

TAX included / IVA incluido

penadores

MESA & PARRANDA



“- Soy saludable.
- Hola”

<< Demócrito. Pensador y conversador a dieta. >>

Tomate de temporada con melva y AOVE <i>Seasonal tomato with frigate mackerel and extra virgin olive oil</i>	11€
Pistachos escabechados con tomate de temporada y bacon ibérico <i>Marinated pistachios with seasonal tomato and iberian bacon</i>	15€
Tartar de aguacate y tomate con salmón ahumado <i>Smoked salmon with avocado and tomato salad</i>	14,5€
Ensalada César con ternera crujiente, queso, croutons y salsa tártara <i>Caesar salad with crispy beef, lettuce, cheese, croutons and tarta sauce</i>	13€
Salmorejo cordobés con jamón ibérico (en temporada) <i>Salmorejo with iberian ham (in season)</i>	9€

“Lo tienes a huevo”

<< Sofocles, coach de la antigua Grecia. >>

	1/2	1
Alcachofas con parmentier de pistacho huevos fritos y jamón ibérico <i>Artichokes with pistachio parmentier, fried eggs and iberico ham</i>	15€	
Huevos rotos con: <i>Fried eggs with chips:</i>		
· Jamón ibérico y pimientos del padrón / <i>With iberico ham and Padrón peppers</i>	10€	15€
· Jamón ibérico y tartufata / <i>With iberico ham and truffle</i>	10€	15€
· Abanico ibérico / <i>With thin sliced iberian pork</i>		16€
Revuelto de bacalao , puerro y patata paja <i>Scrambled eggs with cod, leek and chips</i>		15€

“Menudo Platón”

<< Primera cata de arroz en la Grecia Clásica. >>

Risotto de setas con parmesano y tartufata <i>Truffle-scented mushroom risotto with parmesan</i>	14€
Saquitos de gorgonzola y pera con salsa de setas <i>Fresh fagottini pasta, stuffed with gorgonzola blue cheese and pear with mushroom and truffle sauce</i>	14€
Arroz negro* <i>Black rice (seafood rice with squid ink)</i>	16€/p
Arroz mixto* <i>Meat and fish rice</i>	15€/p
Arroz de setas y alcachofas* <i>Mushroom and artichoke rice</i>	15€/p
Arroz con carabineros* <i>Rice with cardinal prawns</i>	22€/p

*
(min 2 personas / people)

“Quien parte y comparte,
se lleva la mejor parte”

<< Epicuro en su primera cita. >>

Jamón ibérico cebo cortado a cuchillo <i>Free-range iberian ham</i>	1/2	1
	15€	21€
Tabla surtida de quesos y mermeladas de la casa <i>Assortment of cheeses and homemade jams</i>	11€	15€
Tabla mixta de jamón ibérico cebo de campo (60g) y queso curado (50g) <i>Iberian ham and matured cheese</i>		18€
Tabla surtida de ibéricos (jamón, chorizo, salchichón y lomo) <i>Iberian cured cuts (ham, cured loin, spanish red sausage and salchichón)</i>		14€
Ensaladilla rusa de encurtidos con poke de ternera <i>Spanish potatoe salad with cured beef</i>		13€
Cesta de patatas baby con surtido de salsas caseras <i>Baked baby potatoes with homemade sauces</i>		9,5€
Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja <i>Beef tataki with praline and crunchy pistachios with soy sauce caramel</i>		16€
Berenjenas en tempura con miel de caña <i>Aubergine tempura with sugarcane honey</i>	8€	12€
Croquetas caseras (bacalao y jamón) <i>Homemade croquettes (cod and ham)</i>	8€	13€
Flamenquin casero de lomo, tomate seco, setas, queso y salsa kimchi <i>Flamenquin casero of pork tenderloin, sun dried tomatoes, mushrooms and cheese with kimchi mayo</i>		16€
Tiras de pollo crujientes con salsa de miel y mostaza <i>Crispy chicken strips with honey mustard sauce</i>		14€
Tosta de solomillo de cerdo ibérico , alioli, cebolla caramelizada y queso brie <i>Open grilled sandwich with pork sirloin, garlic mayonnaise, caramelized onion and brie</i>	9€	14€
Tosta de melva , pimienta asado al carbón, mayonesa y aceituna negra deshidratada <i>Open grilled sandwich with frigate mackerel, baked red pepper, mayonnaise and black olive</i>	8€	13€

“Le han pescado otra pez”

<< Poseidón en un despiste >>

Dados de atún con tomate cherry asado y ali-oli de mango <i>Cubes of fresh tuna and sautéed tomatoes served in a creamy garlic and mango sauce</i>	16€
Langostinos fritos con salsa de ostras <i>Fried prawns with oyster sauce</i>	15,50€
Tartar de atún y aguacate <i>Tuna and avocado tartar</i>	18€
Bacalao frito con tomate casero acompañado de patatas paja <i>Fried cod with tomato sauce and chips</i>	16€

Carnes a la brasa



Free-ranged iberian pork
CERDO IBÉRICO

Abanico ibérico sobre patata cremosa al aroma de tomillo (250g) <i>Thin sliced iberian pork and creamy potatoes with thyme aroma (250 g)</i>	18€
Secretillo ibérico con risotto de setas y tartufata (220 g) <i>Iberian pork tender steak and mushroom risotto (220 g)</i>	16€
Entrecot de ibérico con aroma de monte a la brasa (250 g) <i>Chargrilled iberian pork entrecote steak with aroma of herbs (250 g)</i>	17€
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250 g) <i>Chargrilled iberian pork loin tournedó (250 g)</i>	17€
Hamburguesa de cerdo ibérico mayonesa, mezcum, jamón ibérico, queso manchego y cebolla crujiente (200 g) <i>Iberian pork burger with mayonnaise, lettuce, iberian ham, matured cheese and crispy onion (200 g)</i>	13€

Free-ranged beef
TERNERA AÑOJA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200 g) <i>Chargrilled marinated beef with honey (200 g)</i>	17€
Entrecot de ternera añoja (300 g) <i>Chargrilled beef entrecote with garnish (300 g)</i>	20€
Solomillo de ternera añoja (250 g) <i>Chargrilled beef sirloin with garnish (250 g)</i>	28€
Chuletón de ternera añoja (800 g) <i>Chargrilled beef porterhouse steak (800 g)</i>	38€
Costilla de añoja laqueada cocinada a baja temperatura con parmentier de patata trufada (450 g) <i>Chargrilled beef rib with truffled potato parmentier (450 g)</i>	20€
Hamburguesa de ternera a la brasa con cebolla caramelizada y queso de cabra (200 g) <i>Beef burger with caramelized onion and goat cheese (200 g)</i>	12€

Parrillada suprema: Entrecot de ternera, Medallón de ternera amielado, Entrecot de ibérico, Tournedó de lomo ibérico. Con guarnición de patatas y verduras
Supreme barbecue: Beef entrecote, Marinated beef with honey, Iberian pork entrecote and iberian pork loin tournedó. With chips and vegetables

56€

“El sabio no dice todo lo que piensa,
pero siempre pide postre”

<< Aristóteles - el que más pensó. >>



Pregunta por nuestra carta especial de **postres caseros**.

Ask for our special menu for homemade desserts.

Tenemos a su disposición **carta de alérgenos**, pregunta a nuestro personal.

We have a **list of allergens** available, ask our staff.