

Our Identity	1/2 Portion/Ea.	Full Portion
Tortilla de Betanzos, con Huevos de Corral de Gallina Joven (Tortilla entera) <i>Betanzos omelette made from free-range pullet eggs (whole omelette)</i>		19,00
Croquetas Cremosas de Jamón de Bellota, 100 % Ibérico Puro <i>Creamy croquettes with 100% pure-bred, acorn-fed Ibérico ham</i>	2,50 Ea.	
Salmorejo Cordobés <i>Salmorejo (Tomato and Bread Soup)</i>		10,00
La Ensaladilla de Carmen <i>Carmen's salad</i>	7,80	13,90
Chistorra Artesana a la Parrilla con Pimientos de Padrón <i>Artisan red chistorra sausage with Padrón peppers</i>	8,50	13,50
Caracoles en Salsa <i>Snails in sauce</i>		19,00
Callos de Ternera Estofados <i>Beef tripe stew</i>	11,50	19,50
Charcuterie and Cheeses		
Cecina de Buey Gallego (24 meses de curación) <i>OX Cecina (salted, smoked and cured for 24 months)</i>	15,00	24,00
Jamón de Bellota, 100% Ibérico Puro. D.O. Dehesa de Extremadura <i>Acorn-fed 100% Iberico ham</i>	17,50	28,00
Disponemos de una amplia selección de Quesos Artesanos. <i>Consúltenos</i> <i>We have a carefully selected range of artisan cheeses. Don't hesitate to ask us about them.</i>		
Preserves and semi-preserves		
Anchoas de Santoña en aceite Sanfilippo <i>Sanfilippo Anchovies from Santoña in olive oil</i>		21,50
Berberechos de las Rías Gallegas Espinaler <i>Espinaler Galician cockles</i>		19,00
From the Garden		
Ensalada Verde con Cebolleta <i>Green salad with spring onions</i>		8,80
Ensalada de Tomate de Temporada y Cebolleta <i>Seasonal tomato and spring onion salad</i>		13,50
Ensalada de Ventresca de Bonito, Tomate de Temporada y Cebolleta <i>White tuna belly, seasonal tomato and spring onion salad</i>		21,50
Revuelto de Perrechicos <i>Perrechicos Mushroom Scrambled Eggs</i>		23,00
'Cocido Madrileño' Chickpea Stew		
Carmen's 'Cocido Madrileño' chickpea stew (A member of the Spanish Chickpea Stew Academy)		39,00

Soups and Stews

Consomé de Rabo de Buey Oxtail Consomme	13,00
Sopa de Pescado y Marisco Fish and Seafood Soup	21,00

Barbecued meats

by weight

Solomillo de Vaca a la Parrilla Grilled Cow Sirloin Steak	Unit	34,00
<i>(add to your Sirloin Steak, 2 fried eggs with fried potatoes)</i>		10,50
Chuletón de Vaca Simmental. <i>Origen Centroeuropa</i> Simmental Beef T-bone steak. Central European Origin	500 g	37,00
Chuletón Extra de Vaca de Trabajo. <i>Origen Galicia o Norte de Portugal</i> Aged Galician bone-in rib-eye cow steak (by weight)	500 g	48,00
Chuletón de Buey Premium. <i>Origen Galicia o Norte de Portugal</i> Premium OX T-bone steak. Origin Galicia or North of Portugal	500 g	69,00

Grilled Fish

Merluza a la Parrilla en Salsa Verde, con Guisantes Lágrima y Almejas Grilled Hake in Green Sauce, with Tear Peas and Clams	Unit	35,00
Lubina del Atlántico Parrilla. Pieza entera, 2 personas. <i>Precio por persona</i> Grilled wild Atlantic sea bass. Whole, serves 2. <i>Price per Person</i>	500 g	31,00
Lenguado del Cantábrico Parrilla. Pieza entera. 2 personas. <i>Por persona</i> Grilled Bay of Biscay Sole	500 g	44,00
Rodaballo del Cantábrico Parrilla. Pieza entera. 2 personas. <i>Por persona</i> Grilled wild Cantabrian turbot. Whole, serves 2. <i>Price per person</i>	500 g	42,00

Grilled Seafood

Bogavante del Cantábrico a la Parrilla. Pieza 1 kg aprox. Grilled Cantabrian lobster. Approx. 1 kg each	Kg	95,00
<i>(add to your Lobster, 2 fried eggs with fried potatoes)</i>		10,50

Garnishes

Patatas Fritas / Chips	6,90
Pimientos de Padrón / Padron Peppers	6,90
Piparras de Ibarra fritas / Fried Ibarra Piparras <i>(a type of basque chili pepper)</i>	11,00

Cover charge (includes bread and appetiser): €3.50/person - Prices inclusive of VAT

Please let us know if you have any allergies or intolerances.

