie cheese salad with mango, tomato and yogurt ice-cream <i>(Allergens: Milk, Gluten, Sesame, Sulphites)</i>	16.50
Burrata salad, with cherry tomato and basil <i>(Allergens: Gluten, Milk)</i>	18.00
Rice with mussels and shrimps <i>(Allergens: Crustaceans, Shellfish, Celery, Sulphites)</i>	23.50
Crispy chicken popcorn with sriracha mayonnaise <i>(Allergens: Gluten, Sulphites, Egg, Sesame, Soya, Milk)</i>	12.50
Peruvian style chicken wings <i>(Allergens: Soya, Mustard, Sulphites)</i>	14.00
Mussels in a lightly spicy tomato sauce <i>(Allergens: Molluscs, Sulphites, Crustaceans)</i>	15.00
Our brava pig's ear <i>(Allergens: Gluten, Celery)</i>	14.00

CLASSICS

Creamy Ibérico cured ham croquettes (6 pieces) <i>(Allergens: Milk, Gluten, Egg)</i>	15.00
Fruity salmorejo (cold tomato soup) with red tuna cubes <i>(Allergens: Fish, Gluten, Soya)</i>	12.00
Wagyu steak tartare (certified) <i>(Allergens: Gluten, Mustard, Egg)</i>	24.00
Boneless pig's trotters with sweet potato, truffle and Port wine (3 pieces) <i>Winners of the XII National Pinchos and Tapas Championship City of Valladolid</i> <i>(Allergens: Sesame, milk, Sulphites, Gluten, Molluscs)</i>	22.50
Stewed veal tripe with snouts and trotters <i>Winners of the II World Tripe Championship</i> <i>(Allergens: Gluten)</i>	22.00
Andalusian style calamari (battered and fried sliced) <i>(Allergens: Gluten, Egg, Molluscs)</i>	23.50
Tempura shrimp brochettes with spicy cocktail sauce (6 pieces) <i>(Allergens: Crustaceans, Egg, Gluten, Soya, Milk)</i>	15.00
Olivier salad with tuna belly fillets José Peña <i>(Allergens: Egg, Fish, Milk)</i>	18.50

EAT WITH YOUR HANDS

Wagyu Steak Tartar Brioche (3 pieces) <i>(Allergens: Gluten, Mustard, Egg)</i>	16.50
Pulled pork and pickled onion Brioche (3 pieces) <i>(Allergens: Gluten, Milk, Celery)</i>	13.50
Calamari, brava sauce and aioli Brioche (3 pieces) <i>(Allergens: Gluten, Milk, Mustard, Molluscs)</i>	13.50
Morucha mini burger (breed of cattle from Salamanca) with tomato and parmesan emulsion (3 pieces) <i>(Allergens: Gluten, Eggs, Soya, Nuts, Mustard, Sesame, Sulphites, Milk)</i>	16.50

FISH

Bluefin tuna sashimi with ajoblanco (chilled garlic and almond cream) and tomato emulsion sauce <i>(Allergens: Nuts, Fish, Soya, Gluten, Sesame, Sulphites)</i>	27.00
Battered and fried sea bream <i>(Allergens: Fish, Milk, Gluten)</i>	23.50

MEATS

Morucha sirloin (Salamanca bovine cattle breed) (250 gr), truffled sweet potato and fries <i>(Allergens: Gluten)</i>	26.00
Ibérico pork ribs cooked for 24h, with BBK chipotle sauce (for two persons) <i>(Allergens: Celery, Milk, Soya, Gluten)</i>	29.00
Beef cheek, potatoes and olives <i>(Allergens: Celery, Sulfites, Dairy)</i>	23.50

DESSERTS

Caramelized brioche French toast with toffee and yogurt ice-cream <i>(Allergens: Gluten, milk, Egg)</i>	8.50
Chocolate and walnut brownie with vanilla whipped cream <i>(Allergens: Gluten, Egg, Nuts)</i>	7.50
Creamy cheese, sautéed strawberry, sponge cake and parmesan cheese <i>(Allergens: Gluten, milk, Egg, Nuts)</i>	7.00
Raspberry iced cream, chocolate biscuit and white chocolate yogurt <i>(Allergens: Gluten, Milk)</i>	7.00

L'IMPORTANT DU PRODUIT

Jambon ibérique Gran Reserva Carrasco Guijuelo (coupé à la main)	(Assiettée)	29.00
	(Demi-assiettée)	24.00
Échine ibérique Gran Reserva Guijuelo	(Assiettée)	24.00
	(Demi-assiettée)	14.00
Fromage affiné Reserva D.O. Zamora, Vicente Pastor	(Assiettée)	16.00
<i>(Allergènes: Lait)</i>	(Demi-assiettée)	10.00
Pain de verre (croustillant) à la tomate		4.00
<i>(Allergènes: Gluten)</i>		

PARTAGER

Tomate de saison avec ventrèche de thon José Peña et oignon		16.00
<i>(Allergènes: Poisson)</i>		
Salade au fromage brie tiède avec mangue, tomate et glace au yaourt		16.50
<i>(Allergènes: Lait, Gluten, Sésame, Sulfites)</i>		
Salade de burrata, tomates cerises et basilic		18.00
<i>(Allergènes: Gluten, Lait)</i>		
Riz aux moules et aux crevettes		23.50
<i>(Allergènes: Crustacés, Mollusques, Céleri, Sulfites)</i>		
Popcorn de poulet croustillant avec mayonnaise légère au sriracha		12.50
<i>(Allergènes: Gluten, Sulfites, Oeuf, Sésame, Soja, Lait)</i>		
Ailes de poulet à la Péruvienne		14.00
<i>(Allergènes: Soja, Moutarde, Sulfites)</i>		
Moules à la marinère épicée		15.00
<i>(Allergènes: Mollusques, Sulfites, Crustacés)</i>		
Notre oreille de porc brava		14.00
<i>(Allergènes: Gluten, Céleri)</i>		

CLASSIQUES

Croquettes crémeuses au jambon ibérique (6 pièces)		15.00
<i>(Allergènes: Lait, Gluten, Oeuf)</i>		
Salmorejo (soupe froide à la tomate) fruité avec dés de thon rouge		12.00
<i>(Allergènes: Poisson, Gluten, Soja)</i>		
Steak tartare de Wagyu (certifié)		24.00
<i>(Allergènes: Gluten, Moutarde, Oeuf)</i>		
Pieds de porc désossés, patate douce, truffe et vin de Porto (3 pièces)		22.50
<i>Vainqueurs du XIIIe Championnat National de Pinchos et Tapas Ville Valladolid</i>		
<i>(Allergènes: Sésame, Lait, Sulfites, Gluten, Mollusques)</i>		
Ragoût de tripes avec son museau et ses pieds		22.00
<i>Vainqueurs de la 2ème édition du Championnat du Monde</i>		
<i>(Allergènes: Gluten)</i>		
Calamars à l'andalouse		23.50
<i>(Allergènes: Gluten, Oeuf, Mollusques)</i>		
Brochettes de grosse crevettes en tempura avec sauce rosé épicée (6 pièces)		15.00
<i>(Allergènes: Crustacés, Oeuf, Gluten, Soja, Lait)</i>		
Salade russe avec ventrèche de thon José Peña		18.50
<i>(Allergènes: Oeuf, Poisson, Lait)</i>		

MANGER AVEC LES MAINS

Brioche de steak tartare de Wagyu (3 unités) <i>(Allergènes: Gluten, Moutarde, Oeuf)</i>	16.50
Brioche de pulled pork et oignons au vinaigre (3 unités) <i>(Allergènes: Gluten, Lait, Céleri)</i>	13.50
Brioche de calamars, sauce brava et aioli (3 unités) <i>(Allergènes: Gluten, Lait, Moutarde, Mollusques,)</i>	13.50
Mini burger de Morucha (race bovine de Salamanque) avec émulsion de tomate et parmesan (3 unités) <i>(Allergènes: Gluten, Oeuf, Soja, Fruits à coque, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lait)</i>	16.50

POISSONS

Sashimi de thon rouge, ajoblanco (soupe froide à l'ail et aux amandes) et émulsion de tomate <i>(Allergènes: Fruits à coque, Poisson, Soja, Gluten, Sésame, Sulfites)</i>	27.00
Dourade a la gaditane (farinée et frite) <i>(Allergènes: Poisson, Lait, Gluten)</i>	23.50

VIANDES

Filet de veau de Morucha (race bovine de Salamanque) (250 gr), patate douce truffée et frites <i>(Allergènes: Gluten)</i>	26.00
Côtes de porc ibérique cuites pendant 24h, avec sauce BBK au chipotle (pour deux personnes) <i>(Allergènes: Céleri, Lait, Soja, Gluten)</i>	29.00
Joue de boeuf, pommes de terre et olives <i>(Allergènes: Céleri, Sulfites, Lait)</i>	23.50

DESSERTS

Pain perdu de brioche caramélisé avec glace au yaourt <i>(Allergènes: Gluten, Lait, Oeuf)</i>	8.50
Brownie au chocolat et aux noix avec crème fouettée à la vanille <i>(Allergènes: Gluten, Oeuf, Fruits à coque)</i>	7.50
Crèmeux au fromage, fraises sautées, génoise et parmesan <i>(Allergènes: Gluten, Lait, Oeuf, Fruits à coque)</i>	7.00
Crème glacée à la framboise, biscuit au cacao et yaourt au chocolat blanc <i>(Allergènes: Gluten, Lait)</i>	7.00