




Laterío

Lata de mejillones en escabeche	10,5
Lata de navajas	11
Lata de sardinillas con pimientos del padrón	9,5
Lata de choricillos al albariño	11
Lata de solomillo de atún rojo	15
Lata de oreja de cerdo y pimentón	11
Lata de zamburiñas	7,5
Lata de pulpo en aceite de oliva	15
Lata de berberechos	14



Todas nuestro laterío viene acompañadas con papas*

Aperitivo


Servicio de pan	3	(sin gluten 2€/ud)	
Pan con tomate y allioli	3,5		
Gilda de anchoa	2,5		
Gilda de boquerón	2,5		
Gilda de Barbate	3		
Gilda de cecina y queso.	2,9		
Aceitunas aliñás	4		
Matrimonio de Anchoa Cantábrico 00 (2), boquerones (2)			
con tomate rallado y aove Jaleo	7,9		
Croissant tostado, mantequilla ahumada			
y Anchoa Cantábrico 00 (2ud)	7,9		
Papas, boquerones (4) y piparras	6,5		
Papas y mejillones en escabeche	6,5		
Croquetitas de gamba roja (2ud)	4,5		
Croquetitas de calamar encebollado en su tinta (2ud)	4,5		
Croquetas de jamón ibérico (2ud)	6		
Croquetas (sin gluten)			
de queso azul y nueces (2 ud)	5,2		



Tapeo del bueno

Jamón de ventresca de atún al corte 100g	19,5
Tabla de quesos con membrillo	12 / 15
Jamón Ibérico 100% bellota	
de Sánchez Romero Carvajal	19,5 / 24
Tabla de embutidos (presa ibérica 5 Jotas, jabuguitos y lomo de Sánchez Romero Carvajal)	17
Ensalada de berenjena templada 	
con tomates secos, ajo y oliva negra	9,5
Burrata italiana con puerro confitado y almendra	10,5 
Alcachofas en conserva de aove	
con jamón ibérico 100% bellota y yema	15
Ensaladilla de ventresca y encurtidos	5,5 / 9
"Tabarritas" (torreznos con lima)	5,5 / 8,5
Brocheta de gamba en tempura de cerveza (3/6ud)	
con mayonesa de hierbabuena	7 / 12
Albóndigas en su salsa y patatas paja	6 / 11

Para rematar

Pizza de jamón ibérico 100% bellota	
con provolone fundido y salsa de trufa	19
Focaccia de sobrasada de porc negre	
con queso fundido y miel	11
Mollete de pastrami	
con queso fundido, pepinillo y mostaza	9
Coca de queso de cabra con cebolla caramelizada 	
miel y piñones- Homenaje a Zalameiro	7
Bikini de rabo, queso fundido, mantequilla ahumada y yema	16
Croissant de pringà andaluza	
y mayonesa de hierbabuena	9
Mollete de panceta a baja temperatura, chucrut	
y mayonesa de Sriracha	9
Mollete de figatell	
con queso, cebolla caramelizada y mostaza	9,5

Dulce

Torrija de "pain au chocolat" 	
con helado de chocolate belga	7
Pera al vino tinto 	
con mascarpone, helado vainilla y almendra tostada	7
Tarta de queso fundente	6,5 
Postre sorpresa	7 




Menú del día



Lunes a Viernes (13.30 a 15.45)

festivos no incluidos / máximo 8 personas por mesa


Elige un bocado

- Gilda de anchoa
- Gilda de boquerón
- Croquetita de gamba roja
- Croquetita de calamar encebollado en su tinta
- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta (sin gluten ni lactosa) de queso azul y nueces 



Elige un entrante

- Ensaladilla de ventresca y encurtidos
- Torrezno con lima
- Ensalada de berenjena templada con tomates secos, ajo y oliva negra 
- Burrata con puerro confitado y almendra tostada 

Elige un principal

- Focaccia de sobrasada de porc negre con queso fundido y miel
- Coca de cebolla caramelizada con queso de cabra, miel y piñones 
- Albóndigas en su salsa
- Mollete de pastrami con queso fundido, pepinillo y mostaza

Elige un postre

- Torrija de "pain au chocolat" con helado de chocolate belga 
- Tarta de queso fundente 

14,90€ p/p

sin postre

16,90€ p/p

con postre

Incluye un refresco, agua, doble, caña o copa de vino por persona. Incluye café. Pan NO incluido.