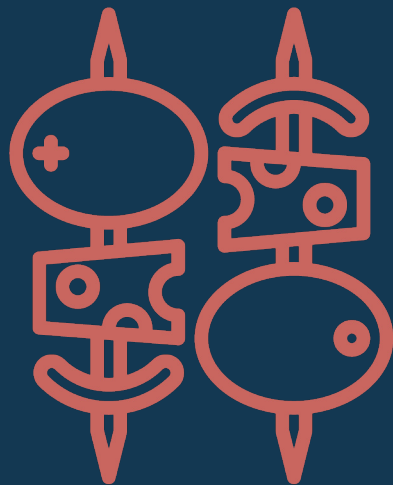




Tapas



TAPAS

Para comenzar / to start

Ostra Regal Selección Oro N°2 5,50

Exquisita selección, servida por unidad con limon

Regal Gold selection oyster N°2

Premium oysters, served individually with lemon

Ensaladas / Salads

Tomate y Atún 7,00

Tomate del campo temporada y lomo de atún cocido, cebolla roja, aliño de yuzu.

Tomato & Tuna

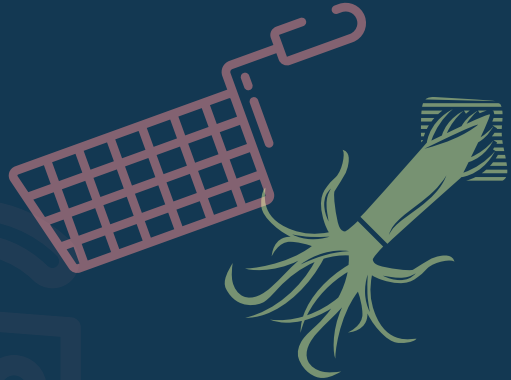
Fresh field tomatoes with cooked tuna loin, red onion, dressed with yuzu vinaigrette.

Malagueña 8,00

Patata, cebolleta, bacalao, naranja, aceituna, langostinos con atadillos, mayonesa cítrica.

Malagueña

Potato, spring onion, cod, orange, olives, prawns bundles, with a citrus mayonnaise.



Fritos / Fried

Patatas Bravas

Patatas en dados, salsa brava, ensalada criolla.

Patatas Bravas

Diced potatoes with spicy brava sauce and Creole salad.
por unidad – Croquetas Ternera

2,00

crujientes y cremosas.

1 each – Beef Croquettes

Crispy on the outside, creamy inside.

por unidad – Croquetas Rabo de Toro

2,00

Estofado tradicional.

1 each – Oxtail Croquettes

Traditional slow-cooked oxtail filling.

2 unidades – Rollitos

Bacon, queso gouda, langostinos.

7,00

2 pieces – Spring Rolls

Bacon, Gouda cheese, and prawns.

TAPAS



Plancha / Parrilla / Grilled

Pincho Moruno – 1 unidad

Contramuslo de pollo, cebolla china, sésamo, marinado teriyaki.

6,00

Moorish Skewer – 1 piece

Chicken thigh, spring onion, sesame seeds, teriyaki marinade.

Chipirones – 5 unidades

Chipirones a la plancha con ajo, perejil y un aderezo cítrico.

8,00

Grilled Baby Squid – 5 pieces

Grilled baby squid with garlic, parsley, and a light citrus dressing.

Zanahoria – 2 unidades

Asada & crema de guisantes con menta y mermelada de gengibre y naranja

7,00

Roasted Carrot & PeaMint Cream – 2 pieces

Slow-cooked and roasted carrot, served with a creamy pea and fresh mint puree.

Glaced with ginger and orange marmelade.

Revueltos / Scrambled

Morcilla Burgos

Morcilla, patatas en dados, huevo.

13

Burgos Blood Sausage

Blood sausage with diced potatoes and eggs.

Bacalao Dorado

Bacalao, cebolleta, patatas, huevo, aceitunas negras.

12

Golden Cod

Cod with spring onion, potatoes, egg, and black olives.



Yuca crujiente

Servida con salsa brava y un sutil toque de lima.



Crunchy yuca

Served with brava sauces and a subtle hint of lime.

8,00

TAPAS



Sartenás / Skillet

Presa Ibérica

Lonchas de Presa ibérica, patatas, huevo, pimiento, espárragos.

Iberian Pork Presa –

Iberian pork shoulder with potatoes, egg, peppers, and asparagus.

Criollo

Chorizo, patatas en dados, chimichurri.

Criollo

Chorizo with diced potatoes and chimichurri.

Albóndigas

Caseras con el sabor tradicional andaluz, realzadas con un ligero toque de coco y curry suave.

Meatballs Andalusian-Style Homemade

Traditional Andalusian meatballs with a light hint of coconut and mild curry.

Arroz cremoso

Cocido al estilo risotto, con setas frescas de temporada.

Rice mushrooms

Creamy, rice with a medley of fresh seasonal mushrooms



9,00

Platos Gastronómicos / Signature Dishes

Raviolis de Chivo – 4 unidades

Rellenos de cabrito, acompañados de una salsa de pasas y vino tinto.

Lamb Ravioli – 4 pieces

Tender lamb ravioli served with a rich red wine and raisin sauce.

Aguja de Ternera – 16 horas de cocción

Cocida a baja temperatura, acompañada de salsa de vino tinto y un toque de aceite de oliva virgen ahumado.

Veal stew Suet – 16 hours slow-cooked

Slow-cooked veal stew with a red wine sauce and a hint of smoked olive oil.



14,00

12,00