

## PARA PICAR

### MIX ACEITUNAS ALIÑADAS \$ 145

Aceituna kalamata, manzanilla y gordal aliñadas con ajo, romero y un toque de chile. 100 g

### GUILDAS DE ANCHOA O BOQUERÓN 2 pza \$ 140

Pintxos de aceituna, guindilla en vinagre y anchoa/boquerón. Un clásico de los bares del País Vasco.

### MEJILLONES EN ESCABECHE 100 g \$ 145

### ORDEN DE BOQUERONES \$ 170

4 filetes servidos con Aceite de oliva V.E.

### ORDEN DE ANCHOAS \$ 185

4 filetes servidos con Aceite de oliva V.E.

### JAMÓN IBERICO DE BELLOTA 50 g \$ 255

### JAMÓN SERRANO 100 g \$ 245

### CHORIZO 50g \$ 110

### LOMO EMBUCHADO 50 g \$ 125

### FUET \* 50g \$ 140

### QUESO MANCHEGO IBÉRICO 50 g \$ 170

## TAPAS

### PULPO A LA GALLEGA \$ 270

Servido sobre una cama de patatas, acompañado de pimentón de la vera y Aceite de Oliva V.E. 180 g

### GAMBAS AL AJILLO | DEL CHEF \$ 235

Camarones salteados en Aceite de Oliva V.E. y ajo. Pregunta por nuestra versión "del chef".

### PATATAS CANARIAS CON MOJO PICÓN Y MOJO VERDE \$ 150

Papas cambray servidas con mojo rojo picón y mojo verde tatemado. Un clásico de Islas Canarias

### PATATAS BRAVAS \$ 160

Ligeramente picantes, acompañadas de alioli y un polvo crujiente de jamón serrano

### TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA \$ 170

+\$30 con Queso Manchego.  
+\$40 con 20g Jamón Serrano.

### CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 6 pza \$ 190

## COMPLEMENTOS

### ORDEN DE PAN \$ 40

### ALIOLI \$ 30

### TUMACA \$ 30

Tomate rayado con un toque de ajo y Aceite de Oliva V.E.

## ENSALADAS/SOPAS

### ENSALADILLA RUSA \$ 130

Con anchoa. + \$40

### ENSALADA DE AJOBLANCO Y BETABEL \$ 170

Ajoblanco, verdolaga, betabel, cebolla morada encurtida y almendra tostada, aliñada con vinagreta de remolacha.

### AJOBLANCO DE LA CASA \$ 140

Crema fría a base de almendras, ajo, pan y Aceite de Oliva V.E. Acompañado con mora azul. Uno de los platillos áas populares de Málaga.

### SALMOREJO \$ 150

Sopa fría y espesa a base de tomate y ajo, decorado con trozos de jamón serrano, huevo cocido y Aceite de Oliva V.E. Un clásico Cordobés

## ARROCES/PAELLA

### PAELLA NEGRA DE GAMBAS Y CALAMARES 2 personas \$ 650

Arroz bomba, tinta de calamar, calamares y camarón grande con cabeza.

### PAELLA VALENCIANA 2 personas \$ 640

Arroz bomba, muslo de pollo, conejo\*, judía plana, alubia, azafrán y romero. Como se hace en Valencia.

### PAELLA DE MARISCOS 2 personas \$ 595

Arroz bomba, camarón, pulpo, almeja y azafrán.

### PAELLA MIXTA 2 personas \$ 595

Arroz bomba, muslo de pollo, costilla de cerdo, chistorra, camarones, almeja, ejote y azafrán.

### PAELLA DE JUDÍAS Y SETAS 2 personas \$ 510

Arroz bomba, cebolla caramelizada, judía plana, alubia\*, champiñones, azafrán, romero y caldo de setas.

## POSTRES

### TARTA DE QUESO VASCA \$ 260

Creposa tarta de queso acompañada de una compota de Mora azul con romero.

### BROWNIE DE CAFÉ \$ 230

Brownie extremadamente chocolatoso, acompañado de gelato de carajillo.

### TARTA SANTIAGO \$ 210

Tarta hecha a base de harina de almendra con un toque cítrico, servida con un praliné de nuez y gelato de crujiente de almendras.

### ARROZ DE NARANJA \*\* \$ 225

Arroz tipo risotto cocido con jugo de naranja y canela. Acremado con Aceite de Oliva V.E. y mermelada de naranja.

\*\*Disponibles solo sábados y domingos.

\*Sujeto a disponibilidad.

\*Todas las proteínas se pesan en crudo.

## DRINKS

<b>TINTO DE VERANO</b> Vino tinto con limonada.	\$ 125
<b>REBUJITO</b> Vino blanco con Sprite. Un clásico de Andalucía	\$ 125
<b>SANGRÍA</b> Vino tinto, Vodka, limonada.	\$ 160
<b>GIN TONIC</b>	\$ 145
<b>CARAJILLO</b> Normal   Decaff	\$ 145
<b>VERMUT</b>	\$ 170

## CERVEZAS

<b>ESTRELLA DE GALICIA</b>	\$ 85
<b>RESERVA 1906</b>	\$ 90
<b>RREY</b> Kölsch   Löndon   Stout   White   IPA	\$ 85
<b>HUERCA</b> Bonita   Güerita   Canija   Morenita	\$ 85
<b>HEINEKEN 00</b>	\$ 55
<b>CARTA BLANCA</b>	\$ 55
<b>INDIO</b>	\$ 55
<b>XX LAGER</b>	\$ 55
<b>TECATE LIGHT</b>	\$ 55
<b>MODELO ESPECIAL</b>	\$ 60
<b>NEGRA MODELO</b>	\$ 60
<b>BOHEMIA CLARA</b>	\$ 60

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>LIMONADA NATURAL/MINERAL</b>	\$ 40
<b>JAMAICA</b>	\$ 40
<b>CIEL</b>	\$ 20
<b>AGUA MINERAL TOPO CHICO</b>	\$ 35
<b>COCA</b> Original   Light   Sin Azúcar	\$ 35
<b>SPRITE</b>	\$ 40
<b>TOPO CHICO SANGRÍA   LIGHT</b>	\$ 45
<b>TEPACHE</b> Fermento de piña	\$ 65
<b>CAFÉ AMERICANO</b> Normal/decaff   Con leche +15	\$ 40
<b>EXPRESSO</b> Normal/decaff   Doble +40	\$ 40

## VINO BLANCO

	copeo	botella
<b>TXACOLÍ BLANCO</b> 100% Hondarrabi Zuri   D.O. Getariako Txakolina	\$ 200	\$ 790
<b>Nº12 PACO Y LOLA</b> 100% Albariño   D.O. Rías Baixas		\$ 940
<b>OTAZU CHARDONNAY</b> 100% Chardonnay   D.O. Navarra		\$ 770

## VINO ROSADO

	copeo	botella
<b>EL COTO ROSADO</b> 50% Tempranillo 50% Garnacha   Rioja	\$ 150	\$ 590
<b>ESTRELLA FRIZZANTE ROSE</b> 35% Tempranillo, 35% Bobal y 30% Moscatel   Valencia		\$ 750

## VINO TINTO

	copeo	botella
<b>RENÉ BARBIER</b> 60% Tempranillo, 30% Garnacha y 10% Monastrell   Barcelona	\$ 135	\$ 520
<b>EL PÍCARO</b> 100% Toro   Toro		\$ 740
<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b> 90% Tempranillo, 10% Otras variedades   Rioja		\$ 695
<b>CUATRO PASOS</b> 100% Mencía   D.O. Bierzo		\$ 700
<b>VALDUBÓN ROBLE</b> 100% Tempranillo   D.O. Ribera del Duero		\$ 875
<b>VALDUBÓN CRIANZA</b> 100% Tempranillo   D.O. Ribera del Duero		\$ 1085
<b>ESTAY</b> 100% Prieto Picudo   León		\$ 940
<b>CARMELO RODERO</b> 100% Tempranillo   D.O. Rivera del Duero		\$ 1145
<b>OTAZU RESERVA</b> 40% Tempranillo, 40% Cabernet, 20% Merlot   D.O. Navarra		\$ 1376
<b>EL RECIO</b> 100% Toro   Toro		\$ 1120
<b>MARQUÉS DE CACERES GRAN RESERVA</b> 100% Tempranillo   Rioja		\$ 2100

## CHUPITOS

<b>ANÍS DULCE</b>	\$ 100
<b>ORUJO DE HIERBAS</b>	\$ 115
<b>TEQUILA 1800 AÑEJO</b>	\$ 145
<b>TEQUILA 1800 CRISTALINO</b>	\$ 150
<b>MEZCAL CREYENTE JOVEN</b>	\$ 135
<b>MEZCAL OMBLIGO DEL DIABLO MADRECUISHE</b>	\$ 185