

ОБЩИЕ БЛЮДА С ЗАКУСКАМИ

- 4 12 1. Цельная мелкая хамса, маринованная в уксусе и оливковом масле
- 1 4 8 12 2. Мелкие тосты с копченой треской на супе-пюре сальморехо, посыпанном дробленным миндалем
- 1 4 3. Мелкие тосты с брюшком тунца
- 1 4 4. Анчоусы из Кантабрийского моря, засоленные в оливковом масле, и сердцевинки салата-латука
- 1 5. Кусочек фуа-гра с тостами
- 1 3 10 12 6. Тартар из говяжьей вырезки
- 2 3 4 12 14 7. Русский салат (оливье) или пикадилйо из мелко нарезанных ингредиентов
- 4 6 10 12 8. Тартар из лосося и тунца

СЫРОВАЯЛЕННЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ И СЫРЫ

- 1 9. Мелкие тосты с сыровяленным хамоном «пата негра» и натуральным оливковым маслом
10. Сыровяленный хамон «ибериико» из свинины желудевого откорма «пата негра» (100 г)
11. Филей из свинины желудевого откорма (100 г)
12. Сыровяленный хамон и филей (110 г)
- 7 13. Сыровяленный хамон, филей и сыр (120 г)
14. Ассорти из мясных продуктов «серрано» (130 г)
- 7 15. Зрелый овечий сыр (120 г)
- 7 16. Андалузские сыры (150 г)

ДРУГИЕ ВКУСНЫЕ ОБЩИЕ БЛЮДА

17. Шампиньоны гриль с зеленым оливковым маслом
- 10 12 18. Роллы Robles с густым горчичным соусом
- 4 19. Мелкие галисийские кальмары гриль
- 4 12 20. Мелкие сепии, пойманные сетью, в своих чернилах, с обжаренным рисом
- 1 2 12 14 21. Сковородка с морскими петушками, сыровяленным хамоном и королевскими креветками
- 1 7 22. Палочки из жареных баклажанов
23. Мелкие свежие овощи, обжаренные в масле
- 1 3 24. Домашние крокеты из мяса птицы и сыровяленного хамона
- 2 3 25. Фирменная яичница-болтуня
- 3 26. Типичная яичница-болтуня с продуктами из свежей свинины

САЛАТЫ

- 4 27. Помидоры с макрелетунцом «мельва канутера» и заправкой
- 4 12 28. Тимбал из запеченного стручкового перца и ломтиков трески
- 7 29. Салат из белого и красного эндивия, побегов пальмы и сыра рокфор
- 2 30. Салат из авокадо, манго и королевских креветок
31. Зеленый салат
- 1 3 12 32. Холодный томатный суп-пюре гаспачо с оливковым маслом, яйцом и сыровяленным хамоном
- 12 33. Миска с севильскими оливками

МЕЛКАЯ ЖАРЕНАЯ РЫБКА И ДРУГИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

- 1 4 7 34. Актинии
- 1 4 7 35. Белая хамса
- 1 4 7 12 36. Рыба, маринованная и жаренная
- 1 4 7 37. Жареные мелкие сепии
- 1 3 4 7 38. Жареные палочки из трески в кляре
- 1 2 3 7 39. Хвостики королевских креветок в кляре
- 1 3 4 12 40. Мелкие жареные рыбки чанкетес с яйцом и пиментадой из стручкового перца
- 1 4 7 41. Мелкие морские языки
- 1 4 7 42. Мерлузы
- 1 4 7 43. Султанки
- 1 4 7 44. Особое ассорти: кусочки мерлузы, морской черт, маринованная и жаренная рыба, а также рыба-меч без косточек
- 1 4 7 45. Жареное ассорти на 1 персону (200 г)
- 1 2 4 7 14 46. Спинки дорады в соусе сюпрем, с морскими петушками и креветками
- 1 4 7 14 47. Филей мерлузы, пойманной на крючок, с черными морскими петушками и ломтиком сыровяленного хамона из свинины желудевого откорма

МЯСНЫЕ БЛЮДА

ИБЕРИЙСКАЯ СВИНИНА

- 12 48. Щеки из иберийской свинины
49. Филей иберийской свинины, запеченный на углях

БАРАНИНА

- 12 50. Филе из бараньей ножки (по вкусу)
 51. Мясо молочного ягненка на косточках, запеченное на углях (6 шт.)
 52. Жареное мясо молочного ягненка на косточках (6 шт.)
- 12 53. Передняя баранья ножка
54. Бараньи почки
55. Бараньи мозги
- 12 56. Баранина, поджаренная с чесноком

ГОВЯДИНА

- 12 57. Менудо (кальос) из говяжьего рубца
- 12 58. Тушеная кальдерета из говядины
- 1 3 12 59. Говяжье филе с сыровяленным хамоном в панировке, с ароматом хереса фино
- 12 60. Деликатесный бычий хвост
 61. Антрекот из говядины
 62. Говяжья вырезка (по вкусу)
 63. Большая говяжья отбивная (500 г)
- 9 12 64. Вырезка из воловьего мяса со свежим утиным фуа-гра
65. Филей из воловьего мяса (500 г)

УТИНОЕ МЯСО

- 6 9 12 66. Утиный окорочок с соусом из инжира или каштанов
- 1 8 9 12 67. Фуа-гра в соусе из вина «Педро Хименес»