



**SOPAS FRÍAS Y CALIENTES.** *Cold and warm soups.*

<b>Ajo blanco de coco con piña y hierbabuena</b> <i>Coconut "white garlic soup" with pineapple and mint</i>	8.50€
<b>Gazpacho con picadito de tomate y pimientos</b> <i>Gazpacho (raw vegetables soup) with dices of tomatoes and cucumber</i>	6.00€
<b>Guiso de lentejas con chorizo ibérico y comino</b> <i>Lentil stew with Iberian chorizo and cumin</i>	8.50€
<b>Crema de calabacín, queso Payoyo y calabacín marinado en lima y soja</b> <i>Zucchini soup with striped Payoyo cheese, marinated zucchini and lima and soy</i>	8.00€

**ENSALADAS.** *Salads*

<b>Verduras a la parrilla, mozzarella de búfala, aceite de albahaca y piñones</b> <i>Grilled vegetables with buffalo mozzarella, basil oil and toasted pine nuts</i>	16.50€
<b>Ensalada de melón con beicon con vinagreta de almendras y soja</b> <i>Melon &amp; bacon salad with almonds and soy vinaigrette</i>	13.00€
<b>Espárrago blanco, berros y mayonesa de wasabi y sésamo</b> <i>White asparagus with wasabi mayonaise and watercress</i>	6.50€

**PARA COMPARTIR.** *To share.*

<b>Jamón ibérico de bellota - 100gr</b> <i>Iberian acorn ham</i>	24.00€
<b>Queso Payoyo con carne de membrillo</b> <i>Payoyo cheese with quince jelly</i>	12.00€
<b>Croquetas de jamón ibérico - 6 uds.</b> <i>Iberian ham croquettes</i>	12.00€
<b>Degustación de tapas: Salmorejo, tortilla de patatas, albóndigas al curry, gambas pil-pil y pescado frito</b> <i>Tapas tasting menu for two: salmorejo, tortilla, meatballs with curry, prawns "pil-pil" and fried fish</i>	35.00€



### BOCADILLOS. Sandwiches

<b>Club sándwich: Pollo marinado, beicon, tomate, lechuga y huevo frito en pan de chapata</b> <i>Club sandwich: marinated chicken, bacon , tomato , lettuce and fried egg on ciabatta bread</i>	15.50€
<b>Hamburguesa: 200 gr de ternera, cebolla fondeada, lechuga, tomate, queso gouda y beicon al bourbon</b> <i>Beef burger: 200 grams of beef, caramelized onion, lettuce, tomato, gouda cheese and Bourbon-Bacon</i>	16.00€
<b>Chapata de roast-beef con salsa tártara y rúcula</b> <i>Roast beef ciabatta with tartar sauce and ruccula</i>	16.50€
<b>Pastrami de presa ibérica sobre pan de centeno, escamas de parmesano, encurtidos y mostaza</b> <i>Iberian pork pastrami with rye bread, parmesan shaves mustard and pickles</i>	14.50€

### PRINCIPALES. Main courses

<b>Quiche de espárragos y calabacín servido con ensalada</b> <i>Asparagus and zucchini quiche served with salad</i>	10.50€
<b>Paella mixta o vegetariana (por encargo - 30 minutos para dos )</b> <i>Mixed or vegetarian paella (on request - 30 minutes- for two)</i>	30.00€
<b>Arroz negro de sepia, chipirones y panceta con alioli</b> <i>Squid ink rice, baby squid and pancetta with aioli</i>	30.00€
<b>Pulpo asado con patatas confitadas y pimentón ahumado</b> <i>Roasted octopus with potatoes and smoked paprika</i>	18.00€
<b>Pescado del día con salteado de verduras con teriyaki, cilantro y sésamo</b> <i>Fish of the day with sauteed vegetables, teriyaki, coriander and sesame</i>	22.00€
<b>Cochinillo confitado y frito con patatas y su jugo</b> <i>Fried and confit piglet with potatoes and juice</i>	25.00€
<b>Lomo bajo de buey con pimientos del piquillo "La Catedral"</b> <i>Beef steak with "La Catedral" roasted red peppers</i>	24.50€