

RESTAURANTE

**Entrantes**

<i>Carpaccio de ternera con vinagreta, rúcula y parmesano</i>	10€
<i>Fillet of beef marinated in herbs, thinly sliced with parmesan cheese</i>	
<i>Selección de embutidos ibéricos</i>	14€
<i>Selection of Iberian cold cuts</i>	
<i>Selección de quesos con dulce de membrillo</i>	12€
<i>Selection of cheese with quince</i>	
<i>Lomo de orza en aceite de oliva y pimienta</i>	8€
<i>Cured loin of pork thinly sliced marinated in olive oil and pepper</i>	
<i>Tartar de salmón y aguacate</i>	10€
<i>Avocado and salmon tartar</i>	
<i>Ensalada La Paloma: nueces, higos, gorgonzola y vinagreta de miel</i>	7,50€
<i>La Paloma (mixed lettuce, walnuts, dried figs, gorgonzola and honey dressing)</i>	
<i>Ensalada César</i>	8€
<i>Cesar salad</i>	
<i>Ensalada poke de salmón con arroz, aguacate, huevo, soja</i>	9,50€
<i>Poke salmon salad with rice, avocado, marinated salmon, egg, soya...</i>	
<i>Ensaladilla rusa con langostinos</i>	8€
<i>Russian salad with King prawns</i>	
<i>Ensalada de patatas al limón</i>	5,50€
<i>Potato salad with a lemon vinaigrette</i>	
<i>Pastel de berenjenas, tomate y queso mozzarella al horno</i>	9€
<i>Layers of aubergines, tomato and mozzarella, cooked in the oven</i>	
<i>Ensalada fría de berenjenas asadas</i>	7,50€
<i>Grilled aubergines cold salad</i>	
<i>Gambas al pil pil</i>	10€
<i>Prawns in a pil pil sauce</i>	
<i>Gazpacho andaluz</i>	4,50€
<i>Cold tomato and vegetables soup</i>	
<i>Porra antequerana</i>	6€
<i>Cold and thick tomato and bread cream served with tuna and egg</i>	
<i>Queso italiano tomino a la parrilla con jamón ibérico</i>	10€
<i>Grilled Italian tomino cheese with Iberian ham</i>	

Pastas

Panzerotti de ricotta y espinacas con mantequilla y salvia 10€

Panzerotti filled with ricotta and spinach in a sage and butter sauce

Raviolis rellenos de carne con salsa de tomate 9€

Ravioli filled with meat in a tomato sauce

Raviolis rellenos de boletus en salsa de setas silvestres 10€

Ravilli filled with boletus in a wild mushroom sauce

Pescados/Fish

Bacalao confitado al horno con cebolla caramelizada 14€

Cod confit in the oven in olive oil served with caramelized onion

Salmón en papillote 14€

Salmon cooked in the oven

Carnes/Meat

Carrilleras de cerdo en nuestra salsa del chef 14€

Pork cheeks cooked in our Chef's style

Entrecot de ternera a la parrilla (400-500g) 19,50€

Entrecot – grilled

Pechuga de pollo con gorgonzola y nueces 11€

Chicken breast in gorgonzola cheese and walnut sauce

Secreto con salsa de Pedro Ximénez, pasas y piñones 13€

Pork "secret" in a Pedro Ximénez, raisins and pine nuts sauce

Abanico ibérico a la parrilla 16€

Grilled pork - presa

Solomillo de ternera 21€

Beef sirloin

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal. Gracias

We do provide information regarding food allergies. Please ask our staff. Thank you



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Espumosos – Sparklings

<u>Cava</u>	Cava Brut	Bt 13.00€
	Cava Rosé	Bt 13.00€

Blancos – Whites

<u>Rueda</u>	Cyatho Verdejo	Bt 13.00€
	José Pariente Sauvignon Blanc	Bt 18.00€
	Castillo de Miraflores – semidulce/semisweet	Bt 13.00€
<u>Rias Baixas</u>	Albariño Do Ferreiro	Bt 24.00€
<u>Málaga</u>	■ Malapipa - moscatel seco y afrutado	Bt 17.00€
<u>Valencia</u>	Viña Tendida – Moscato frizzante	Bt 12.00€

Rosados / Rose

<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas rosado	Bt 13.00€
<u>Rioja</u>	Ramón Bilbao rosado	Bt 15.00€

Tintos / Reds

<u>Rioja</u>	Azpilicueta Crianza	Bt 15.00€
<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas	Bt 14.00€
	Protos Roble	Bt 15.00€
	Camino Romano – Ecológico/organic	Bt 20.00€

Crianza

<u>Rioja</u>	Piérola Crianza	Bt 18.00€
<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas Crianza	Bt 21.00€
<u>Alpujarra almeriense</u>	■ Tetas de la sacristana	Bt 18.00€
<u>Somontano</u>	Glárima de Sommos	Bt 20.00€

Reserva

<u>Rioja</u>	Coto de Imaz Reserva	Bt 24.00€
	Arnegui Reserva	Bt 22.00€
	Piérola Reserva	Bt 24.00€
<u>Ribera del Duero</u>	Condado de Oriza Reserva	Bt 22.00€

Vinos blancos por copa – White wine by the glass

<u>Cava</u>	Cava Brut	2.50€
<u>Rueda</u>	Cyatho Verdejo	2.50€
	Castillo de Miraflores – semidulce/semisweet	2.50€
	Vis a vis – verdejo frizzante – semidulce	2.50€
<u>Valencia</u>	Viña Tendida – Moscato frizzante	2.50€

Vino rosado por copa – Rosé wine by the glass

<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas	2.50€
-------------------------	----------------	-------

Vinos tintos por copa – Red wine by the glass

<u>Rioja</u>	Azpilicueta Crianza	2.80€
<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas	2.80€
	Protos	2.80€
<u>Rioja - Crianza</u>	Urbión Crianza	4.00€

COCTELES

MOJITO – Receta de la casa

PIÑA COLADA – Ron, batida de coco y zumo de piña

MARGARITA – Tequila, lima y Triple seco

SANGRÍA – Receta de la casa

TEQUILA SUNRISE – Tequila, zumo de naranja y granadina

SEX ON THE BEACH – vodka, licor melocotón, naranja, zumo melocotón y granadina

CAPIROSKA – Vodka, lima y azúcar moreno

CUBA LIBRE – Ron, azúcar moreno, zumo de lima y cola

APEROL SPRITZ - Aperol, cava, soda y naranja

CAMPARI SPRITZ – Campari, cava, soda y naranja

MIMOSA – Cava y zumo de naranja

5 Euros

COCTELES SIN ALCOHOL

SAN FRANCISCO – Zumo de naranja, melocotón, granadina y licor de melocotón

GIN TONIC SIN – Tanquerai sin y tónica

SANTA MÓNICA – zumo de naranja, piña, melocotón y granadina

4 Euros