

ENTRANTES

Jamón Ibérico **17,50€**
Iberian Ham


Foie Micuit Casero con Confituras 80 gr. **17,00€**
Homemade Foie with Jam 

Surtido Embutidos Ibéricos **14,00€**
(Caña de Lomo, Salchichón y Chorizo)
Variety of Cured Dry Iberian Sausages 

Queso Curado de Oveja con Confituras **12,00€**
Sheep's Milk Cheese with Jam 

Anchoas del Cantábrico **14,50€**
Cantabrian Anchovies 


Verduras Frescas Doradas a la Plancha **11,00€**
Grilled Vegetables

Huevos Revueltos con Gambas al Ajillo y Patatitas **9,00€**
Scrambled Eggs with Garlic Shrimps and Potato


Rabas Fritas **8,00€**
Fried Squids 

Croquetas Caseras de Jamón **8,00€**
Homemade Ham Croquettes 

ENSALADAS

Ensalada César: Pollo, Tomate, Parmesano, Croutons y Salsa César *Chicken Salad with Tomato, Parmesan Cheese, Croutons and Caesar dressing.* **12,00€** 

Ensalada de Tomate, Bonito, Cebolla Fresca **11,50€**
Tomato Salad with Tuna and Onion 

Ensalada Premium: Queso de Cabra Gratinado, Vinagreta de Frutos Secos, Miel y Jamón Ibérico **13,50€**
Premium Salad: Grilled Goat Cheese, with Nuts, Honey and Iberian Ham 

CARNES

Solomillo de Ternera a la Piedra **19,90€**
Beef Sirloin Steak served on a hot Stone

Chuletón de Vaca Vieja 600 gr. **23,00€**
Rib Eye Steak served in a hot Stone

Solomillo de Cerdo con Salsa de Queso **12,50€**
Pork Sirloin Steak with Cheese Sauce 

Carrilleras de Cerdo al Vino Tinto **12,00€**
Braised Pork Cheek with Red Wine 

Hamburguesa 180 gr. con Bacón, Queso, Tomate y Patatas Fritas **12,00€**
Hamburger 180 gr. with Bacon, Cheese, Tomato and French Fries

Servidas con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón
Served with French Fries and Padron Peppers.




PESCADOS

Bacalao a la Roteña **12,50€**


Cod a la Roteña 

Lubina a la Espalda con Ajada de Pimientos **12,50€**

Sea Bass in a garlic and Pepper Sauce 

Rodaballo con Cebolla Caramelizada **16,00€**

Turbot with Caramelized Onions 

Servidos con gratén de Patatas
Served with dauphinoise Potatoes 

Gambones a la Plancha **15,50€**

Grilled Prawns 

Arroz Caldoso de Pescado y Marisco (Min 2 pax) **13€/pax**

Rice Dish with Fish and Seafood (Min 2 pax)






PLATOS INFANTILES

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas **10,00€**

Breaded Chicken with French Fries  

Pasta con Tomate y Queso Rallado **10,00€**

Pasta with Tomato Sauce and Grated Cheese   

Tortilla Francesa con Jamón y Queso **6,00€**

French Omelette with Ham and Cheese  

POSTRES

- Tarta de Queso Horneada
con Mermelada de Arándanos** **4,50€**
Baked Cheese Cake with Blueberry Jam 
- Parfait de Chocolate Semi-Frio** **4,50€**
Chocolate Parfait 
- Bizcocho de Chocolate Templado con Helado** **4,50€**
Warm Chocolate Sponge Cake with Ice Cream

- Arroz con Leche** **3,50€**
Spanish Rice Pudding 
- Tocino de Cielo con Nueces** **4,00€**
Tocino de Cielo with Walnuts 
- Migas de Brownie con Helado** **4,00€**
Brownie Crumbs with Ice Cream 
- Copa de Helado** **4,00€**
Ice Cream Sundae 

VINOS

Vinos Tintos



Rioja

<i>Vino de La Casa</i>	9,00€
<i>LAN Crianza</i>	15,00€
<i>Cune Crianza</i>	15,00€
<i>Azpilicueta Crianza</i>	16,00€
<i>Ramón Bilbao Crianza</i>	18,00€

Ribera de Duero

<i>Camino de Castilla</i>	16,00€
<i>Crianza Protos</i>	19,00€

Vinos Blancos

<i>Señorio Real (Rueda)</i>	11,00€
<i>José Pariente</i>	18,00€
<i>Valle do Pazo (Albariño)</i>	15,00€
<i>Marqués de Vizhoja</i>	15,00€

Vinos Rosados

<i>Cresta Rosa</i>	15,00€
<i>Peñascal</i>	15,00€
<i>Lambrusco</i>	9,00€
<i>Moscato</i>	12,00€



942 639 020