

TAPAS FRÍAS

COLD SNACKS

Tomate de la huerta con ventresca de atún y cebolla 8.00
Garden tomato with tuna belly fillets and onion



Sashimi de atún rojo, ajoblanco y emulsión de tomate (1/2 ración) 13.50

Bluefin tuna sashimi with ajoblanco (chilled garlic and almond cream) and tomato emulsion sauce (1/2 portion)



Ensaladilla rusa con ventresca de atún 9.00
Olivier salad with tuna belly fillets



CLÁSICOS

CLASSICS

Patatas bravas 6.00
French fries with spicy sauce



Croquetas cremosas de jamón ibérico (3 unidades) 7.50
Creamy Ibérico cured ham croquettes (3 pieces)



Manitas de cerdo deshuesadas, boniato, trufa y Oporto (2 unidades) 15.00

Boneless pig's trotters with sweet potato, truffle and Port wine (2 pieces)



Callos guisados con sus morros y patas (1/2 ración) 11.00
Stewed veal tripe with snouts and trotters (1/2 portion)





TAPAS & Cocina en PINCHOS & miniatura

"al momento"

COMER CON LAS MANOS

EAT WITH YOUR HANDS

Brioche de Steak tartar de wagyu 11.00
(2 unidades)

Wagyu Steak Tartar Brioche
(2 pieces)



Brioche de pulled pork y cebolla encurtida 9.00
(2 unidades)

Pulled pork and pickled onion Brioche
(2 pieces)



Brioche de calamares, salsa brava y alioli 9.00
(2 unidades)

Calamari, brava sauce and aioli Brioche
(2 pieces)



Mollete de panceta, parmesano y piquillos 7.50
Bacon, parmesan and piquillo peppers mollete



Minihamburguesa de Morucha (raza de vacuno de Salamanca) con emulsión de tomate y parmesano 11.00
(2 unidades)

Morucha mini burger (breed of cattle from Salamanca) with tomato and parmesan emulsion
(2 pieces)



Alitas de pollo al estilo peruano 7.00
Peruvian style chicken wings



Serranito de presa ibérica 10.00
Iberico pork shoulder sandwich



TAPAS FRÍAS

APÉRITIFS FROIDS

Tomate de la huerta con ventresca de atún y cebolla 8.00
Tomate du jardin avec ventrêche de thon et oignon



Sashimi de atún rojo, ajoblanco y emulsión de tomate (1/2 ración) 13.50

Sashimi de thon rouge, ajoblanco (soupe froide à l'ail et aux amandes) et émulsion de tomate (1/2 assiettée)



Ensaladilla rusa con ventresca de atún 9.00
Salade russe avec ventrêche de thon



CLÁSICOS

CLASSIQUES

Patatas bravas 6.00
Pommes de terre sautées (sauce piquante)



Croquetas cremosas de jamón ibérico (3 unidades) 7.50
Croquettes crémeuses au jambon ibérique (3 pièces)



Manitas de cerdo deshuesadas, boniato, trufa y Oporto (2 unidades) 15.00

Pieds de porc désossés, patate douce, truffe et vin de Porto (2 pièces)



Callos guisados con sus morros y patas (1/2 ración) 11.00
Ragoût de tripes avec son museau et ses pieds (1/2 assiettée)



COMER CON LAS MANOS

MANGER AVEC LES MAINS

Brioche de Steak tartar de wagyu 11.00
(2 unidades)

Brioche de steak tartare de Wagyu

(2 unités)



Brioche de pulled pork y cebolla encurtida 9.00
(2 unidades)

Brioche de pulled pork et oignons au

vinaigre (2 unités)



Brioche de calamares, salsa brava y alioli 9.00
(2 unidades)

Brioche de calamars, sauce brava et aïoli

(2 unités)



Mollete de panceta, parmesano y piquillos 7.50

Mollete (pain moelleux) au bacon, parmesan et
poivrons du piquillo



Minihamburguesa de Morucha (raza de vacuno de Salamanca) con emulsión de tomate y parmesano 11.00
(2 unidades)

Mini burger de Morucha (race bovine de
Salamanque) avec émulsion de tomate et
parmesan (2 unités)



Alitas de pollo al estilo peruano 7.00

Ailes de poulet a la péruvienne



Serranito de presa ibérica 10.00

Sandwich á l'épaule de porc ibérique

