

RINCÓN ESPAÑOL PARA COMPARTIR

- **Degustación Ibérica Premium:** Jamón ibérico de bellota con pan de cristal - 22€ 🍷

Jardín de la Emperatriz Tinto

- **Dúo Exquisito Español:** Jamón ibérico y queso curado - 17€ 🍷 🍷
- **Espectáculo de Sardinias:** Sardinias a la plancha, sencillez pura - 2,00€/unidad (mín. 6 unidades) 🐟
- **Anchoas Deluxe:** Presentadas en su lata, acompañadas de pan con mantequilla y tomate fresco - 25€ 🍷 🐟



- **Pan con Tomate:** Simplicidad exquisita de pan con tomate fresco - 5,00€ 🍷
- **Selección Ibérica de la Casa:** Lomo, chorizo, salchichón y jamón, el corazón de España - 18€ 🍷

Pago de Cirsus Tinto

- **Salsas Alioli o Tomate** – 3,50€ 🍷 🍷

ENTRANTES FRÍOS

- **Salmorejo Cordobés Reinventado:** Con toques de jamón serrano y huevo picado - 8€ 🍷
- **Gazpacho Andaluz Tradicional:** Servido con su típica guarnición fresca - 8€
- **Alcachofa en Esplendor:** Con crujiente de jamón serrano, un bocado de texturas - 12€



ENTRANTES CALIENTES

- **Gambas al Ajillo Esenciales:** Bañadas en su jugo – 13,50€ 🐞
- **Verduras de Temporada a la Parrilla:** Color y sabor en cada bocado - 11€
- **Patatas Bravas Auténticas:** Con nuestro toque de salsa picante Adria – 10€ 🍷
- **Croquetas de Rabo de Toro** (4 unidades) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Croquetas de Boletus Trufadas** (4 unidades) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Croquetas de Jamón Ibérico** (4 unidades) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Tellinas al Aceite AOVE:** Pequeñas joyas del océano - 15€ 🐞



Recomendación de Vinos

ENSALADAS

- **Delicia de Cabra y Jamón Serrano:** Con queso de cabra, jamón serrano, tomate, lechuga, vinagreta de mostaza, balsámico y miel - 11,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Frescor de Ventresca:** Tomate, cebolla roja y ventresca – 11,50€ 🐟
- **Ensalada César Crispy:** Pollo empanado, bacon, tomate, lechuga, pan crujiente, parmesano, salsa César – 11,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Ensalada de Gambas y Cilantro:** Gambas, apio, tomate, manzana, cebolla, cilantro, lechuga - 12,50€ 🐞 🌿
- **Ensalada de Colores al Pulpo:** Remolacha, huevo picado, guacamole, tomate, cebolla, pulpo – 16,50€ 🍷 🐟
- **Tomate y Burrata al Pesto:** Tomate, lechuga, burrata, pesto – 12,50€ 🍷



PASTAS

- **Tagliatelle del Mar:** Un mar de sabores – 16,50€ 🐞 🐞 🐞 🍷 🍷
- **Espaguetis a la Carbonara:** Un viaje por Italia – 15,50€ 🍷 🍷
- **Tortellini de Setas y Trufas:** Un paseo por el bosque - 16€ 🍷 🍷
- **Pene Verde al Pesto:** Con verduras y pesto - 14€ 🍷



CARTUCHOS

- **Festival de Fritura:** Sepia, puntillas, calamares, un homenaje al mar – 13,50€ 🐟 🍷
- **Boquerones Dorados:** Fritos a la perfección - 11€ 🍷 🐟
- **Calamares a la Andaluza:** Crujientes y dorados - 12€ 🐞 🍷
- **Cazón en Adobo:** Sabor tradicional, receta única – 11.50€ 🐞 🍷
- **Berenjenas Fritas con Miel:** Un dulce encuentro - 10€ 🍷 🍷



LISTADO DE ALÉRGENOS

Altramucos	Apio	Sulfitos	Cacahuete	Crustáceos	Frutos secos	Gluten
Huevo	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja

*Nuestra selección de platos vegetarianos: 🌿

DEL MAR

- **Lubina a la Plancha "A lo Pobre"**: Acompañada de patatas "al pobre" y timbal de verduras, una sencillez elegante – 18,50€ 🐟

Paso de Rubianes Blanco

- **Pulpo a la Brasa con Puré Trufado y Base de Pimiento**: Una fusión de sabores y texturas – 26.50€ 🐟
- **Bacalao al Pil Pil**: Servido con salsa de cava y puré, una suavidad inigualable – 17.50€ 🍷 🐟
- **Lenguado a Tu Gusto**: Elige entre Meunière o a la plancha, acompañado de patatas fritas y timbal de verduras - 27€ 🍷 🐟
- **Borreta de Atún**: Sobre una cama de ajo crujiente y espinacas, un plato con historia - 19€ 🐟

Joaquín Rebolledo Blanco

- **Selección de la Lonja**: Frescura y calidad garantizadas- precio según mercado 🐟

CARNES

- **Pollo y Verduras en Brocheta**: Servido con patatas fritas y salsa chimichurri – 18€
- **Cordero al Romero**: sabor mediterráneo en tu plato 18.50€ 🍷

Tamaral Roble Tinto

- **Entrecot Clásico de Vaca**: 300g de carne acompañada de patatas fritas y a elegir entre salsa de pimienta, roquefort o champiñones – 23€ 🍷
- **Secreto Ibérico de Bellota a la Plancha**: Acompañado de patatas fritas – 20€
- **Solomillo sobre Tuétano**: Servido con salsa de mantequilla y perejil y patatas fritas - 32€ 🍷

Fincas de Ganuza Tinto

- **Chuletón de Ternera Premium**: 1 kg de chuletón madurado 60 días, acompañado de patatas fritas, timbal de verduras y a elegir entre salsa de pimienta, roquefort o champiñones - 65€ 🍷

HAMBURGUESAS (Todas acompañadas con patatas fritas)

- **El Trébol**: Con queso de cabra, carne de vaca, bacón, tomate, lechuga, pan rústico y salsa miel y mostaza - 16,50€ 🍷 🍷 🍷
- **El Torres con Tartufo**: Con carne de vaca, cheddar, canónigos y salsa trufada – 16.50€ 🍷 🍷
- **Gourmet Victoria**: Con pollo crujiente, cheddar, canónigos, tomate, cebolla roja y salsa Victoria - 16,50€ 🍷 🍷 🍷

- ♥ • **Hamburguesa Vegana**: Con lechuga, tomate, cebolla blanca y pepinillo - 16€ 🍷

PAELLAS

- **Paella del Senyoret**: Mar y tierra en tu plato – 16€ 🍷 🐟 🍷 🍷
- **Paella Negra**: Con sepia, un viaje a la esencia del mar – 16,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Paella de Magro y Verduras**: Frescura y tradición – 16€ 🍷
- **Paella de Marisco**: El sabor del océano en tu mesa – 16,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Paella Mixta Alicantina**: La combinación perfecta – 16€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Fideuá de Marisco**: Pasta y mar, un matrimonio perfecto – 16,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Paella de Foie, Pato y Boletus**: Lujo y sabor en cada grano - 21€ 🍷

10 by Fran Yeste (Blanco) – Lalama (Tinto) – Tamaral (Rosado)

POSTRES CASEROS

- **Tatin de Manzana Reinventado**: Con helado de vainilla, dulzura en cada bocado - 6,50€ 🍷 🍷
- **Tarta de Queso**: Suavidad y frescura combinadas - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Coulant de Chocolate**: Un corazón de puro placer - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Tiramisú de Speculoos**: Un clásico con toque especial - 6,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Milhojas de Crema Pastelera y Caramelo**: Capas de sabor, un final perfecto - 6,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷

Nota Adicional: Cada pan adicional tiene un coste de 0,50€



SPANISH CORNER TO SHARE

- **Premium Iberian Tasting:** Iberico ham with crystal bread - 22€ 🍷
- **Jardín de la Emperatriz Tinto**
- **Exquisite Spanish Duo:** Iberico ham and cured cheese - 17€ 🍷 🍷
- **Sardine Spectacle:** Grilled sardines, pure simplicity - 2€/unit (min. 6 units) 🐟
- **Deluxe Anchovies:** Presented in their tin, accompanied by bread with butter and fresh tomato - 25€ 🍷 🐟
- ♥️ • **Bread with Tomato:** Exquisite simplicity of bread with fresh tomato - 5.00€ 🍷
- **Iberian Selection of the House:** Lomo, chorizo, salchichón, and ham, the heart of Spain - 18€ 🍷
- **Pago de Cirsus Tinto**
- **Alioli or Tomato Sauces** – 3,50€ 🍷 🍷

COLD STARTERS

- **Reinvented Cordobés Salmorejo:** With touches of serrano ham and chopped egg - 8€ 🍷
- ♥️ • **Traditional Andalusian Gazpacho:** Served with its typical fresh garnish - 8€
- **Artichoke in Splendor:** With serrano ham crisp, a bite of textures - 12€

HOT STARTERS

- **Essential Garlic Prawns:** Bathed in their juice – 13.50€ 🐟
- ♥️ • **Seasonal Grilled Vegetables:** Color and flavor in every bite - 11€
- **Authentic Patatas Bravas:** With our touch of Adria spicy sauce – 10€ 🍷
- **Oxtail Croquettes** (4 units) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Truffled Boletus Croquettes** (4 units) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Iberico Ham Croquettes** (4 units) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Tellinas in AOVE Oil:** Little jewels of the ocean - 15€ 🐞



Recommended Wines

SALADS

- **Goat Cheese and Serrano Ham Delight:** With goat cheese, serrano ham, tomato, lettuce, mustard vinaigrette, balsamic, and honey - 11.50€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Ventresca Freshness:** Tomato, red onion, and ventresca – 11,50€ 🐟
- **Crispy Caesar Salad:** Breaded chicken, bacon, tomato, lettuce, crispy bread, parmesan, Caesar sauce – 11.50€ 🍷 🍷 🍷
- **Prawn and Cilantro Salad:** Prawns, celery, tomato, apple, onion, cilantro, lettuce - 12.50€ 🐟 🌿
- **Colorful Octopus Salad:** Beet, chopped egg, guacamole, tomato, onion, octopus – 16,50€ 🍷 🐟
- ♥️ • **Tomato and Burrata with Pesto:** Tomato, lettuce, burrata, pesto – 12,50€ 🍷

PASTAS

- **Tagliatelle of the Sea:** A sea of flavors – 16,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Spaghetti Carbonara:** A trip through Italy – 15,50€ 🍷 🍷
- **Mushroom and Truffle Tortellini:** A walk through the forest - 16€ 🍷 🍷
- ♥️ • **Green Spaghetti with Pesto:** With vegetables and pesto - 14€ 🍷 🍷

CARTUCHOS

- **Fry Festival:** Cuttlefish, baby squids, calamari, a tribute to the sea – 13,50€ 🐟 🍷
- **Golden Anchovies:** Fried to perfection - 11€ 🍷 🐟
- **Andalusian Calamari:** Crispy and golden - 12€ 🐟 🍷
- **Adobo Dogfish:** Traditional flavor, unique recipe – 11,50€ 🐟 🍷
- ♥️ • **Fried Eggplants with Honey:** A sweet encounter - 10€ 🍷 🍷

LISTADO DE ALÉRGENOS

Altramuces	Apio	Sulfitos	Cacahuete	Crustáceos	Frutos secos	Gluten
Huevo	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja

*Nuestra selección de platos vegetarianos: ♥️

FROM THE SEA

- **Grilled Sea Bass "A lo Pobre"**: Accompanied by "poor man's" potatoes and a vegetable timbale, an elegant simplicity – 18,50€ 🐟

Paso de Rubianes Blanco

- **Grilled Octopus with Truffled Puree and Pepper Base**: A fusion of flavors and textures – 26.50€ 🐟
- **Cod al Pil Pil**: Served with cava sauce and puree, unparalleled softness – 17.50€ 🐟🐟
- **Sole Your Way**: Choose between Meunière or grilled, accompanied by french fries and vegetable timbale - 27€ 🍷🐟
- **Tuna Borreta**: Over a bed of crispy garlic and spinach, a dish with history - 19€ 🐟

Joaquin Rebolledo Blanco

- **Market Selection**: Freshness and quality guaranteed - price according to market 🐟

MEATS

- **Chicken and Vegetables Skewer**: Served with french fries and chimichurri sauce – 18€
- **Rosemary Lamb**: Mediterranean flavor on your plate 18.50€ 🍷

Tamaral Roble Tinto

- **Classic Beef Entrecote**: 300g of meat accompanied by french fries and a choice of pepper, Roquefort, or mushroom sauce – 23€ 🍷
- **Grilled Iberico Pork Secret**: Accompanied by french fries – 20€
- **Fillet over Bone Marrow**: Served with butter and parsley sauce and french fries - 32€ 🍷

Fincas de Ganuza Tinto

- **Premium Beef Rib Steak**: 1 kg of aged meat for 60 days, accompanied by french fries, vegetable timbale, and a choice of pepper, Roquefort, or mushroom sauce - 65€ 🍷

BURGERS (All accompanied by french fries)

- **El Trébol**: With goat cheese, beef, bacon, tomato, lettuce, rustic bread, and honey mustard sauce - 16.50€ 🍷🍷🍷
- **The Torres with Truffle**: With beef, cheddar, lamb's lettuce, and truffled sauce – 16.50€ 🍷🍷
- **Gourmet Victoria**: With crispy chicken, cheddar, lamb's lettuce, tomato, red onion, and Victoria sauce - 16.50€ 🍷🍷🍷
- ♥️ • **Vegan Burger**: With lettuce, tomato, white onion, and pickle - 16€ 🍷

PAELLAS

- **Senyoret Paella**: Sea and land on your plate – 16€ 🐟🐟🐟🍷
- **Black Paella**: With cuttlefish, a journey to the essence of the sea – 16,50€ 🐟🐟🐟🍷
- **Lean Meat and Vegetable Paella**: Freshness and tradition – 16€ 🍷
- **Seafood Paella**: The flavor of the ocean on your table – 16,50€ 🐟🐟🐟🍷
- **Mixed Alicante Paella**: The perfect combination – 16€ 🐟🐟🐟🍷
- **Seafood Fideuá**: Pasta and sea, a perfect marriage – 16,50€ 🐟🐟🍷
- **Foie, Duck, and Porcini Paella**: Luxury and flavor in every grain - 21€ 🍷

10 by Fran Yeste (Blanco) – Lalama (Tinto) – Tamaral (Rosado)

HOMEMADE DESSERTS

- **Reinvented Apple Tatin**: With vanilla ice cream, sweetness in every bite - 6.50€ 🍷🍷🍷
- **Cheesecake**: Softness and freshness combined - 6.50€ 🍷🍷🍷
- **Chocolate Coulant**: A heart of pure pleasure - 6.50€ 🍷🍷🍷
- **Speculoos Tiramisu**: A classic with a special touch - 6.50€ 🍷🍷🍷
- **Custard and Caramel Mille-Feuille**: Layers of flavor, a perfect ending - 6.50€ 🍷🍷🍷

Additional Note: Each additional bread has a cost of 0.50€



COIN ESPAÑOL POUR PARTAGER

- **Dégustation Ibérique Premium** : Jambon ibérique de gland avec pain de cristal cristal - 22€ 🍷
- **Jardín de la Emperatriz Tinto**
- **Duo Exquis Español** : Jambon ibérique et fromage affiné - 17€ 🍷 🍷
- **Spectacle de Sardines** : Sardines grillées, simplicité pure - 2€/unité (min. 6 unités) 🍷
- **Anchois Deluxe** : Présentés dans leur boîte, accompagnés de pain avec beurre et tomate fraîche - 25€ 🍷 🍷
- **Pain avec Tomate** : Simplicité exquise de pain avec tomate fraîche - 5€ 🍷
- **Sélection Ibérique de la Maison** : Lomo, chorizo, salchichón et jambon, le cœur de l'Espagne - 18€ 🍷
- **Pago de Cirsus Tinto**
- **Sauces Aioli ou Tomate** – 3,50€ 🍷 🍷

ENTRÉES FROIDES

- **Salmorejo Cordovés Réinventé** : Avec des touches de jambon serrano et œuf haché - 8€ 🍷
- **Gazpacho Andalou Traditionnel** : Servi avec sa garniture fraîche typique - 8€
- **Artichaut en Splendeur** : Avec croustillant de jambon serrano, une bouchée de textures - 12€

ENTRÉES CHAUDES

- **Gambas al Ajillo Essentielles** : Baignées dans leur jus – 13,50€ 🍷
- **Légumes de Saison Grillés** : Couleur et saveur à chaque bouchée - 11€
- **Patatas Bravas Authentiques** : Avec notre touche de sauce épicée Adria – 10€ 🍷
- **Croquettes de Queue de Taureau** (4 unités) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Croquettes de Boletus Truffées** (4 unités) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Croquettes de Jambon Ibérique** (4 unités) - 9€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Tellines à l'Huile AOVE** : Petits joyaux de l'océan - 15€ 🍷



Recomendation
de vin

SALADES

- **Délice de Chèvre et Jambon Serrano** : fromage de chèvre, jambon serrano, tomate, laitue, vinaigrette de moutarde, balsamique et miel - 11,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Fraîcheur de Ventresca** : Tomate, oignon rouge et ventresca – 11,50€ 🍷
- **Salade César Crispy** : Poulet pané, bacon, tomate, laitue, pain croustillant, parmesan, sauce César – 11,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Salade de Gambas et Coriandre** : Gambas, céleri, tomate, pomme, oignon, coriandre, laitue - 12,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Salade de Couleurs au Poulpe** : Betterave, œuf haché, guacamole, tomate, oignon, poulpe – 16,50€ 🍷 🍷
- **Tomate et Burrata au Pesto** : Tomate, laitue, burrata, pesto – 12,50€ 🍷

PÂTES

- **Tagliatelles de la Mer** : Un océan de saveurs – 16,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Spaghettis à la Carbonara** : Un voyage en Italie – 15,50€ 🍷 🍷
- **Tortellini aux Champignons et Truffes** : Une promenade dans la forêt - 16€ 🍷 🍷
- **Spaghetti Vert au Pesto** : Avec légumes et pesto - 14€ 🍷 🍷

CARTUCHOS

- **Festival de Friture** : Seiche, petites seiches, calamars, un hommage à la mer – 13,50€ 🍷 🍷
- **Boquerones Dorés** : Frits à la perfection - 11€ 🍷 🍷
- **Calamars à l'Andalouse** : Croustillants et dorés - 12€ 🍷 🍷
- **Cazón en Adobo** : Saveur traditionnelle, recette unique – 11,50€ 🍷 🍷
- **Aubergines Frites au Miel** : Une rencontre sucrée - 10€ 🍷 🍷

LISTADO DE ALÉRGENOS

Altramucos	Apio	Sulfitos	Cacahuete	Crustáceos	Frutos secos	Gluten
Huevo	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja

*Nuestra selección de platos vegetarianos: 🍷

LA MER

- **Bar Grillé "À la Pauvre"** : Accompagné de pommes de terre "à la pauvre" et timbale de légumes, une simplicité élégante – 18,50€ 🐟

Paso de Rubianes Blanco

- **Poulpe Grillé avec Purée Truffée et Base de Poivron** : Une fusion de saveurs et textures – 26,50€ 🐟
- **Cabillaud au Pil Pil** : Servie avec sauce au cava et purée, une douceur inégalée – 17,50€ 🍷 🐟
- **Sole à Votre Goût** : Choisissez entre Meunière ou grillée, accompagnée de frites et timbale de légumes - 27€ 🍷 🐟
- **Borreta de Thon** : Sur un lit d'ail croustillant et épinards, un plat avec histoire - 19€ 🐟

Joaquin Rebolledo Blanco

- **Sélection de la Criée** : Fraîcheur et qualité garanties- prix selon le marché 🐟

LES VIANDES

- **Poulet et Légumes en Brochette** : Servis avec frites et sauce chimichurri – 18€
- **Agneau au Romarin** : saveur méditerranéenne dans votre assiette 18,50€ 🍷

Tamaral Roble Tinto

- **Entrecôte Classique de Bœuf** : 300g de viande accompagnée de frites et au choix entre sauce au poivre, roquefort ou champignons – 23€ 🍷
- **Secreto Ibérique de Bellota à la Plancha** : Accompagné de frites – 20€
- **Filet sur Os à Moelle** : Servi avec sauce au beurre et persil et frites - 32€ 🍷

Fincas de Ganuza Tinto

- **Chuletón de Veau Premium** : 1 kg de viande maturée 60 jours, accompagné de frites, timbale de légumes et au choix entre sauce au poivre, roquefort ou champignons - 65€ 🍷

HAMBURGERS (Tous accompagnés de frites)

- **El Trébol**: Avec fromage de chèvre, viande de bœuf, bacon, tomate, laitue, pain rustique et sauce miel et moutarde - 16,50€ 🍷 🍷 🍷
- **El Torres au Truffe** : Avec viande de bœuf, cheddar, roquette et sauce truffée – 16,50€ 🍷 🍷
- **Gourmet Victoria**: Avec poulet croustillant, cheddar, roquette, tomate, oignon rouge et sauce Victoria - 16,50€ 🍷 🍷 🍷

- ♥ • **Hamburger Vegan**: Avec laitue, tomate, oignon blanc et cornichon - 16€ 🍷

PAELLAS

- **Paella du Senyoret**: Mer et terre dans votre assiette – 16€ 🍷 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Paella Noire**: Avec seiche, un voyage à l'essence de la mer – 16,50€ 🍷 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Paella de Porc et Légumes** : Fraîcheur et tradition – 16€ 🍷
- **Paella de Fruits de Mer** : Le goût de l'océan dans votre assiette – 16,50€ 🍷 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Paella Mixte Alicantine** : La combinaison parfaite – 16€ 🍷 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Fideuá de Fruits de Mer** : Pâtes et mer, un mariage parfait – 16,50€ 🍷 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Paella de Foie, Canard et Cèpes** : Luxe et saveur à chaque grain - 21€ 🍷

10 by Fran Yeste (Blanco) – Lalama (Tinto) – Tamaral (Rosado)

DESSERTS MAISON

- **Tatin de Pomme Réinventée** : Avec glace à la vanille, douceur à chaque bouchée - 6,50€ 🍷 🍷
- **Tarte au Fromage** : Douceur et fraîcheur combinées - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Coulant au Chocolat** : Un cœur de pur plaisir - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Tiramisu au Speculoos** : Un classique avec une touche spéciale - 6,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷
- **Millefeuille à la Crème Pâtissière et au Caramel** : Couches de saveur, un final parfait - 6,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷

Note Additionnelle : Chaque pain supplémentaire coûte 0,50€.



SPANISCHER ECKE ZUM TEILEN

- **Premium Iberische Verkostung:** Iberischer Eichelschinken mit Kristallbrot - 22€ 🍷

Jardín de la Emperatriz Tinto

- **Exquisites Spanisches Duo:** Iberischer Schinken und gereifter Käse - 17€ 🍷🍷
- **Sardiniens-Spektakel:** Gegrillte Sardinen, pure Einfachheit - 2€/Stück (min. 6 Stück) 🐟
- **Deluxe Sardellen:** In ihrer Dose präsentiert, begleitet von Brot mit Butter und frischem Tomaten - 25€ 🐟🍷
- **Brot mit Tomate:** Exquisite Einfachheit von Brot mit frischer Tomate - 5,00€ 🍷
- **Iberische Auswahl des Hauses:** Lomo, Chorizo, Salchichón und Schinken, das Herz Spaniens - 18€ 🍷

Pago de Cirsus Tinto

- **Alioli- oder Tomatensaucen** - 3,50€ 🍷🍷

KALTE VORSPEISEN

- **Neuinterpretierter Cordobés Salmorejo:** Mit Akzenten von Serrano-Schinken und gehacktem Ei - 8€ 🍷
- **Traditioneller Andalusischer Gazpacho:** Serviert mit seiner typischen frischen Garnitur - 8€
- **Artischocke in Pracht:** Mit knusprigem Serrano-Schinken, ein Bissen voller Texturen - 12€

WARME VORSPEISEN

- **Essentielle Garnelen al Ajillo:** In ihrem Saft gebadet - 13,50€ 🐟
- **Saisonales Gemüse vom Grill:** Farbe und Geschmack bei jedem Bissen - 11€
- **Authentische Patatas Bravas:** Mit unserer speziellen scharfen Adria-Sauce - 10€ 🍷
- **Ochschwanzkroketten** (4 Stück) - 9€ 🍷🍷🍷🍷
- **Trüffel-Boletus-Kroketten** (4 Stück) - 9€ 🍷🍷🍷🍷
- **Iberischer Schinkenkroketten** (4 Stück) - 9€ 🍷🍷🍷🍷
- **Tellinas im AOVE-Öl:** Kleine Juwelen des Ozeans - 15€ 🐟🍷



Weinempfehlung

SALATE

- **Ziegenkäse- und Serrano-Schinken-Delikatess:** Mit Ziegenkäse, Serrano-Schinken, Tomate, Salat, Senf-Vinaigrette, Balsamico und Honig - 11,50€ 🍷🍷🍷🍷
- **Frische von Ventresca:** Tomate, rote Zwiebel und Ventresca - 11,50€ 🐟
- **Knuspriger Caesar-Salat:** Paniertes Huhn, Speck, Tomate, Salat, knuspriges Brot, Parmesan, Caesar-Sauce - 11,50€ 🍷🍷🍷
- **Garnelen- und Koriandersalat:** Garnelen, Sellerie, Tomate, Apfel, Zwiebel, Koriander, Salat - 12,50€ 🐟🍷🍷
- **Bunter Salat mit Oktopus:** Rote Beete, gehacktes Ei, Guacamole, Tomate, Zwiebel, Oktopus - 16,50€ 🍷🍷🍷🍷
- **Tomate und Burrata mit Pesto:** Tomate, Salat, Burrata, Pesto - 12,50€ 🍷

PASTAS

- **Tagliatelle des Meeres:** Ein Meer von Geschmäckern - 16,50€ 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- **Spaghetti Carbonara:** Eine Reise durch Italien - 15,50€ 🍷🍷
- **Pilz- und Trüffel-Tortellini:** Ein Spaziergang durch den Wald - 16€ 🍷🍷
- **Grüne Spaghetti mit Pesto:** Mit Gemüse und Pesto - 14€ 🍷🍷

CARTUCHOS

- **Frittier-Festival:** Tintenfisch, kleine Tintenfische, Calamari, eine Hommage an das Meer - 13,50€ 🍷🍷
- **Goldene Anchovis:** Perfekt frittiert - 11€ 🐟🍷
- **Andalusische Calamari:** Knusprig und golden - 12€ 🍷🍷
- **Adobo-Hundshai:** Traditioneller Geschmack, einzigartiges Rezept - 11,50€ 🍷🍷
- **Gebratene Auberginen mit Honig:** Eine süße Begegnung - 10€ 🍷🍷

LISTADO DE ALÉRGENOS

Altramuces	Apio	Sulfitos	Cacahuete	Crustáceos	Frutos secos	Gluten
Huevo	Lácteos	Moluscos	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja

*Nuestra selección de platos vegetarianos: 🍷

VOM MEER

- **Gebratene Wolfsbarsch "A lo Pobre"**: Begleitet von "armen Leuten" Kartoffeln und einem Gemüsetimbale, eine elegante Einfachheit – 18,50€ 🐟

Paso de Rubianes Blanco

- **Gegrillter Tintenfisch mit Trüffelpüree und Paprikabasis**: Eine Fusion von Geschmacksrichtungen und Texturen – 26.50€ 🐟
- **Kabeljau al Pil Pil**: Serviert mit Cava-Sauce und Püree, eine unvergleichliche Zärtlichkeit – 17.50€ 🐟 🌿
- **Seezunge nach Ihrem Geschmack**: Wählen Sie zwischen Meunière oder gegrillt, begleitet von Pommes Frites und einem Gemüsetimbale - 27€ 🐟 🍷
- **Borreta de Thunfisch**: Auf einem Bett aus knusprigem Knoblauch und Spinat, ein Teller mit Geschichte - 19€ 🐟

Joaquin Rebolledo Blanco

- **Auswahl der Fischauktion**: Frische und Qualität garantiert - Preis nach Markt 🐟

FLEISCHGERICHTE

- **Hähnchen- und Gemüsespieß**: Serviert mit Pommes Frites und Chimichurri-Sauce – 18€
- **Lamm mit Rosmarin**: Mediterraner Geschmack auf Ihrem Teller 18.50€ 🍷

Tamaral Roble Tinto

- **Klassisches Rinder-Entrecote**: 300g Fleisch begleitet von Pommes Frites und wahlweise Pfeffer-, Roquefort- oder Pilzsauce – 23€ 🍷
- **Geheimes Iberico-Schwein vom Grill**: Begleitet von Pommes Frites – 20€
- **Filetsteak auf Knochenmark**: Serviert mit Butter- und Petersiliensauce und Pommes Frites - 32€ 🍷

Fincas de Ganuza Tinto

- **Premium Rindersteak**: 1 kg gereiftes Steak, 60 Tage gereift, begleitet von Pommes Frites, Gemüsetimbale und wahlweise Pfeffer-, Roquefort- oder Pilzsauce - 65€ 🍷

BURGER (Alle begleitet von Pommes Frites)

- **Der Klee**: Mit Ziegenkäse, Rindfleisch, Speck, Tomate, Salat, rustikalem Brot und Honig-Senf-Sauce - 16.50€ 🍷 🍷 🍷
- **Der Trüffel-Torres**: Mit Rindfleisch, Cheddar, Feldsalat und Trüffelsauce – 16.50€ 🍷 🍷
- **Gourmet Victoria**: Mit knusprigem Hähnchen, Cheddar, Feldsalat, Tomate, roter Zwiebel und Victoria-Sauce - 16.50€ 🍷 🍷 🍷

- ♥ **Veganer Burger**: Mit Salat, Tomate, weißer Zwiebel und Gewürzgurke - 16€ 🍷

PAELLAS

- **Paella del Senyoret**: Meer und Land auf Ihrem Teller – 16€ 🍷 🐟 🐟 🐟
- **Schwarze Paella**: Mit Tintenfisch, eine Reise zum Wesen des Meeres – 16,50€ 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Paella mit Magerfleisch und Gemüse**: Frische und Tradition – 16€ 🍷
- **Meeresfrüchte-Paella**: Der Geschmack des Ozeans auf Ihrem Tisch – 16,50€ 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Gemischte Alicante-Paella**: Die perfekte Kombination – 16€ 🍷 🐟 🐟 🐟
- **Meeresfrüchte-Fideuá**: Pasta und Meer, eine perfekte Ehe – 16,50€ 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Paella mit Foie, Ente und Steinpilzen**: Luxus und Geschmack in jedem Korn - 21€ 🍷

10 by Fran Yeste (Blanco) – Lalama (Tinto) – Tamaral (Rosado)

HAUSGEMACHTE DESSERTS

- **Neuinterpretierter Apfel-Tatin**: Mit Vanilleeis, Süße bei jedem Bissen - 6.50€ 🍷 🍷 🍷
- **Käsekuchen**: Weichheit und Frische kombiniert - 6.50€ 🍷 🍷 🍷
- **Schokoladen-Coulant**: Ein Herz aus purem Vergnügen - 6.50€ 🍷 🍷 🍷
- **Speculoos-Tiramisu**: Ein Klassiker mit besonderer Note - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Blätterteig mit Vanillecreme und Karamell**: Geschmacksschichten, ein perfekter Abschluss - 6,50€ 🍷 🍷 🍷

Zusätzliche Anmerkung: Jedes zusätzliche Brot hat



ИСПАНСКИЙ УГОЛОК ДЛЯ ПОДЕЛИТЬСЯ

- **Дегустация Иберийских Деликатесов Премиум:** Иберийский хамон из желудей с хрустящим хлебом - 22€
Jardin de la Emperatriz Tinto
- **Изысканный Испанский Дуэт:** Иберийский хамон и выдержанный сыр - 17€ 🍷🍴
- **Шоу Сардин:** Сардины на гриле, простота в ее величии - 2€ за штуку (минимум 6 штук) 🐟
- **Анчоусы Делюкс:** Поданы в своей банке, с хлебом с маслом и свежим томатом - 25€ 🍷🐟
- ♥️ • **Хлеб с Томатом:** Изысканная простота хлеба с свежим томатом - 5,00€ 🍷
- **Иберийский Набор От Дома:** Ломо, чоризо, сальчичон и хамон, сердце Испании - 18€ 🍷
- Pago de Cirsus Tinto*
- **Соусы Алиоли или Томат** - 3,50€ 🍷🍴

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **Салморехо Кордобес, Реинvented:** С добавлением хамона серрано и измельченного яйца - 8€ 🍷
- ♥️ • **Традиционный Андалузский Гаспачо:** Подается с типичной свежей гарниром - 8€
- **Артишоки в Великолепии:** С хрустящим хамоном серрано, вкус текстур - 12€

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- **Гамбас аль Ахильо, Сущность:** Залиты своим соком - 13,50€ 🍷
- ♥️ • **Сезонные Овощи на Гриле:** Цвет и вкус в каждом кусочке - 11€
- **Подлинные Пататас Бравас:** С нашим фирменным острым соусом Адрия - 10€ 🍷
- **Крокеты из Хвоста Быка (4 штуки)** - 9€ 🍷🍴🍷
- **Крокеты с Трюфельными Белыми Грибами (4 штуки)** - 9€ 🍷🍴🍷🍷
- **Крокеты из Иберийского Хамона (4 штуки)** - 9€ 🍷🍴🍷🍷
- **Теллины в Оливковом Масле Extra Virgin:** Маленькие сокровища океана - 15€ 🍷



Recomendación de Vinos

САЛАТЫ

- **Лакомство из Козьего Сыра и Хамона Серрано:** С козьим сыром, хамоном серрано, томатом, салатом, горчице-бальзамической винегретом и медом - 11,50€ 🍷🍴🍷🍷
- **Свежесть из Вентрески:** Томат, красный лук и вентреска - 11,50€ 🍷
- **Хрустящий Цезарь:** Паннированный курица, бекон, томат, салат, хрустящий хлеб, пармезан, соус Цезарь - 11,50€ 🍷🍴🍷
- **Салат с Креветками и Кориандром:** Креветки, сельдерей, томат, яблоко, лук, кориандр, салат - 12,50€ 🍷🍴🍷
- **Салат "Калейдоскоп" с Осьминогом:** Свекла, измельченное яйцо, гуакамоле, томат, лук, осьминог - 16,50€ 🍷
- ♥️ • **Томат и Буррата с Песто:** Томат, салат, буррата, песто - 12,50€ 🍷

ПАСТА

- **Тальятелле с Морепродуктами:** Море вкусов - 16,50€ 🍷🍴🍷🍷🍷
- **Спагетти Карбонара:** Путешествие по Италии - 15,50€ 🍷🍴
- **Тортеллини с Грибами и Трюфелями:** Прогулка по лесу - 16€ 🍷🍴
- ♥️ • **Зеленые Спагетти с Песто:** С овощами и песто - 14€ 🍷

КАРТУШИ (Порции для Фритюра)

- **Фестиваль Жареных Морепродуктов:** Сепия, маленькие кальмары, кальмары, дань морю - 13,50€ 🍷🍴🍷
- **Золотистые Анчоусы:** Жареные до совершенства - 11€ 🍷🍴
- **Кальмары по-Андалузски:** Хрустящие и золотистые - 12€ 🍷🍴
- **Кацон в Адобо:** Традиционный вкус, уникальный рецепт - 11,50€ 🍷🍴
- ♥️ • **Баклажаны, Жареные с Медом:** Сладкая встреча - 10€ 🍷🍴

LISTADO DE ALÉRGENOS

🍷 Altramuces	🍷 Apio	🍷 Sulfitos	🍷 Cacahuete	🍷 Crustáceos	🍷 Frutos secos	🍷 Gluten
🍷 Huevo	🍷 Lácteos	🍷 Moluscos	🍷 Mostaza	🍷 Pescado	🍷 Sésamo	🍷 Soja

*Nuestra selección de platos vegetarianos: ♥️

DEL MAR

МОРЕПРОДУКТЫ

- **Лубина на Гриле "По-Бедному"**: Подается с картофелем "по-бедному" и овощным тимбалом, элегантная простота – 18,50€ 🐟

Paso de Rubianes Blanco

- **Пульпо на Гриле с Трюфельным Пюре и Основой из Перца**: Слияние вкусов и текстур – 26.50€ 🐟
- **Бакалао аль Пиль-Пиль**: Подается с соусом из кавы и пюре, непревзойденная нежность – 17.50€ 🐟
- **Камбала По Вашему Вкусу**: На выбор Менер или гриль, с жареным картофелем и овощным тимбалом - 27€ 🍷 🐟
- **Боррета из Тунца**: На подушке из хрустящего чеснока и шпината, блюдо с историей - 19€ 🐟

Joaquin Rebolledo Blanco

- **Выбор с Рынка**: Свежесть и качество гарантированы - цена по рынку 🐟

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- **Курица и Овощи на Шампуре**: Подается с жареным картофелем и соусом чимичурри – 18€
- **Ягненок с Розмарином**: Средиземноморский вкус на вашем столе - 18.50€ 🍷

Tamaral Roble Tinto

- **Классический Энтрекот из Говядины**: 300г мяса с жареным картофелем и выбором соуса: перечный, рокфор или с грибами – 23€ 🍷
- **Секрето Иберико из Желудей на Гриле**: Подается с жареным картофелем – 20€
- **Филе на Костном Мозге**: Подается с соусом из масла и петрушки и жареным картофелем - 32€

Fincas de Ganuza Tinto 🍷

- **Премиум Рёбра Теляти**: 1 кг выдержанного 60 дней рёбра, подается с жареным картофелем, овощным тимбалом и выбором соуса: перечный, рокфор или с грибами - 65€ 🍷

ГАМБУРГЕРЫ (Все сопровождаются жареным картофелем)

- **El Trébol**: С козым сыром, говядиной, беконом, томатом, салатом, рустикальным хлебом и соусом из меда и горчицы - 16,50€ 🍷 🍷 🍷
- **El Torres con Tartufo**: С говядиной, чеддером, корнишонами и трюфельным соусом – 16.50€ 🍷 🍷
- **Gourmet Victoria**: С хрустящей курицей, чеддером, корнишонами, томатом, красным луком и соусом Виктория - 16,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Веганский Гамбургер**: С салатом, томатом, белым луком и огурцом - 16€ 🍷

ПАЭЛЬИ

- **Паэлья дель Сеньорет**: Море и суша на вашей тарелке – 16€ 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Черная Паэлья**: С каракатицей, путешествие к сущности моря – 16,50€ 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Паэлья с Мясом и Овощами**: Свежесть и традиция – 16€ 🍷
- **Паэлья с Морепродуктами**: Вкус океана на вашем столе – 16,50€ 🐟 🐟 🐟 🐟
- **Смешанная Паэлья Аликанте**: Идеальное сочетание – 16€ 🍷 🐟 🐟 🐟
- **Фидеуа с Морепродуктами**: Паста и море, идеальный брак – 16,50€ 🐟 🍷 🐟 🐟 🐟
- **Паэлья с Фуа-гра, Уткой и Белыми Грибами**: Роскошь и вкус в каждом зернышке - 21€ 🍷

10 by Fran Yeste (Blanco) – Lalama (Tinto) – Tamaral (Rosado)

ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

- **Переосмысленный Татен из Яблок**: С мороженым из ванили, сладость в каждом кусочке - 6,50€ 🍷 🍷
- **Чизкейк**: Нежность и свежесть вместе - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Шоколадный Кулант**: Сердце из чистого наслаждения - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Тирамису со Спекулоос**: Классика с особым акцентом - 6,50€ 🍷 🍷 🍷
- **Милфей из Заварного Крема и Карамели**: Слои вкуса, идеальное завершение - 6,50€ 🍷 🍷 🍷 🍷

Дополнительно: Каждая дополнительная булочка стоит 0,50€

