

NO EXISTE MODERNIDAD SIN UNA BUENA TRADICIÓN.



Pregunta por nuestras tapas frías.

DE LA LATA AL PLATO

| | |
|--|-------|
| Anchoa del Cantábrico | 3,5 € |
| Sardina Ahumada, Crema de Queso Brie y Confitura de Tomate | 4 € |

NO PUEDE FALTAR

| | | |
|--------------------|-----------|-------------|
| Caña de Lomo | Media 9 € | Entera 17 € |
| Jamón Ibérico | Media 9 € | Entera 17 € |
| Chorizo Ibérico | Media 8 € | Entera 15 € |
| Salchichón Ibérico | Media 8 € | Entera 15 € |
| Tabla Variada | 19 € | |

QUESEROS

| | | | |
|------------------|------------|------------|-------------|
| Queso Curado | Tapa 2,5 € | Media 9 € | Entera 17 € |
| Queso en Manteca | Tapa 3,5 € | Media 10 € | Entera 18 € |
| Queso en Aceite | Tapa 2,5 € | Media 9 € | Entera 17 € |
| Tabla Variada | 19 € | | |

PARA COMPARTIR

| | |
|---|-------------------------|
| Tomate con Ventresca | 11 € |
| Papel Chicharrón de Cádiz | Media 8 € Entera 15 € |
| Tartar de Salchichón | 12 € |
| Nuestro Paté de la Casa | 7 € |
| Queso de Cabra Caramelizado con Confitura de Pimientos Asados | 10 € |

100% 5^º TRAMO

| | |
|---|-------|
| Tosta de Guacamole, Salmón Ahumado y Tomate Dulce | 5,5 € |
| Tosta de Romesco con Churrasco Ibérico y Orégano | 5,5 € |
| Bollo Churrasco Ibérico, Queso Brie y Adobillo | 5 € |
| Bollo Lomo a la Rondeña | 4,5 € |

¿Y POR QUÉ NO?

| | |
|---|--------|
| Hamburguesita de Pollo Thai, Curry y Rúcula | 5 € |
| Hamburguesita de Chorizo, Huevo de Cordorniz, Cebolla Dulce, y Mahonesa de Pimentón | 5 € |
| Hamburguesita de Buey, Queso Cheddar, Beicon, Salsa Tártara y Rúcula | 5,5 € |
| Perrito al Jerez, Queso Cheddar, Cebolla Dulce y Tomate al Jerez | 5,5 € |
| Burrito de Pollo Asado con Soja, Queso Cheddar y Salsa Marroquí | 5,95 € |
| Pan Bao de Carrillera, Curry y Cebolla Roja encurtida | 6,5 € |
| Pan Bao de Magreta, humus, Salsa Teriyaki, Picada de Tomate y Cilantro | 6,5 € |
| Taco de Tortilla de Camarones, Gambón, Guacamole y Mahonesa de Kimchi. | 6,95 € |
| Taco de Atún Marinado en Tempura, Mahonesa de Teriyaki, Pico de Gallo y Lima | 6,95 € |

AL CENTRO

| | |
|---|------|
| Risotto de Setas y Parmesano | 16 € |
| Huevos Rotos con Chistorra | 16 € |
| Huevos Rotos con Jamón | 16 € |
| Nuestras Papas Bravas | 10 € |
| Carmela de Gambas plancha | 18 € |
| Tempura de Gambón con Mahonesa de Pesto | 17 € |
| Pata de Pulpo Asada | 25 € |

¡¡CARNIVOROS!!

| | |
|--|------|
| Presal Ibérica con Noodle y Wok de Verduras | 19 € |
| Tataki de Vaca | 18 € |
| Tiras de Lagarto Ibérico con Papas de Feria a la Carbonara y Queso Viejo Gratinado | 19 € |

Guarniciones apartes:

Patatas Fritas 6 € / Pimiento Padrón 8 €

TERMINAR POR DERECHO

| | |
|---|-----|
| Coulant de Chocolate Negro y Helado de Vainilla | 6 € |
| Leche con Galletas | 6 € |



“LA COMIDA PARA SER PERFECTA DEBER IR ACOMPAÑADA DE UNA BUENA COMPAÑÍA”

Este establecimiento controla el anisakis - Precios IVA incluido.

SE INFORMA QUE LOS PRODUCTOS DE ESTA CARTA PUEDEN CONTENER AGENTES ALÉRGICOS O TRAZAS DE LOS MISMOS. CONSÚLTENOS, ESTAREMOS ENCANTADOS DE INFORMARLES.

NO EXISTE MODERNIDAD SIN UNA BUENA TRADICIÓN.



Please ask us about our cold tapas.

FROM THE CAN TO THE PLATE

| | |
|--|-------|
| Cantabrian Anchovy | 3,5 € |
| Smoked Sardine with Brie cream cheese and tomato preserves | 4 € |

A MUST

| | | |
|--------------------|------------------|--------------|
| Cured pork loin | Half portion 9 € | Portion 17 € |
| Iberian Jamon | Half portion 9 € | Portion 17 € |
| Iberian Chorizo | Half portion 8 € | Portion 15 € |
| Iberian Salchichon | Half portion 8 € | Portion 15 € |
| Charcuterie Board | 19 € | |

CHEESE LOVERS

| | | | |
|-------------------------------|------------|-------------------|--------------|
| Mature cheese | Tapa 2,5 € | Half portion 9 € | Portion 17 € |
| Cheese matured in lard | Tapa 3,5 € | Half portion 10 € | Portion 18 € |
| Cheese marinated in olive oil | Tapa 2,5 € | Half portion 9 € | Portion 17 € |
| Cheese Board | 19 € | | |

DISHES TO SHARE

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Tomate with tuna belly | 11 € | |
| Chicharron (fried pig skin) | Half portion 8 € | Portion 15 € |
| Salchichon tartar | 12 € | |
| House Pate | 7 € | |
| Caramelized Goat cheese with red bell pepper chutney | 10 € | |

100% 5th TRAMO

| | |
|--|-------|
| Toast with guacamole, smoked salmon and sweet tomato | 5,5 € |
| Romesco Toast with iberian steak and oregano | 5,5 € |
| Steak "montadito" with brie cheese and marinated | 5 € |
| Pork Loin "montadito" | 4,5 € |

WHY NOT?

| | |
|--|--------|
| Mini chicken thai burger with curry and arugula salad | 5 € |
| Mini chorizo burger with quail egg, sweet onion and paprika mayonnaise | 5 € |
| Mini beef burger with cheddar cheese, beicon, tartar sauce and arugula salad | 5,5 € |
| Hot dog with sherry sauce, cheddar cheese, sweet onion and tomato | 5,5 € |
| Roast chicken burrito with soya, cheddar cheese, and morrocan sauce | 5,95 € |
| Veal cheeks bao buns with curry and pickled red onions | 6,5 € |
| Magreta bao buns with hummus, teriyaki sauce, minced tomato and coriander | 6,5 € |
| Fried prawns omelette with prawn, guacamole and kimchi mayonnaise | 6,95 € |
| Marinated tuna tempura taco with teriyaki mayonnaise, pico de gallo and lime | 6,95 € |

MAIN COURSES

| | |
|--|------|
| Mushroom Risotto with parmesan cheese | 16 € |
| Fried eggs with chistorra sausage | 16 € |
| Fried eggs with Jamon | 16 € |
| Our Papas Bravas (hot and spicy fries) | 10 € |
| Grill Prawns | 18 € |
| Prawn Tempura with pesto mayonnaise | 17 € |
| Roast Octopu with potatoes | 25 € |

MEAT LOVERS

| | |
|--|------|
| Presa ibérica (Boneless Flank) with noodles and vegetables | 19 € |
| Beef Tataki. | 18 € |
| Iberian rib-loin meat strips with carbonara and grilled cured cheese fries | 19 € |

Side dishes sold separately:

French Fries 6 € / Padrón Peppers 8 €

DESERTS

| | |
|--|-----|
| Chocolate coulant with vanilla ice cream | 6 € |
| Milk with biscuits | 6 € |



“A MEAL TO BE PERFECT IS BETTER TOGETHER”

This place has controlled measures related to Anisakis - IVA included in prices

Some of the products we serve in our menu may contain ingredients or traces of ingredients which may be

Agua, Zumos y Refrescos

| | |
|----------------------------|--------|
| Agua Mineral | 1,50 € |
| Agua Mineral con Gas | 2,50 € |
| Cocacola | 2,00 € |
| Cocacola Zero | 2,00 € |
| Fanta de Naranja | 2,00 € |
| Fanta de Limón | 2,00 € |
| 7up | 2,00 € |
| Tónica Schweppes | 2,00 € |
| Schweppes de Limón Zero | 2,00 € |
| Casera Blanca | 2,00 € |
| Aquarius de Limón | 2,50 € |
| Aquarius de Naranja | 2,50 € |
| Nestea de Limón | 2,50 € |
| Nestea de Limón sin Azúcar | 2,50 € |
| Nestea de Maracuyá | 2,50 € |
| Zumo de Piña | 2,00 € |
| Zumo de Melocotón | 2,00 € |

Cerveza de Barril

| | |
|---------------------------|---------|
| Caña de Cruzcampo | 2,00 € |
| Media Maceta de Cruzcampo | 2,50 € |
| Maceta de Cruzcampo | 3,50 € |
| Copa de Cruzcampo | 3,50 € |
| Jarra de 1 L de Cruzcampo | 10,00 € |
| Caña de Radler | 2,00 € |
| Media Maceta de Radler | 2,50 € |
| Maceta de Radler | 3,50 € |
| Copa de Radler | 3,50 € |
| Jarra de 1 L de Radler | 10,00 € |

Cerveza de Tercio

| | |
|--|--------|
| Tercio de Estrella Galicia | 2,50 € |
| Tercio de Estrella Galicia 0,0 tostada | 2,50 € |
| Tercio de Estrella Galicia sin Gluten | 2,50 € |
| Tercio de Heineken 0,0 | 2,50 € |

Tinto de Verano, Sangría y Mosto

| | Maceta | Copa |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Tinto de Verano con Casera Blanca | 2,50 € | 3,00 € |
| Tinto de Verano con Casera de Limón | 2,50 € | 3,00 € |
| Tinto de Verano con Fanta de Naranja | 2,50 € | 3,00 € |
| Sangría | - | 4,00 € |
| Mosto sin Alcohol | - | 2,00 € |

Rioja y Ribera del Duero

| | Copa | Botella |
|---------------------------------|--------|---------|
| Rivendel Roble Ribera del Duero | 3,00 € | 17,00 € |
| Beronia Crianza Rioja | 3,00 € | 17,00 € |

Cava, Blancos y Espumosos

| | Copa | Botella |
|----------------------------|--------|---------|
| Cuarenta Vendimias Verdejo | 3,20 € | 18,00 € |
| Tierra Blanca Semidulce | 3,20 € | 18,00 € |
| Fragantia Frizzante | 3,00 € | 17,00 € |
| Cava Planas Alvareda | - | 19,00 € |

Generosos

| | Copa | Botella |
|------------------------------|--------|---------|
| Manzanilla Paporusa | 2,20 € | 17,00 € |
| Tio Pepe | 2,00 € | 16,00 € |
| Alfonso Oloroso Seco | 2,50 € | 18,00 € |
| Río Viejo Oloroso Seco | 2,50 € | 18,00 € |
| Carvajal Oloroso en Rama | 3,50 € | 21,00 € |
| Carvajal Amontillado en Rama | 4,00 € | 23,00 € |
| Solera 1847 Cream | 2,00 € | 15,00 € |
| Canasta Cream | 2,00 € | 16,00 € |
| Pedro Ximénez | 2,00 € | - |
| Manzanilla en Rama | 2,00 € | - |

Licor

| | |
|---------------|--------|
| Vermut Lustau | 2,50 € |
|---------------|--------|

Vinos de Ronda

Tintos

| | Copa | Botella |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Los Aguilares | 3,80 € | 20,00 € |
| Lunares | 3,80 € | 20,00 € |
| Conrad Niño León | 3,80 € | 20,00 € |
| Encina del Inglés | 3,80 € | 20,00 € |
| Huerto de la Condesa | 4,00 € | 23,00 € |
| Huerto de la Condesa Los Cipreses | 4,50 € | 26,00 € |
| Chinchilla 6+6 | 4,00 € | 23,00 € |
| Vizcondesa | 3,80 € | 20,00 € |

Blancos

| | Copa | Botella |
|----------------------|--------|---------|
| Encina del Inglés | 3,50 € | 19,00 € |
| Cloe | 3,50 € | 19,00 € |
| Huerto de la Condesa | 3,50 € | 19,00 € |

Rosado

| | Copa | Botella |
|------|--------|---------|
| Cloe | 3,50 € | 19,00 € |

NO EXISTE MODERNIDAD SIN UNA BUENA TRADICIÓN.

