



To share Para compartir

Fried Aubergines with Molasses	11,00 €
Berenjenas Fritas con Miel Negra de Caña	
A Layered Tower of Goat's Cheese and Mango with a Creamy Mahón Cheese	15,40 €
Milhojas de Queso de Cabra y Mango con Nube de Queso Mahonés	
Vegetables Roasted in a Wood-fired Oven	14,30 €
Parrillada de Verduras al Horno de Leña	
Peppers “Piquillo” Stuffed with Codfish	15,40 €
Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao	
Grilled Asparagus with Iberian Ham and Goat Cheese (In Season)	14,30 €
Espárragos a la Brasa con Jamón Ibérico y Queso de Cabra (en temporada)	
Artichokes sautéed with Iberian ham	18,70 €
Alcachofas salteadas con Jamón Ibérico	
Artichokes with shrimp in romesco sauce	19,80 €
Alcachofas con Gambas en Salsa Romesco	
Grilled mushrooms with blue cheese cream	15,40 €
Setas a la Brasa con Crema de Queso Azul	
Cantabrian Anchovies in Olive Oil	19,80 €
Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva	
Broken Fried Eggs with Chips and Ham Ibérico	15,40 €
Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico	
Grilled octopus on parmentier puree	29,70 €
Pulpo a la brasa sobre Puré Parmentier	
Crunchy barbecue sauce chicken fingers	14,30 €
Fingers de Pollo Crujientes y Salsa Barbacoa	
Selection of Cheeses	16,50 €
Selección de Quesos	
Cut Iberian Ham	25,30 €
Jamón Ibérico al corte	
Homemade croquettes from:	3,30 €
Ham and chicken (unit)	
Prawns (unit)	
Pumpkin, spinach and goat cheese (unit)	
Croquetas Caseras de: Jamón y Pollo (unidad) Gambas (unidad) Calabaza, Espinacas y Queso de Cabra (unidad)	



Food entrees Entradas

Salmorejo Topped with Ham Shavings and Olive Oil Gelato	7,70 €
Salmorejo con Virutas de Jamón y Helado de Aceite de Oliva	
Cream of Pumpkin Baked in a Wood-fired Oven with Parmesan (In Season)	8,80 €
Crema de Calabaza cocida al Horno de Leña con Parmesano (En temporada)	
Caesar Salad	15,40 €
(Mixed Salad, Spinach Leaves, Braised Chicken, Bacon, Crispy Onion, Parmesan Cheese and Crouton)	
Ensalada César (Botes Tiernos, Hojas de Espinacas, Pollo Braseado, Bacon, Cebolla Crujiente, Parmesano y Picatostes)	
Mozarabic Salad	16,50 €
(Lettuce, Nuts, Raisins, Sesame, Cherry Tomatoes, Shredded Cod, Orange, Yoghurt Sauce and Curry)	
Ensalada Mozárabe (Lechuga, Frutos Secos, Pasas, Sésamo, Tomate Cherry, Bacalao Desmigado, Naranja, Salsa Yogur y Curry)	
Salad of tender sprouts with selection of cheeses	17,60 €
(Tender Sprouts, Selection of Cheeses, Raisins, Cherry Tomatoes, Walnuts and Cane Honey)	
Ensalada de Botes Tiernos con Selección de Quesos (Botes Tiernos, selección de Quesos, Pasas, Tomates Cherry, Nueces y Miel de Caña)	



Rice (mínimum two people) Arroces (Mínimo 2 personas)

Fire-Roasted Shiitake and Boletus Mushroom Rice	19,80 € /pers
(mínimum two people)	
Arroz a la Leña de Setas Shiitake y Boletus	
Fire-Roasted Pork Spare Ribs and Cuttlefish Rice	18,70 € /pers
(mínimum two people)	
Arroz a la Leña de Costillas de Cerdo y Sepia	
Paella with Shellfish (mínimum two people)	18,70 € /pers
Paella de Marisco	



Wood-fired meats Carnes al horno de leña

Grilled boneless chicken thigh	14,30 €
Muslo de Pollo Deshuesado a la Brasa	
Iberian Pork Shoulder Blade Fillets	24,20 €
Presa Ibérica Fileteada	
Filleted Iberian secret	24,20 €
Secreto Ibérico Fileteado	
Little Lamb Cutlets	25,30 €
Chuletitas de Cordero Segureño	
Selection beef Hamburger with caramelized onion and gorgonzola cheese	18,70 €
Hamburguesa de Vaca Selección con Cebolla Caramelizada y Queso Gorgonzola	
Selection beef entrecote	29,70 €
Entrecot de Vaca Selección	
Beef tenderloin selection	30,80 €
Solomillo de Vaca Selección	
Selection T-bone beef Steak filleted (Minimum two people)	7,70 € /100gr.
Chuletón de Vaca Selección Fileteado (Mínimo dos personas)	
Premium Galician T-bone cow steak (Minimum two people)	12,10 € /100gr.
Chuletón de Vaca Gallega Premium (Mínimo dos personas)	



Other meats Otras Carnes

Steak- Knife-chopped tartare of selected beef sirloin	30,80 €
Steak Tartar Picado a Cuchillo de Solomillo de Vaca Selección	
Slow-cooked Suckling Pig Char-grilled to Finish	30,80 €
Cochinillo Cocinado a Baja Temperatura y Terminado en Horno de Leña	
Beef Cheek in its Juices with Mushroom Chutney and Teriyaki Sauce	22,00 €
Carrillera de Ternera en su Jugo con Chutney de Setas y Teriyaki	



Fish Pescados

Griddfed Swordfish Steak	20,90 €
Filete de Pez Espada a la Brasa	
Cod Fillet “Ajo Arriero” with a Touch of Red Curry and Coconut Flavour	24,20 €
Lomo de Bacalao al “Ajo Arriero” con un Toque de Curry Rojo y Aroma de Coco	
Oven-baked Salmon with Creamed Broccoli and Seasonal Vegetables	24,20 €
Salmón al horno con Crema de Brócoli y Verduritas de Temporada	
Sea bass on the back with its garlic flakes and virgin olive oil	29,70 €
Lubina a la Espalda con sus Lasquitas de Ajo y su Aceite de Oliva Virgen	
Grilled squid	29,70 €
Calamar a la Brasa	



Pastas Pastas

Vegetable, Mushroom and Spinach Lasagne	12,10 €
Lasaña de Verduras, Setas y Espinacas	
Fresh Pasta with Dill, Shrimp and Cherry Tomatoes	15,40 €
Pasta Fresca con Eneldo, Gambas y Tomatitos Cherry	
Fresh pasta, carbonara sauce, smoked bacon and parmesan shavings	13,20 €
Pasta Fresca, Salsa Carbonara, Bacon Ahumado y Virutas de Parmesano	



Pizzas Pizzas

Pizza with tomato, mozzarella and turkey	12,10 €
Pizza con Tomate, Mozzarella y Pavo	
Pizza with Fresh Tomato, Parmesan, Onion, Peppers, Capers, Mushrooms and Corn	13,20 €
Pizza con Tomate Natural, Parmesano, Cebolla, Pimientos, Alcaparras, Champiñones y Maíz	
Pizza with Mozzarella, Bacon, Rocket, Mushrooms and Sun-dried Tomato	13,20 €
Pizza con Mozzarella, Bacon, Rúcula, Champiñón y Tomate Seco	