

Carta de Tapas

TAPAS EN VITRINA

Banderilla de encurtidos

Pickle banderilla

2.80

Huevo cocido, salmón ahumado y salta tártara

Boiled egg, smoked salmon and salt tartar

3.30

Boquerones en vinagre con pisto

Anchoves in vinegar with pisto

2.50

Mejillones en vinagreta de limón

Mussels in vinaigrette lemon

2.80

Empanada argentina con chimichurri

Argentine empanada with chimichurri

3.30

Tosta de morcilla con queso de cabra y cebolla caramelizada

Black purple toast with goat cheese and caramelized onion

2.50

Tosta de berenjena frita, miel y queso brie

Fried eggplant toast, honey brie cheese

Tortilla de patata

Spanish omelette

2.30

Tortilla de patata y trufa

Truffle spanish omelette

2.80

Tapas y raciones en horario de cocina

13.00 a 15.45 de 20.00 a 23.00

Tapas and portions in kitchen times

1:00 p.m. To 3:45 p.m. From 8:00 p.m. To 11:00 p.m.

Carta de Tapas y Raciones

	Tapa	Ración
Jeta asada Mash pork snout		11.00
Chipirones fritos con ali oli de lima Fried squid with lime ali oli		16.00
Croquetas de jamón ibérico de bellota	5.80	
Brioche de presa ibérica con mahonesa de chipotle Iberian pork brioche with chipotle mayonnaise	5.50	
Brioche de anchoa 00 con mantequilla ahumada Anchovy brioche 00 with smoked butter	5.00	
Brioche de sardina ahumada con crema de queso y frambuesa Smoked sardine brioche with cream cheese and raspberry	4.50	
Taco mex de kebab de ternera y pico de gallo Beef kebab and pico de gallo mex taco	6.00	
Mini hamburguesa de ternera charra a la brasa Mini grilled charra beef burger	5.50	
Canelón de pollo con bechamel y parmesano Chicken cannelloni with becha,mel and parmesan	8.00	
Queso curado servido con nueces, membrillo y tostas de pan Cured cheese served with walnuts, quince and toasted bread		16.00
MOMENTO DULCE		
Tarta de queso cremosa Creamy cheese cake	4.50	
Profiteroles de nata con nutella y pistachos Cream profiteroles with nutella and pistachios	4.50	
Cítricos Citrus	4.50	