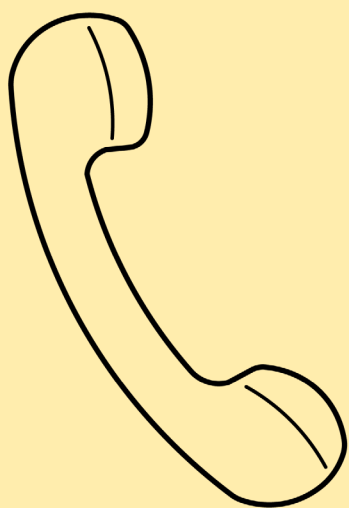


Las

Páginas Amarillas



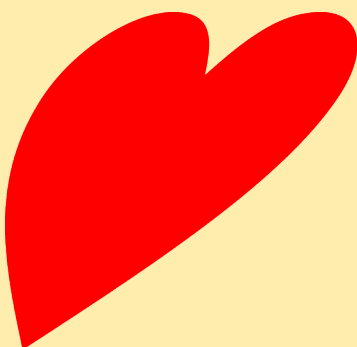
de

La Telefonica

¿A dónde quieres llamar?

Where do you want to call?

Où souhaitez-vous appeler ?





PARA COMPARTIR

B

Berenjenas fritas con miel de caña   9,90€

C

Cogollos con ajos, jamón ibérico de bellota 5J, queso grana padano y miel   12,90€

Corazones de alcachofa confitada en gabardina con panceta ibérica y foie micuit casero   15,90€

CROQUETAS

Pregunte a su camarero

Cesta de pan  1,90€

E

Ensalada de tomate rosa, escarola, burrata y vinagreta de fresas con almendra garrapiñada    14,90€

F

Flamenquín cordobés con jamón ibérico de bellota 5J y queso    16,90€

H

Hamburguesa de cordero deshilachado en pan brioche con rúcula, foie casero y grana padano      15,90€

HUEVOS

Huevos rotos con patatas al aroma de trufa con foie micuit casero y jamón ibérico 5J

 
16,90€



PARA COMPARTIR

J

Jamón ibérico de bellota 5J cortado a cuchillo 25€ | 35€

M

Manitas de cerdo | 400 gramos   11,90€



¿Digame?

DE LA TIERRA

C

Carrillada, migas y chile dulce     21,90€

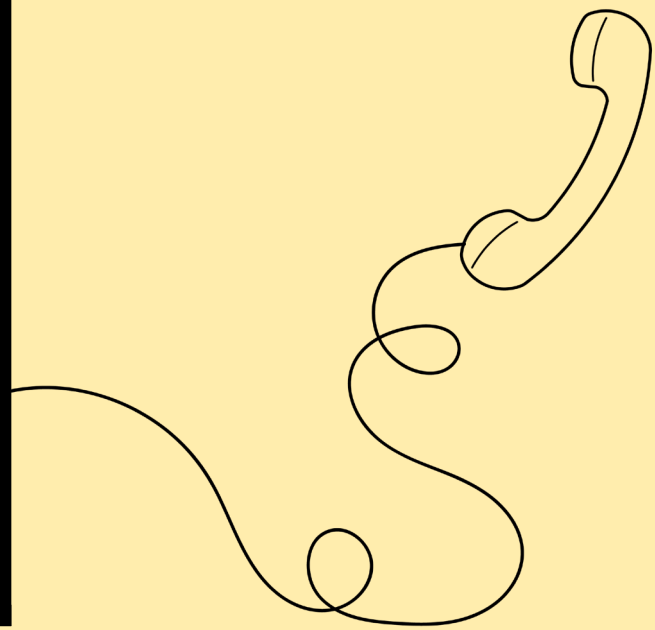
Costillar de cerdo ibérico con salsa bourbon al romero  21,90€

E

Entrecot de vaca pajuna | 500 gramos  29,90€

VACA PAJUNA

La raza de vaca Pajuna es autóctona de **Sierra Nevada**, Granada, que se consideró extinguida hasta 2019. Gracias al trabajo de ganaderos granadinos, la vaca pajuna vuelve a pastar por las laderas de Sierra Nevada, siendo una de la carne de ternera más **exclusiva** de la península.

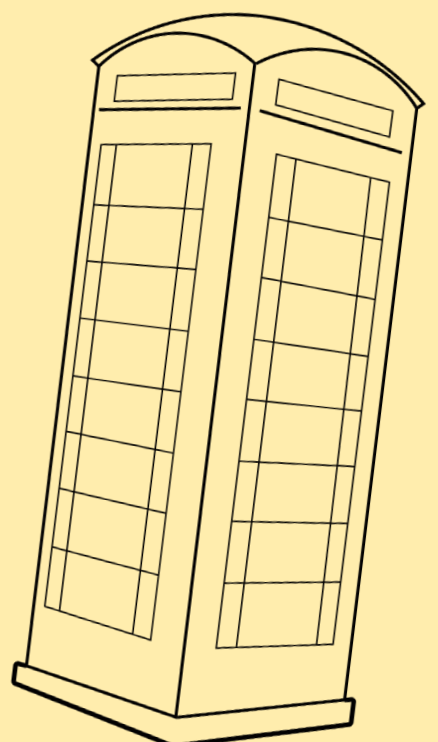


P

Presas ibéricas de bellota 5J trinchada | 200 gramos  22,90€

S

Solomillo trinchado de vaca | 200 gramos  25,50€



Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad según mercado. Precios incluyen el 10% de IVA.



DEL MAR

B

Bacalao gratinado al ajo negro     19,90€

P

Pulpo a la parrilla acompañado de gofre de parmentier y grana padano     24,90€

T

Tartar de salmón con granada y nueces sobre cama de aguacate       19,90€

Tataki de atún rojo salvaje JC Mackintosh | 250 gramos    29,90€



POSTRES CASEROS

B

BARTOLILLOS

Los bartolillos son un hojaldre pequeño originales de La Zubia, Granada, disponibles con dos tipos de relleno.

De crema

De chocolate



2€/unidad



Brownie de chocolate fluido     6€

P

Pionono de Casa Ysla     2,60€

T

Tarta de queso con chocolate blanco y galleta Lotus    6€

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad según mercado. Precios incluyen el 10% de IVA.



VINOS ESPUMOSOS

Cava Terrer de la Creu Brut Nature | Cataluña
Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Ácido con tonos cítricos y manzana verde
Tomar como aperitivo o para acompañar mariscos y pescado blanco 4€ | 21€

Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva | Cataluña
Pinot noir, Xarel·lo, Trepat
Ácido con matices a flores blancas y frutos rojos
Tomar como aperitivo o con pescados, mariscos y postres con frutas 35€



APERITIVOS

Néctar de Farruche 50cl | Tinto de Valdepeñas
Tempranillo
Dulce con matices a moscatel y ciruela
Acompañar con postres, jamón, quesos o foie micuit 25€

Palo Cortado nº7 20 años Alvear | Montilla-Moriles
Pedro Ximénez
Vino generoso con tonos de nuez, madera y humo
Tomar con fruta o quesos 42€

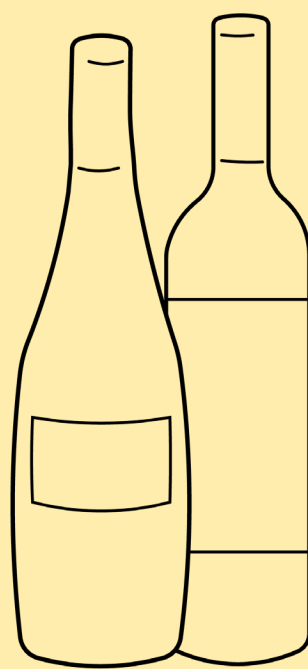


VINO ROSADO

Laus Rosado | Somontano
Garnacha, Syrah
Vino ligero y afrutado con tonos a fresa, frutos rojos y violetas
Maridar con mariscos, pescados y verduras 3,70€ | 18,50€



VINOS BLANCOS



Gorgorito
Verdejo
Vino equilibrado y ligero con tonos a manzana y cítricos
Se recomienda maridar con pastas, pescados y carnes blancas 3,50€ | 18,50€

Azzulo | Campo de Borja
Chardonnay, Viura
Vino ligeramente dulce, afrutado y floral con una burbuja fina y sutil
Recomendado como aperitivo o con pescados blancos 3,50€ | 17€

Lyra | Granada
Chardonnay
Vino ecológico con 6 meses de crianza en barrica con tonos tropicales y florales
Maridar con salmón, quesos y carnes blancas 4€ | 21€

Abellio | Rias Baixas
Albariño
Vino ligeramente ácido y fresco con aromas a pera, manzana y melocotón
Maridar con mariscos y pescados 4€ | 21€

Finca de Caraballas | Rueda
Verdejo 100% Orgánico
Seco afrutado con tonos de melocotón, piña y manzana verde
Acompañar con cerdo, marisco o vegetales 26€

Enate Blanco | Somontano
Chardonnay
Seco con cuerpo y tonos de madera, vainilla y frutas tropicales
Acompañar con cerdo, pescado azul y vegetales 34€

VINOS TINTOS



GRANADA

VERTIJANA 3

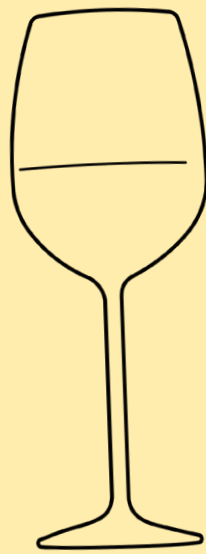
Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon de crianza ecológico con cuerpo y buena acidez, destacando aromas a ciruela, frutos rojos y ahumados. Acompañar con carnes de ternera y cordero.

Copa

4,10€

Botella

22€





VINOS TINTOS



RIBERA DEL DUERO

CANTA PERDICES

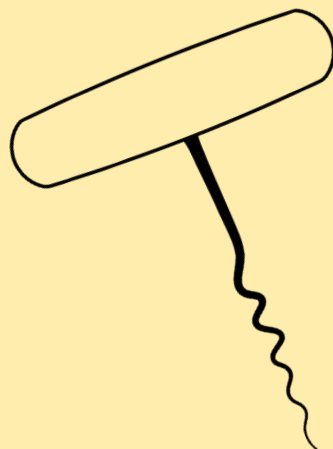
Roble de uva **tempranillo** madurado entre 7 y 9 meses en barrica de roble con cuerpo y tonos a ciruela, mora y vainilla. Se aconseja maridar con carnes de ternera, cordero y de caza.

Copa

3,90€

Botella

21€



Avelino Vegas 100 Aniversario
Tempranillo
Tonos de mora, pimienta y roble
Maridar con ternera, aves y pasta 46€

RIOJA

EDITOR

Crianza 100% **tempranillo** con 12 meses en barrica de roble que presenta matices a frutos rojos y vainilla. Maridar con carnes rojas, embutidos y quesos.

Copa

3,90€

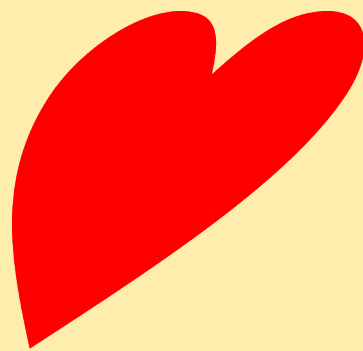
Botella

21€

Finca Martelo
Tempranillo, Mazuelo
Matices a frambuesa, cerezas y madera
Acompañar con ternera, cordero y aves 40€

Remelluri Reserva
Tempranillo, Garnacha, Malvasía, Graciano, Viura
Tonos de tabaco, mora y cuero
Maridar con ternera, cordero y aves 44€

Viña Arana Gran Reserva
Tempranillo, Garnacha
Notas a vainilla, humo y frambuesa
Acompañar con ternera, cordero y aves 56€



VINOS TINTOS

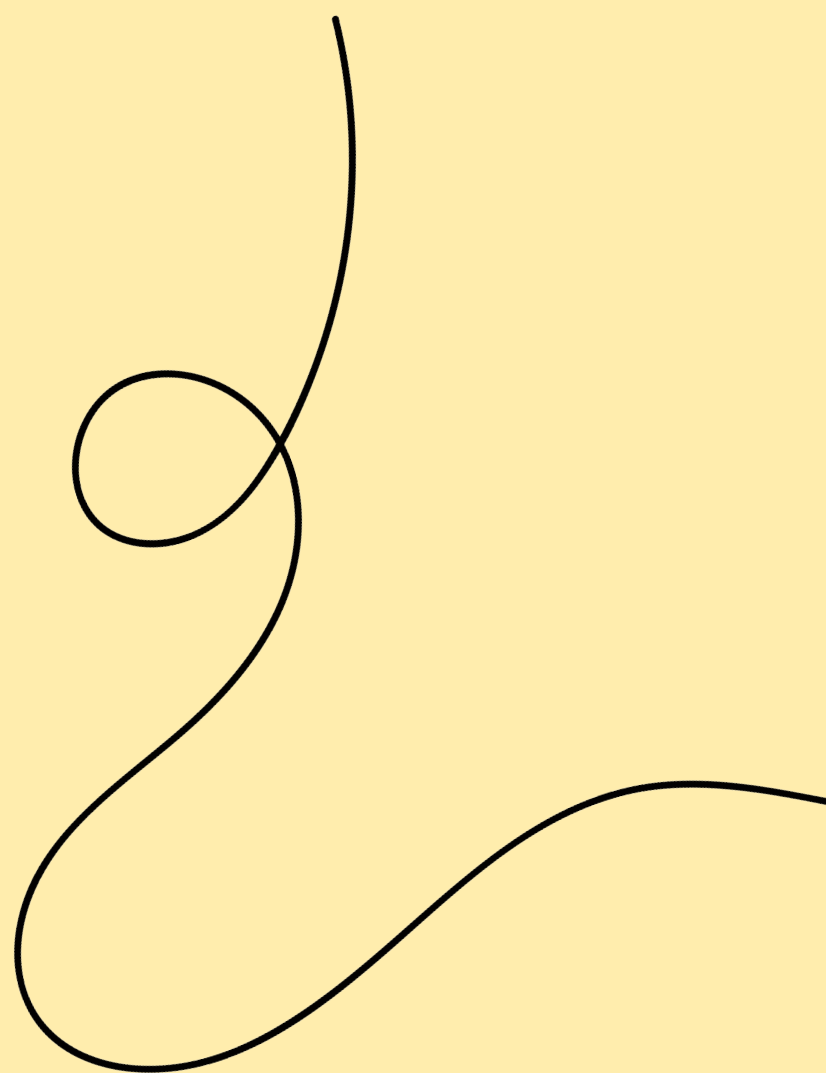


VINOS DE OTRAS DENOMINACIONES

Castro de Valtuille Bierzo	
Mencía	
Vino seco y ácido con notas de cereza, mora y cuero	
Maridar con verduras, embutidos y arroces	3,80€ 20€
Opta Pago de Calzadilla	
Tempranillo, Syrah, Garnacha	
Matices a ciruela, tabaco y grosella roja	
Acompañar con ternera, pasta y aves	24€
Bobal Negro Utiel Requena	
Bobal	
Tonos de vainilla, zarza y cereza	
Acompañar con ternera, cordero, aves y carne de caza	24€
Quinta del 67 Almansa	
Garnacha tintorera	
Tonos de tabaco, vainilla y cacao	
Acompañar con ternera, aves y pasta	25€
Pago de Otazu Navarra	
Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo	
Matices a roble, vainilla y pimienta	
Acompañar con ternera, pasta y aves	34€



ALÉRGENOS



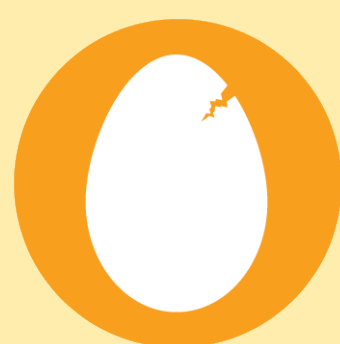
Apio



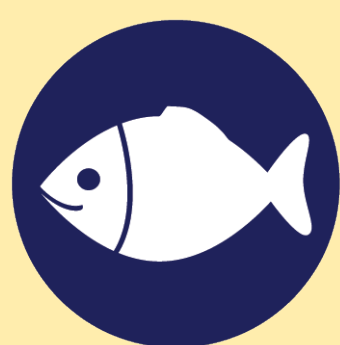
Crustáceos



Sésamo



Huevo



Pescado



Altramuces



Soja



Leche



Moluscos



Mostaza



Sulfitos



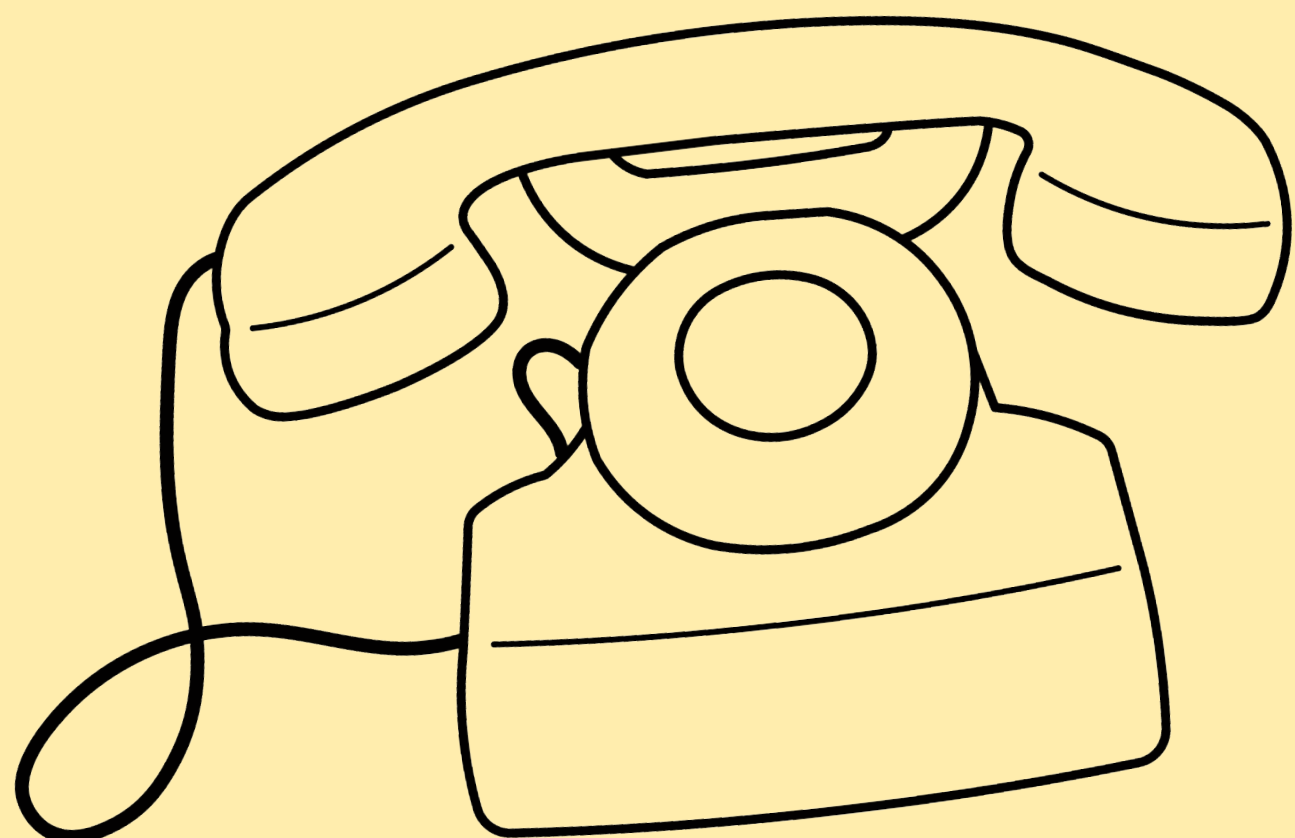
Cacahuetes



Frutos Secos



Gluten





TO SHARE

A

Alcachofas

Fried artichoke hearts confit with Iberian bacon and homemade foie micuit   15,90€

B

Berenjenas

Eggplant fries with sugarcane honey   9,90€

C

Cogollos

Lettuce hearts with garlic, Iberian cured ham 5J, grana padano cheese and sugarcane and bee honey   12,90€

CROQUETAS

Please ask your waiter

E

EGGS

Jamón y trufa
Scrambled eggs served over thick fries with housemade foie gras and Iberian cured ham 5J and truffle aroma topped with a sunny-side up egg



16,90€

Ensalada de tomate y burrata

Pink tomato salad, chicory, burrata and strawberry vinaigrette with sugared almonds    14,90€

F

Flamenquín

Iberian cured ham 5J wrapped in cheese and pork loin coated with breadcrumb batter, and deep-fried    16,90€

J

Jamón ibérico 5J

Hand carved Iberian cured ham Bellota 5J 25€ | 35€

All our dishes are subject to availability and market. Prices include 10% VAT.



TO SHARE



Lamb'urger

Shredded lamb burger on brioche bun with arugula, homemade foie gras and grana padano



.....

15,90€



Manitas de cerdo

Pig's trotters | 400 grams



.....

11,90€



Pan

Bread basket



.....

1,90€



Hello?

FROM THE LAND



Carrillera

Pork cheeks, migas - breadcrumbs semolina with garlic - and sweet chili



.....

21,90€

Costillar

Iberian pork ribs with rosemary bourbon sauce



.....

21,90€



Entrecot

Pajuna beef entrecote | 500 grams

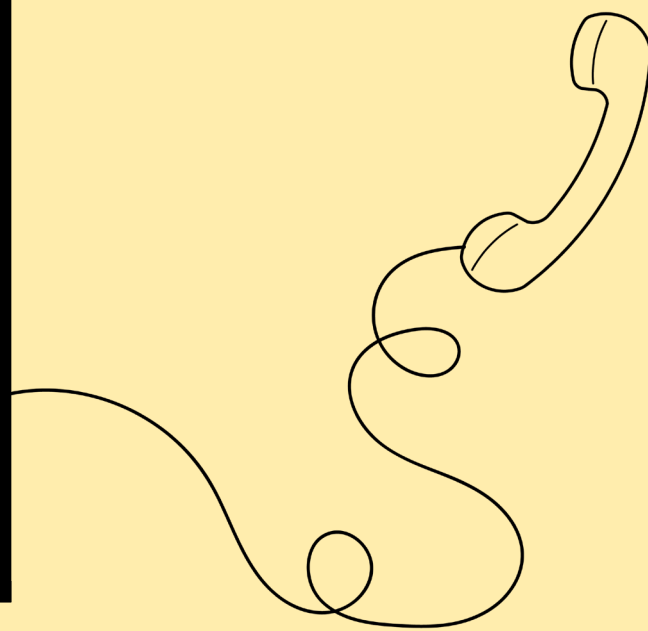


.....

29,90€

PAJUNA CATTLE

The Pajuna cattle breed is native to Sierra Nevada, Granada. It was considered extinct until 2019. Thanks to the work of Granada livestock farmers, the Pajuna is once again grazing on the slopes of Sierra Nevada. Its meat is one of the most exclusive in the whole country.



Presal ibérica

Carved Iberian pork shoulder 5J | 200 grams



.....

22,90€



Solomillo de vaca

Carved beef sirloin steak | 200 grams



.....

25,50€

All our dishes are subject to availability and market. Prices include 10% VAT.



FROM THE SEA

B

Bacalao
Cod gratin with black garlic     19,90€

P

Pulpo
Grilled octopus served with parmentier and grana padano waffles     24,90€

T

Tartar de salmón
Salmon tartare with pomegranate and walnuts over diced avocado       19,90€

Tataki de atún
JC Mackintosh wild red tuna tataki | 250 grams    29,90€



HOUSEMADE DESSERTS

B

BARTOLILLOS

Bartolillos are small puff pastries created in La Zubia, a village neighboring Granada, available with two types of filling.

Crema
Custard



Chocolate
Chocolate



2€/piece



Brownie
Dark chocolate soft brownie     6€

P

Pionono Casa Ysla
Small local cake     2,60€

T

Tarta de queso
White chocolate cheesecake with Lotus biscuits    6€



SPARKLING WINES

Cava Terrer de la Creu Brut Nature | Catalonia
Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Acid with citrus and green apple tones
Serve as an aperitif or to accompany seafood and white fish 4€ | 21€

Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva | Catalonia
Pinot noir, Xarel·lo, Trepát
Acid with hints of white flowers and red fruits
Serve as an aperitif or with fish, seafood and fruit desserts 35€



APERITIF

Néctar de Farruche 50cl | Tinto de Valdepeñas
Tempranillo
Sweet with hints of muscatel and plum
Serve with desserts, ham, cheese or foie micuit 25€

Palo Cortado nº7 20 años Alvear | Montilla-Moriles
Pedro Ximénez
Generous wine with nutty, woody and smoky tones
Serve with fruit or cheese 42€

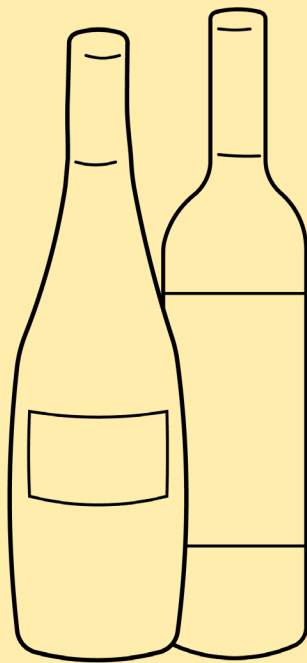


ROSÉ WINE

Laus Rosado | Somontano
Grenache, Syrah
Light and fruity wine with hints of strawberry, red fruits and violets
Pairs well with seafood, fish and vegetables 3,70€ | 18,50€



WHITE WINES



Gorgorito Rueda	
Verdejo	
Balanced and light wine with apple and citrus tones	
Pairs well with pasta, fish and white meats	3,50€ 18,50€
Azzulo Campo de Borja	
Chardonnay, Viura	
Slightly sweet, fruity and floral wine with delicate and subtle bubbles	
Recommended as an aperitif or with white fish	3,50€ 17€
Lyra Granada	
Chardonnay	
Organic wine aged 6 months in oak barrels with flower and tropical tones	
Recommended with salmon, cheeses and white meats	4€ 21€
Abellio Rias Baixas	
Albariño	
Slightly acidic and fresh wine with aromas of pear, apple and peach.	
Pairs well with seafood and fish	4€ 21€
Finca de Caraballas Rueda	
Verdejo 100% Organic	
Dry fruity with hints of peach, pineapple and green apple	
Serve with pork, seafood or vegetables	26€
Enate Blanco Somontano	
Chardonnay	
Dry, full-bodied with wood, vanilla and tropical fruit tones	
Serve with pork, blue fish and vegetables	34€

RED WINES



GRANADA

VERTIJANA 3

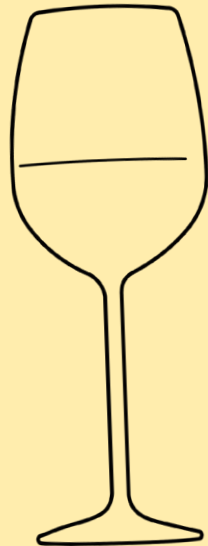
Organic crianza wine made with Tempranillo, Syrah, Merlot, and Cabernet Sauvignon; full body and nice acidity, highlighting aromas of plum, red fruits and smoke. We recommend pairing it with veal and lamb.

Glass

4,10€

Bottle

22€





RED WINES

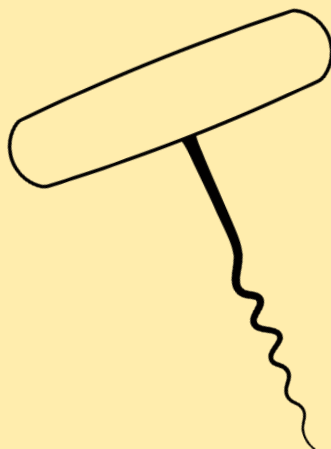


RIBERA DEL DUERO

CANTA PERDICES

Tempranillo grape wine aged between 7 and 9 months in oak barrels with body and tones of plum, blackberry and vanilla. Pairs well with veal, lamb and game meats.

Glass	Bottle
3,90€	21€



Avelino Vegas 100 Aniversario	
Tempranillo	
Blackberry, pepper and oak tones	
Serve with veal, poultry and pasta	46€

RIOJA

EDITOR

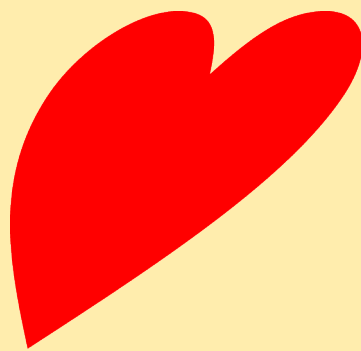
100% Tempranillo aged for 12 months in oak barrels with hints of red fruits and vanilla. Pairs well with red meats, cured meats and cheeses.

Glass	Bottle
3,90€	21€

Finca Martelo	
Tempranillo, Mazuelo	
Hints of raspberry, cherry and wood	
Serve with veal, lamb and poultry	40€

Remelluri Reserva	
Tempranillo, Grenache, Malvasía, Graciano, Viura	
Hints of tobacco, blackberry and leather	
Recommended with veal, lamb and poultry	44€

Viña Arana Gran Reserva	
Tempranillo, Grenache	
Notes of vanilla, smoke and raspberry	
Serve with veal, lamb, and poultry	56€

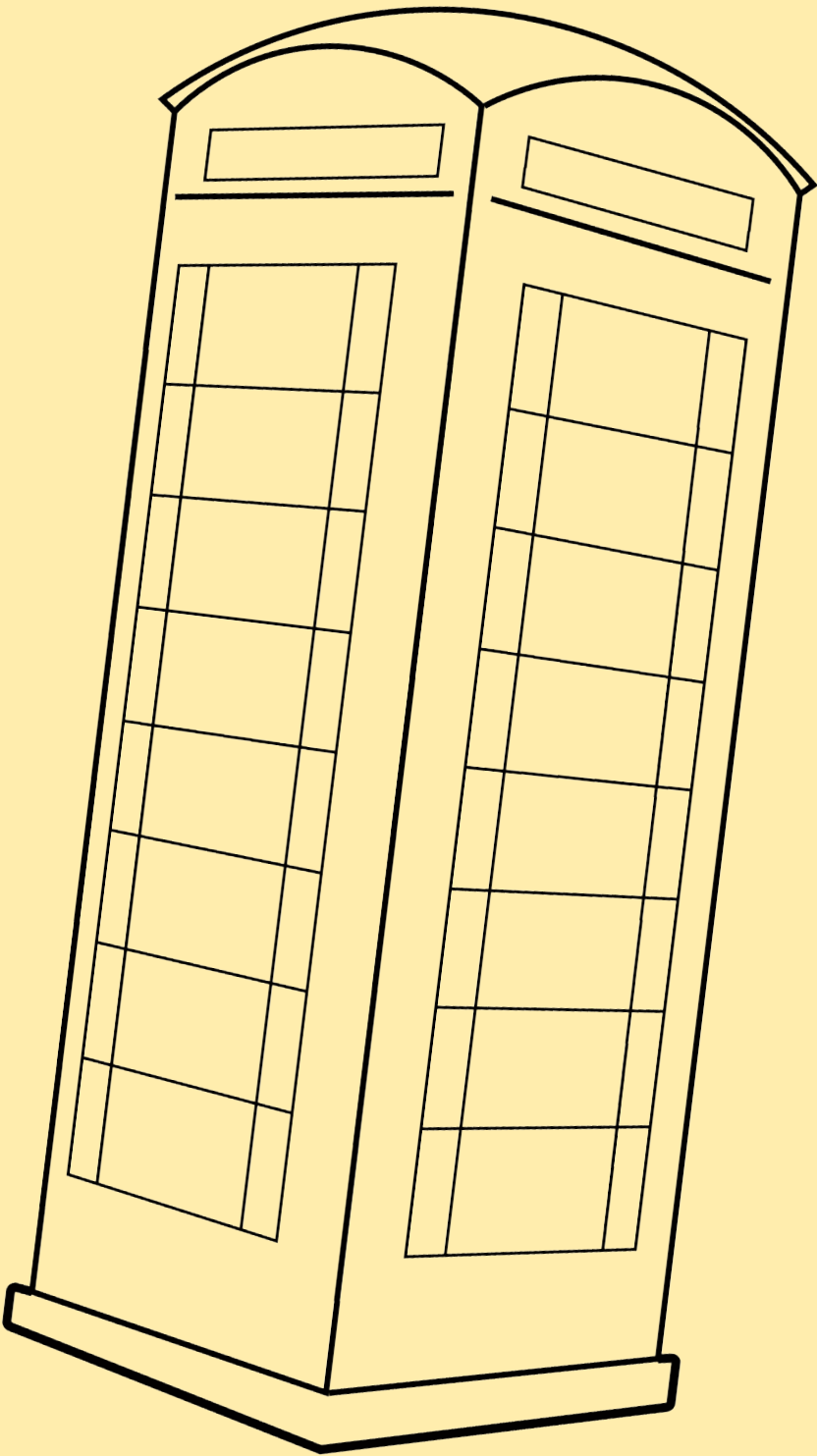


RED WINES

W

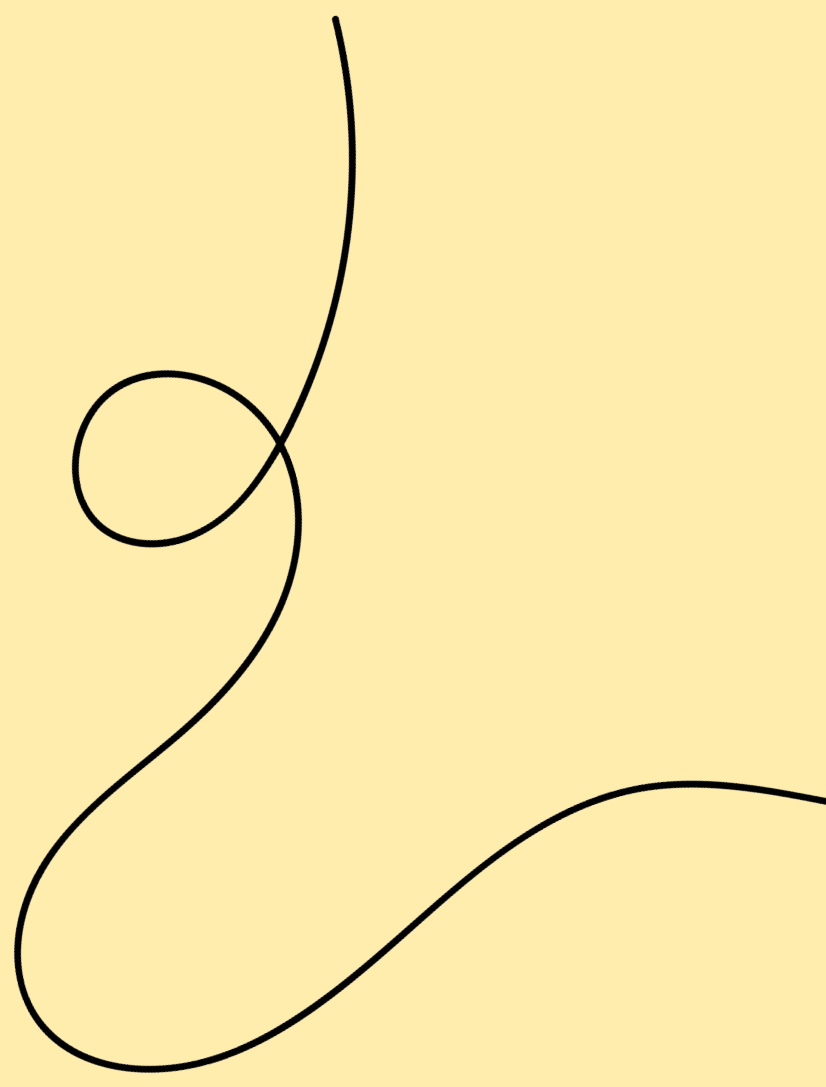
WINES FROM OTHER REGIONS

Castro de Valtuille Bierzo	
Mencía	
Dry and acidic wine with notes of cherry, blackberry and leather	
Pairs well with vegetables, sausages and rice dishes	3,80€ 20€
Opta Pago de Calzadilla	
Tempranillo, Syrah, Grenache	
Hints of plum, tobacco and red currants	
Serve with veal, pasta, and poultry	24€
Bobal Negro Utiel Requena	
Bobal	
Vanilla, blackberry and cherry tones.	
Serve with veal, lamb, poultry and game meat	24€
Quinta del 67 Almansa	
Red grenache	
Tobacco, vanilla and cocoa tones	
Serve with veal, poultry and pasta	25€
Pago de Otazu Navarra	
Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo	
Oak, vanilla and pepper nuances	
Serve with veal, pasta and poultry	34€





ALLERGENS



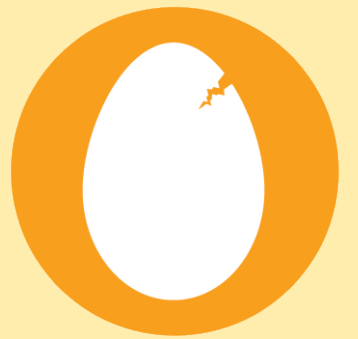
Celery



Crustaceans



Sesame



Egg



Fish



Lupin



Soy



Milk



Molluscs



Mustard



Sulphur dioxide



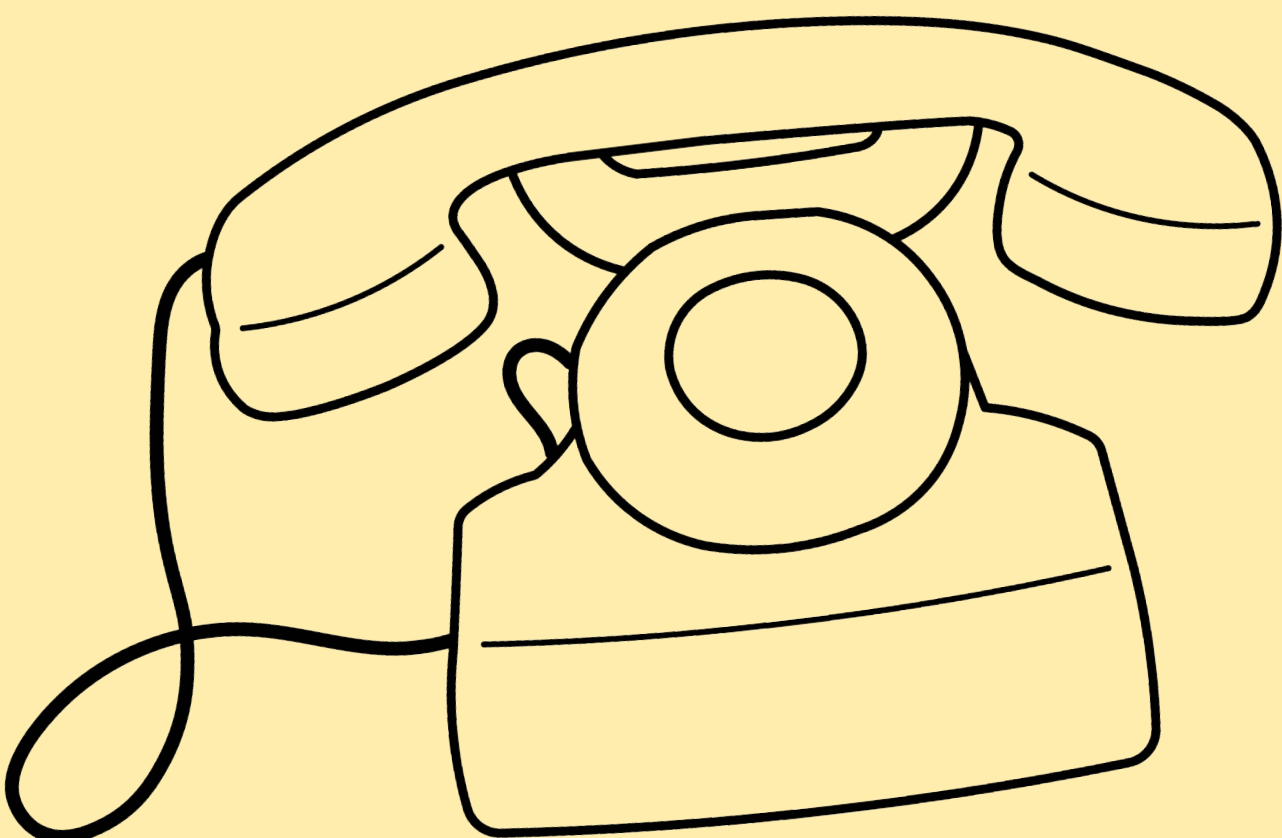
Peanuts



Nuts



Gluten





À PARTAGER

A

Alcachofas

Cœurs d’artichauts confits, frits, au lard ibérique et foie micuit maison 15,90€

B

Berenjenas

Frites d’aubergines au miel de canne à sucre 9,90€

C

Cogollos

Cœur de laitue à l’ail, jambon ibérique de Bellota 5J, grana padano et miel de canne et d’abeille 12,90€

CRQUETTES

Demandez à votre serveur, s’il vous plaît

E

ŒUFS

Jamón y trufa
Œufs brouillés servis sur
des frites épaisses à l’arome
de truffe, foie gras maison
et jambon ibérique 5J,
surmontés d’un œuf au plat

16,90€

Ensalada de tomate y burrata

Salade de tomates roses, scarole, burrata, amandes caramélisées et vinaigrette de fraises 14,90€

F

Flamenquín

Jambon ibérique 5J roulé dans une tranche de fromage et une pièce de longe de porc panée et frite 16,90€

J

Jamón ibérico 5J

Jambon ibérique 5J à la coupe 25€ | 35€



À PARTAGER



Lamb'urger

Burger d'agneau effiloché sur pain brioché avec roquette, foie gras maison et grana padano



15,90€



Manitas de cerdo

Pied de porc | 400 grammes



11,90€



Pan

Barquette de pain



1,90€



Allô ?

DE LA TERRE



Carrillera

Joue de porc, migas (semoule de pain à l'ail) et piment doux



21,90€

Costillar

Côte de porc ibérique avec sauce au bourbon et au romarin



21,90€



Entrecot

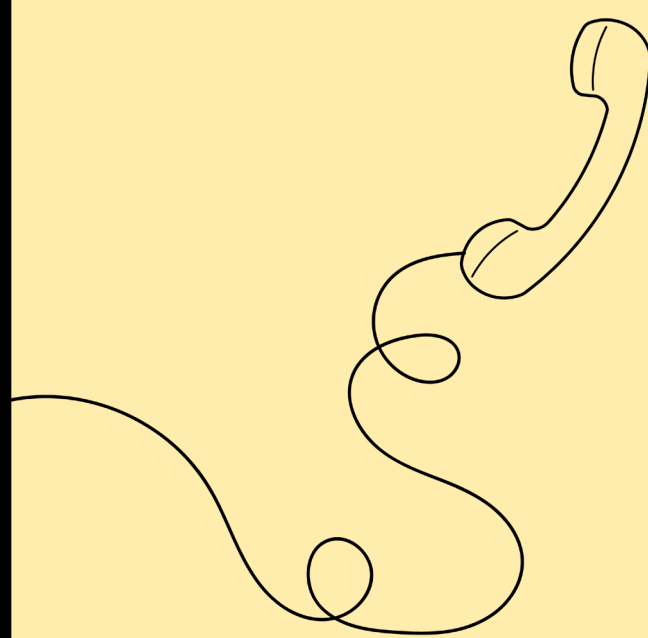
Entrecôte de bœuf Pajuna | 500 grammes



29,90€

LA VACHE PAJUNA

La Pajuna est une race bovine espagnole. Plus précisément, il s'agit d'une race andalouse, originaire de la Sierra Nevada dans la région de Grenade. Jusqu'en 2019, elle était considérée comme une race éteinte. Grâce au travail d'éleveurs grenadins (habitants de Grenade), la vache Pajuna est de retour dans les pâturages sur les flancs de montagne de la Sierra Nevada. Il s'agit d'une des viandes les plus exclusives de toute la péninsule. On ne peut plus locale.



Presa ibérica

Épaule de porc ibérique 5J servie découpée | 200 grammes



22,90€



Solomillo de vaca

Filet de bœuf, servi tranché | 200 grammes



25,50€

Tous nos plats sont disponibles selon les arrivages du marché. Nos prix incluent une TVA de 10 %.



DE LA MER

B

Bacalao
Morue gratinée à l'ail noir     19,90€

P

Pulpo
Poulpe grillé accompagné de gaufres au
parmentier et grana padano     24,90€

T

Tartar de salmón
Tartare de saumon accompagné de grenade
et de noix sur lit d'avocat       19,90€

Tataki de atún
Tataki de thon rouge de la madrague de JC Mackintosh | 250 grammes    29,90€



DESSERTS MAISON

B

BARTOLILLOS

Les Bartolillos sont un dessert originaire de La Zubia, village limitrophe de Grenade. Il s'agit d'une pâte feuilletée fourrée, disponible en deux saveurs.

Crema
Crème pâtissière
   

Chocolate
Chocolat
   

2€/unité



Brownie
Brownie fondant au chocolat noir     6€

P

Pionono Casa Ysla
Petit gateau local     2,60€

T

Tarta de queso
Cheesecake au chocolat blanc et spéculoos    6€



VINS PÉTILLANTS

Cava Terrer de la Creu Brut Nature | Catalogne
Macabeo, Xarel'lo, Parellada
Acide avec des notes d'agrumes et de pomme verte
À consommer en apéritif ou pour accompagner les fruits de mer et les poissons blancs 4€ | 21€

Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva | Catalogne
Pinot noir, Xarel'lo, Trepas
Acide avec des notes de fleurs blanches et de fruits rouges
À consommer en apéritif ou avec du poisson, des fruits de mer ou des desserts aux fruits 35€



VINS D'APERITIFS

Néctar de Farruche 50cl | Vin rouge de Valdepeñas
Tempranillo
Doux avec des notes de muscat et de prune
Accompagne les desserts, le jambon ibérique, le fromage et le foie micuit 25€

Palo Cortado nº7 20 años Alvear | Montilla-Moriles
Pedro Ximénez
Vin généreux avec des notes de noix, de bois et de fumée
Accompagne fruits et fromage 42€

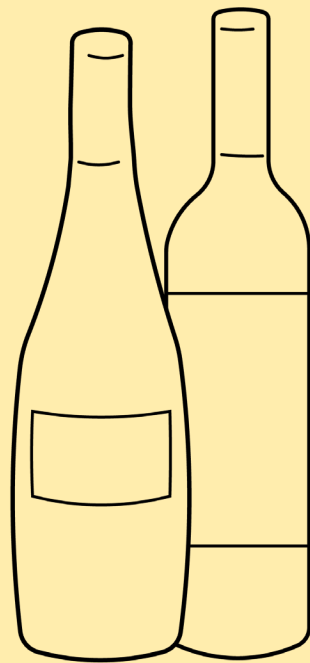


VIN ROSÉ

Laus Rosado | Somontano
Grenache, Syrah
Vin léger et fruité avec des notes de fraises, de fruits rouges et de violettes
Se marie bien avec les fruits de mer, le poisson et les légumes 3,70€ | 18,50€



VINS BLANCS



Gorgorito Rueda	
Verdejo	
Vin équilibré et léger avec des notes de pomme et d'agrumes	
Accompagne les pâtes, le poisson et les viandes blanches	3,50€ 18,50€
Azzulo Campo de Borja	
Chardonnay, Viura	
Vin légèrement doux, fruité et floral, avec de fines et subtiles bulles	
Recommandé en apéritif ou avec du poisson blanc	3,50€ 17€
Lyra Grenade	
Chardonnay	
Vin biologique vieilli pendant 6 mois en fûts de chêne, présente des tons tropicaux et floraux	
Accompagne le saumon, les fromages et les viandes blanches	4€ 21€
Abellio Rias Baixas	
Albariño	
Vin frais et légèrement acide aux arômes de poire, de pomme et de pêche	
Accompagne bien avec les fruits de mer et le poisson	4€ 21€
Finca de Caraballas Rueda	
Verdejo 100% biologique	
Fruité sec avec des notes de pêche, d'ananas et de pomme verte	
Accompagne le porc, les fruits de mer et les légumes	26€
Enate Blanco Somontano	
Chardonnay	
Sec, corsé, avec des notes de bois, de vanille et de fruits tropicaux	
Accompagne le porc, les poissons gras et les légumes	34€

VINS ROUGES



GRENADE

VERTIJANA 3

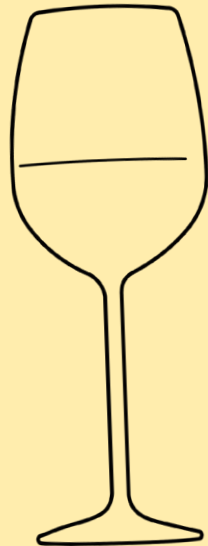
Vin Tempranillo, Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon crianza biologique avec du corps et une bonne acidité, mettant en valeur des arômes de prune, de fruits rouges et de fumée. Nous recommandons de le déguster avec du veau et de l'agneau.

Verre

4,10€

Bouteille

22€





VINS ROUGES



RIBERA DEL DUERO

CANTA PERDICES

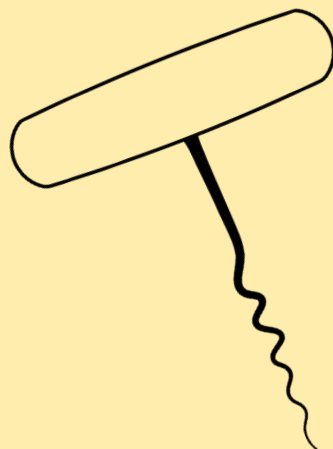
Cépage **Tempranillo**, vieilli entre 7 et 9 mois en fûts de chêne, avec du corps et des tons de prune, de mûre et de vanille. Accompagne parfaitement le veau, l'agneau et le gibier.

Verre

3,90€

Bouteille

21€



Avelino Vegas 100 Aniversario
Tempranillo
Mûre, poivre et notes de chêne
Accompagne le veau, la volaille et les pâtes 46€

RIOJA

EDITOR

100% **Tempranillo** vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne avec des notes de fruits rouges et de vanille. Accompagne bien les viandes rouges, les charcuteries et les fromages.

Verre

3,90€

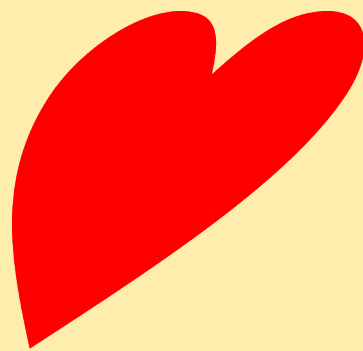
Bouteille

21€

Finca Martelo
Tempranillo, Mazuelo
Notes de framboise, de cerise et de bois
Accompagne le veau, l'agneau et la volaille 40€

Remelluri Reserva
Tempranillo, Grenache, Malvasía, Graciano, Viura
Notes de tabac, de mûre et de cuir
Accompagne le veau, l'agneau et la volaille 44€

Viña Arana Gran Reserva
Tempranillo, Grenache
Notes de vanille, de fumée et de framboise
À servir avec du veau, de l'agneau et de la volaille 56€

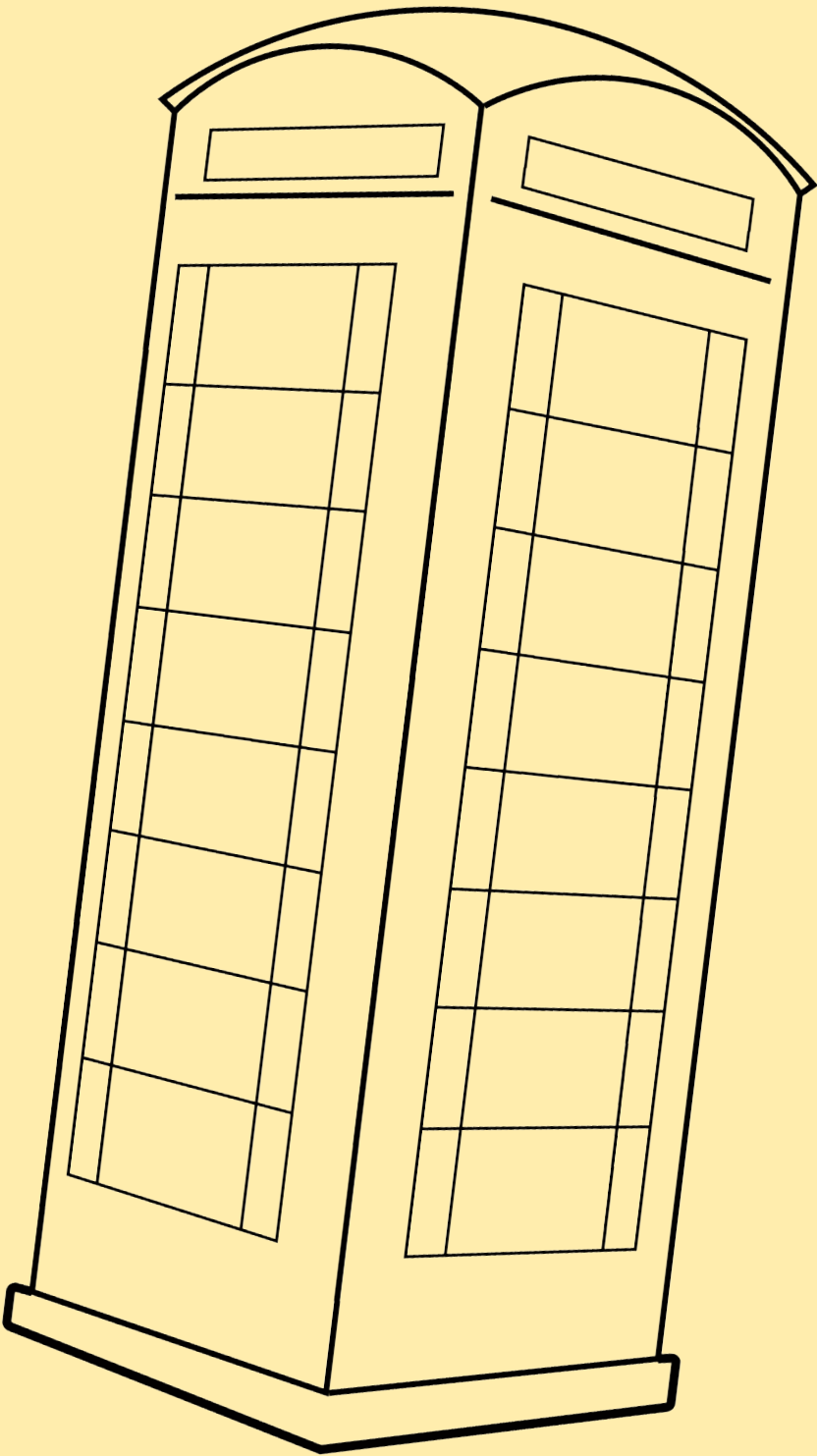


VINS ROUGES

V

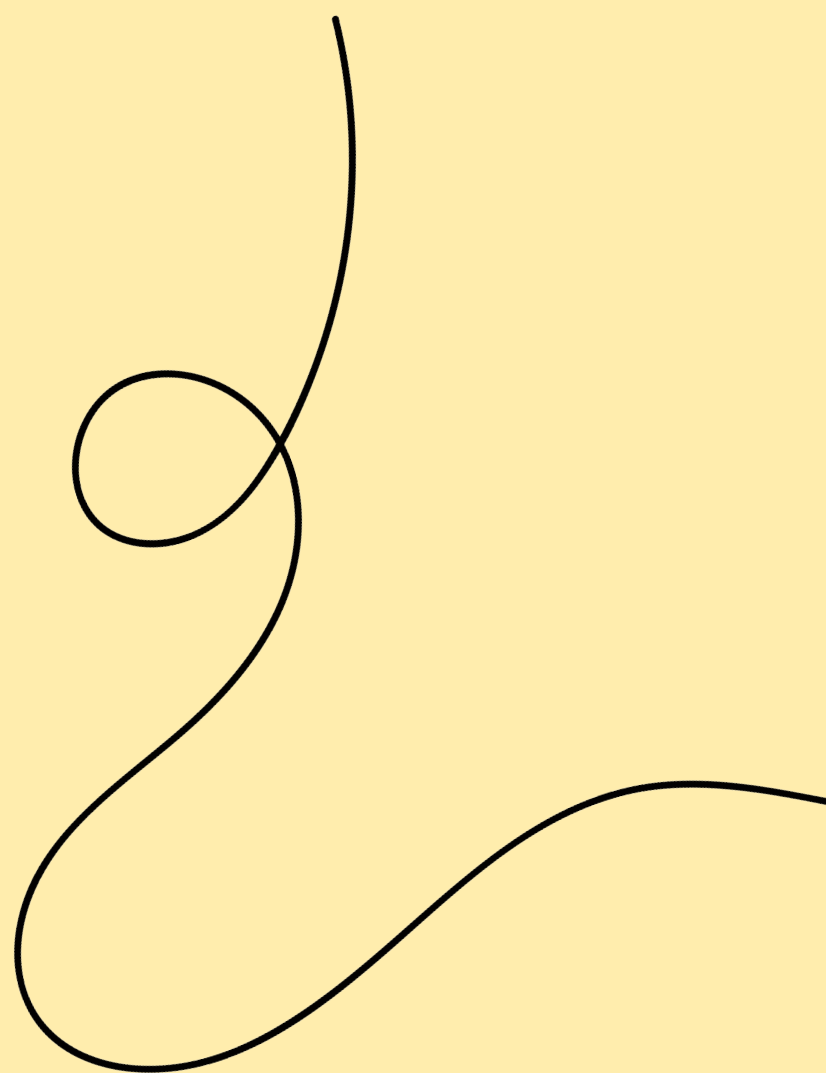
VINS D'AUTRES APPELLATIONS

Castro de Valtuille Bierzo	
Mencía	
Vin sec et acide aux notes de cerise, de mûre et de cuir	
Accompagne les légumes, les viandes froides et les plats de riz	3,80€ 20€
Opta Pago de Calzadilla	
Tempranillo, Syrah, Grenache	
Notes de prune, de tabac et de groseille	
Accompagne le veau, les pâtes et la volaille	24€
Bobal Negro Utiel Requena	
Bobal	
Notes de vanille, de mûre et de cerise	
Accompagne le veau, l'agneau, la volaille et le gibier	24€
Quinta del 67 Almansa	
Grenache rouge	
Notes de tabac, de vanille et de cacao	
Accompagne le veau, la volaille et les pâtes	25€
Pago de Otazu Navarre	
Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo	
Nuances de chêne, de vanille et de poivre	
Accompagne le veau, les pâtes et la volaille	34€





ALLERGÈNES



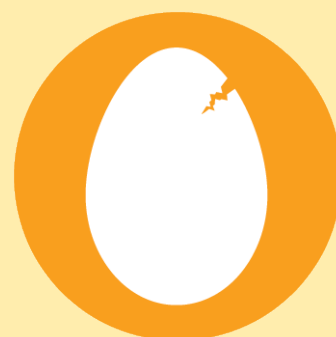
Céleri



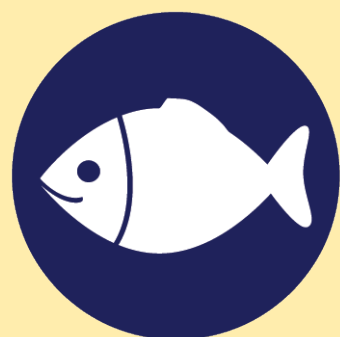
Crustacés



Sésame



Œufs



Poissons



Lupin



Soja



Lait



Mollusques



Moutarde



Anhydride sulfureux et sulfites



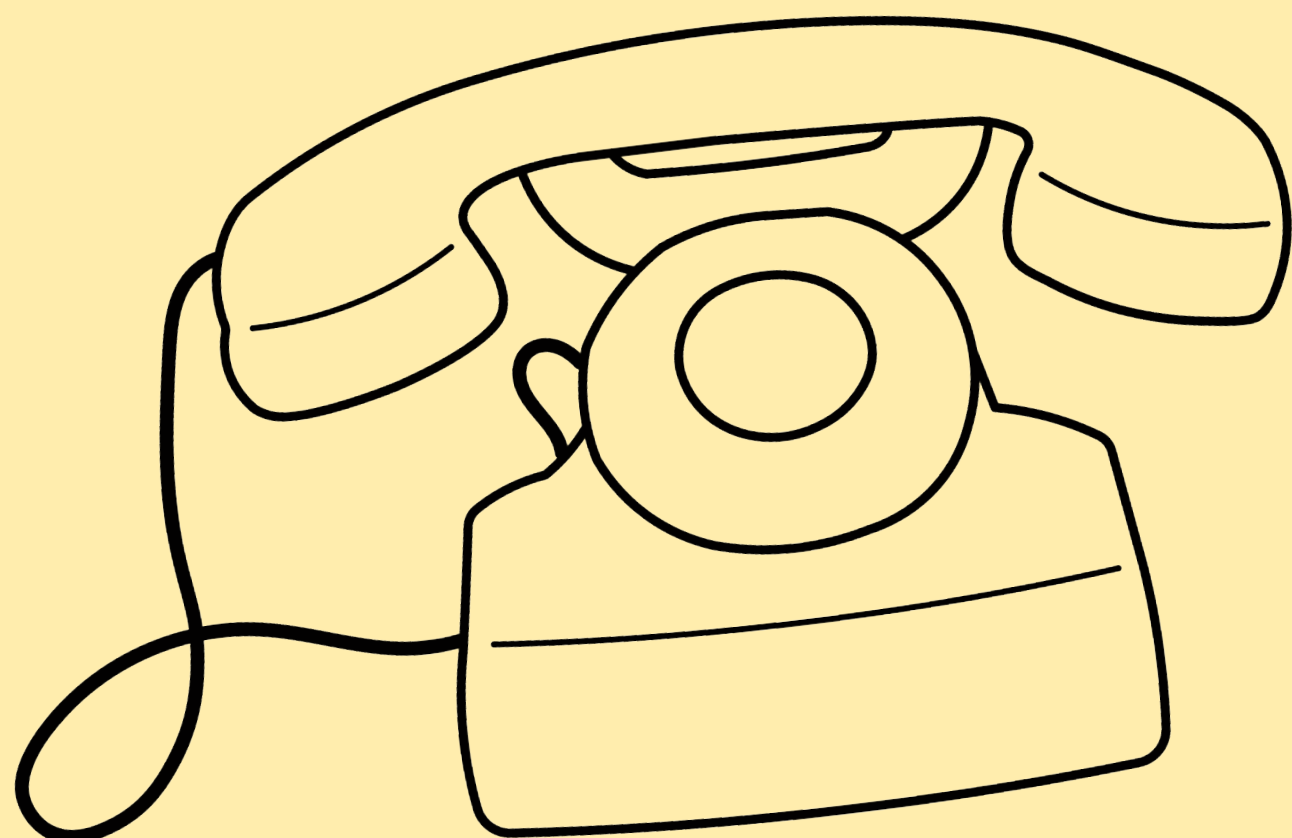
Arachides



Fruits à coque

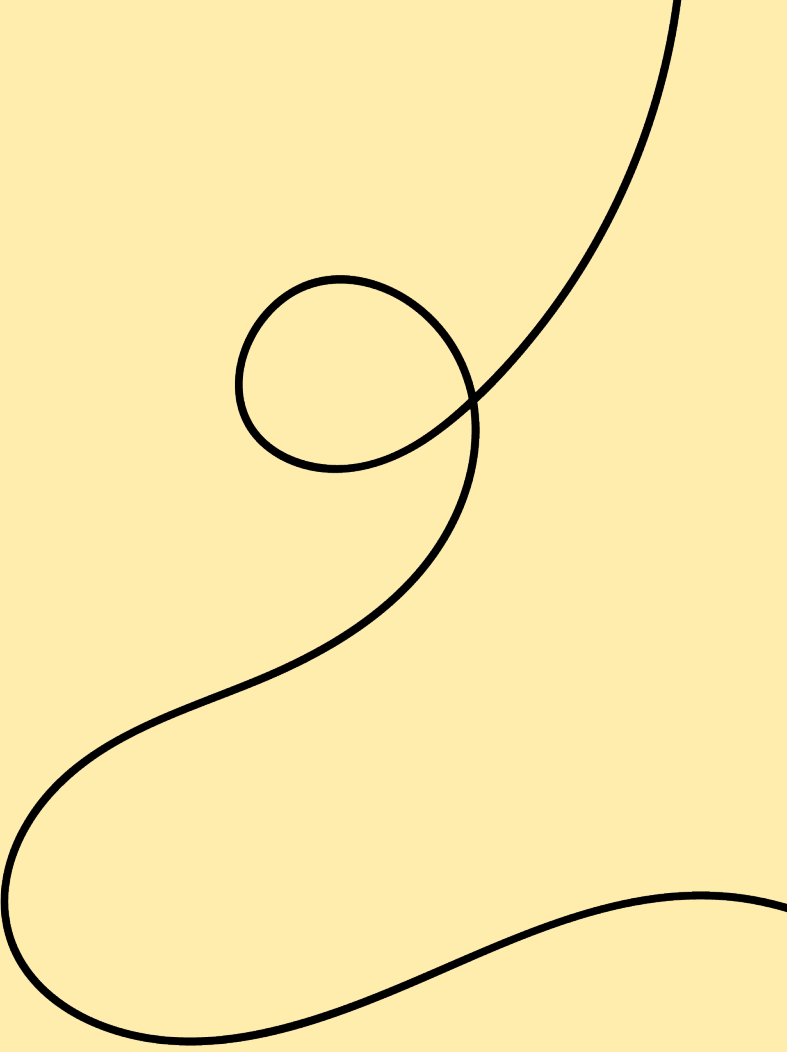


Gluten





공유할 수 있습니다.



Berenjenas

사탕수수 꿀로 튀긴 가지 튀김   9,90€

Cogollos

마늘, 이베리아 5J햄, 그라나 파다노 치즈, 꿀을 곁들인 양상추 하트.   12,90€

Corazones de alcachofa

이베리아산 판체타와 반쯤 익힌 이베리아산 푸아그라로 감싼 아티초크 하트 콘핏   15,90€

Ensalada de tomate y burrata | 핑크 토마토, 엔다이브,
부라타, 딸기 비네그레트 샐러드와 설탕 아몬드를 곁들인 샐러드.

   14,90€

Flamenquín

도토리를 먹인 5J햄을 치즈와 빵가루로 감싼 (플라멘퀸 코르도베스)    16,90€

Hamburguesa de cordero| 로켓, 홈메이드 푸아그라,
그라나 파다노 치즈를 곁들인 브리오슈 번 위에 잘게 썬 양고기 버거

     15,90€

Huevos rotos con jamón

트러플 향이 나는 감자와 수제 푸아미쿠트, 이베리아 5J햄을 곁들인 스크램블 에그   16,90€

Jamón ibérico

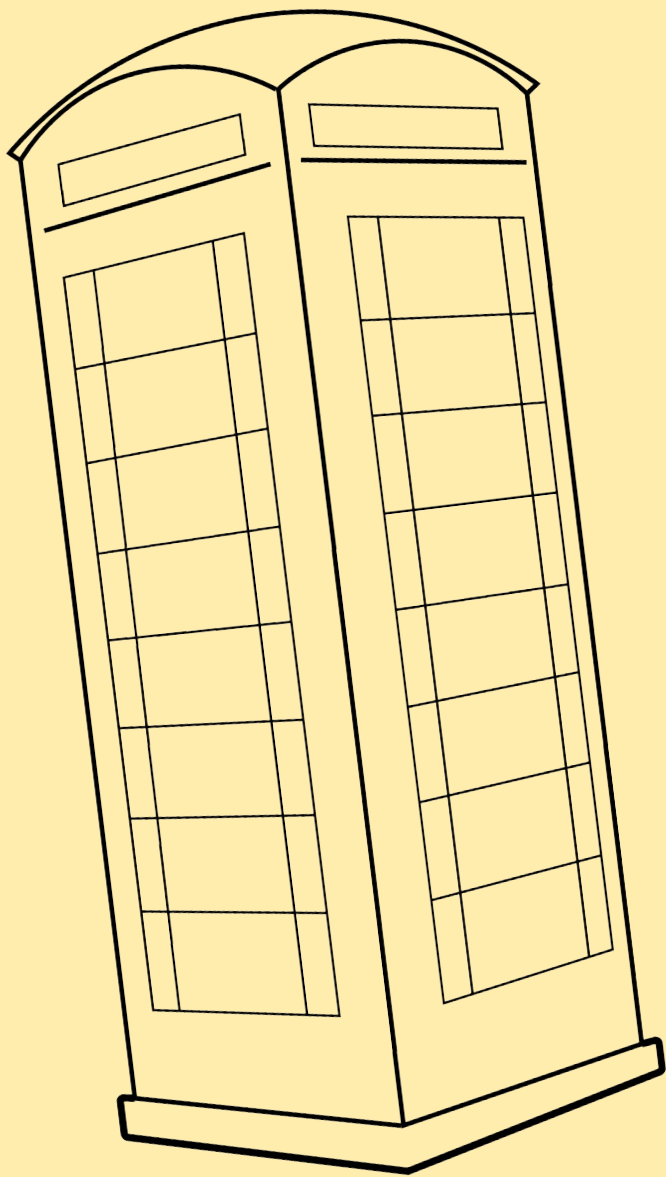
이베리아 5J햄 스페셜 컷 나이프 25€ | 35€

Manitas de cerdo

돼지 족발   11,90€

Pan

바구니 빵  1,90€





지구의

Carrillada

돼지 불살, 죽, 달콤한 고추(칠리)     21,90€

Costillar

버번과 로즈마리 소스를 곁들인 이베리아식 돼지갈비 요리  21,90€

Entrecot de vaca Pajuna

소고기 (파주나 소 품종) 꽃등심  29,90€

Presa ibérica

도토리를 먹여 키운 이베리아 돼지 목살 슬라이스  22,90€

Solomillo

소고기 안심 조각  25,50€

바다의

Bacalao

흑마늘을 곁들인 대구 오 그라탕     19,90€

Pulpo

파르망티에 와플과 그라나 파다노 치즈를 곁들인 문어 구이     24,90€

Tartar de salmón

석류, 호두, 아보카도를 곁들인 연어 타르타르       19,90€

Tataki de atún

가디라 야생 참다랑어 타타키    29,90€

수제 디저트

BARTOLILLOS | 바톨리요

Crema
크림



Chocolate
초콜렛



2€



Brownie

리퀴드 초콜릿 브라우니     6€

Tarta de queso

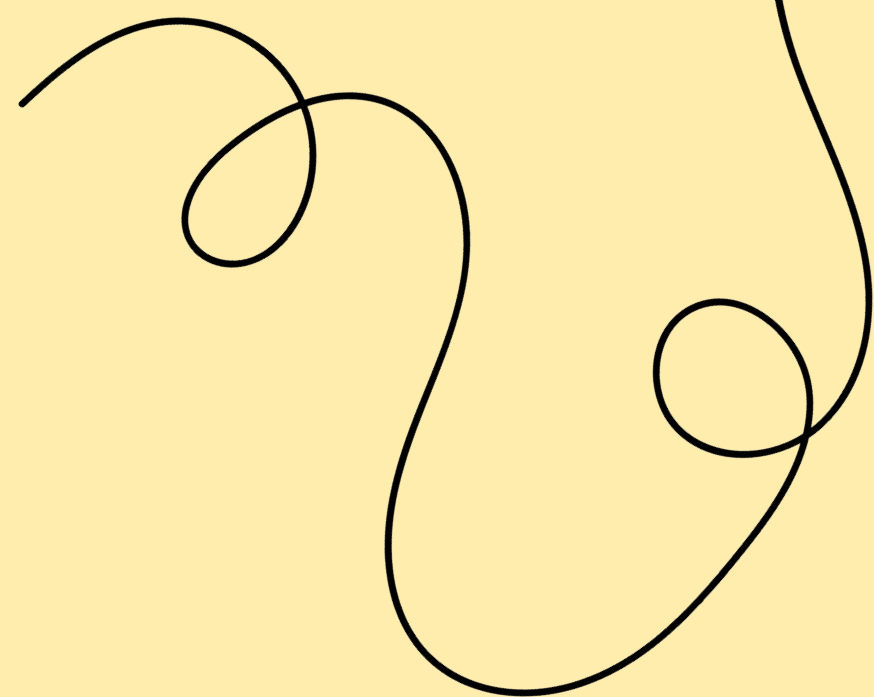
화이트 초콜릿과 비스킷을 곁들인 치즈 케이크    6€

Pionono

피오노노     2,60€



알레르겐



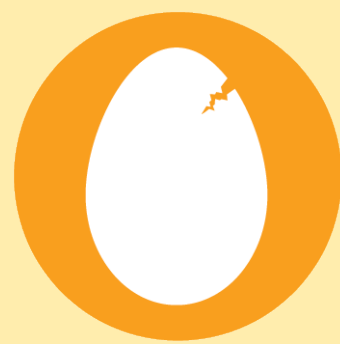
셀러리



갑각류



참깨



달걀



물고기



루팜/루핀



콩



우유



연체동물



겨자



아황산염



망고



견과류



글루텐(밀가루)

