

VARIOS VARIOUS

TACOS DE RABO DE TORO (Mínimo 2 uds.) <i>OXTAIL TACOS (2 units)</i>	4,5€/ud
GILDAS	3,5€/ud
BAO DE SOFT SHELL CRAB con emulsión de chile ahumado, pepino encurtido y hierbas frescas <i>SOFT SHELL CRAB BAO with a smoked chilli, pickled cucumber and fresh herb sauce</i>	9,5€/ud
CROQUETAS DE JAMÓN O DE QUESO CABRALES (5 uds.) <i>HAM OR BLUE CHEESE CROQUETTES (5 units)</i>	10,5€
ENSALADILLA ROSA DE LA CASA <i>HOMEMADE PINK SALAD</i>	10,5€
SALMOREJO (Temporada) <i>TRADITIONAL SPANISH COLD TOMATO SOUP</i>	9,0€
PATATAS BRAVAS <i>SPICY FRIED POTATOES</i>	10,5€
ALITAS DE POLLO DE CORRAL (10 uds.) Con dip de cabrales y bastoncitos de apio <i>FREE RANGE CHICKEN WINGS (10 units) with blue cheese and celery</i>	13,0€
TUPINAMBO con salsa tahine verde, pepino, granadas y cilantro fresco <i>JERUSALEM ARTICHOKE in a green tahine sauce, cucumber, pomegranates and fresh coriander</i>	12,5€
JAMÓN DE BELLOTA con Pa amb Tomaquet <i>IBERIAN HAM with bread & tomato</i>	25,0€
RISOTTO DE BOLETUS Y SHITAKE (Vegetariano) <i>MUSHROOM RISOTTO (Veggie)</i>	14,5€
MILANESA DE SETAS Acompañada de rúcula, tomates cherry y patatas asadas al romero (Vegano) <i>MUSHROOM MILANESA accompanied by arugula, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes (Vegan)</i>	14,5€

RACIONES PARA COMPARTIR
TO SHARE

DE LA HUERTA SALADS

TOMATE RICO de Temporada SEASONAL TOMATO SALAD	9,5€
--	-------------

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y CEBOLLETAS A LA PLANCHA Con Salsa muhammara GRILLED ASPARAGUS & SPRING ONIONS with muhammara sauce	9,5€
--	-------------

COLIFLOR EN SALSA DE CARDAMOMO Daikon encurtido, hierbabuena y sésamo negro CAULIFLOWER WITH A CARDAMOM SAUCE, pickled daikon, mint and black sesame	12,5€
--	--------------

MILHOJAS DE VENTRESCA Con pimientos asados y aguacateso TUNA MILLE-FEUILLE with grilled peppers avocado, mayonnaise and olive tapenade	14,0€
--	--------------

BURRATA ARTESANA DE LA PUGLIA Con tomates cherry, kalamata y pesto de Albahaca FRESH BURRATA FROM PUGLIA with cherry tomato, Kalamata olives and basil sauce	16,0€
--	--------------

ALCACHOFAS CONFITADAS con crujiente de ibérico (Temporada) GRILLED ARTICHOKE CONFIT with crispy ham (Seasonal product)	16,5€
--	--------------

PESCADO FISH

BOQUERONES FRITOS FRIED ANCHOVIES	14,0€
CHIPIRONES FRESCOS ENCEBOLLADOS BABY SQUID with caramelized onions	14,0€
CARPACCIO DE PULPO con Salsa Kalamata OCTOPUS CARPACCIO with Kalamata olives sauce	14,0€
BUÑUELOS DE BACALAO con Salsa de Piquillo COD FRITTERS with piquillo pepper sauce	14,5€
MEJILLONES en salsa de tomillo y limón STEAMED MUSSELS with thyme & lemon	14,5€
RABAS FRESCAS del Cantábrico BISCAY SQUID	16,0€
LANGOSTINOS SALTEADOS con Aguacate y Mango SAUTEED PRAWNS with avocado and mango	16,5€
ANCHOAS 00 EN BRIOCHE ANCHOVIES 00 ON BRIOCHE	4,5€/ud
CEVICHE DE CORVINA con Cancha, salsa de rocoto, boniato y cilantro CORVINA CEVICHE with Cancha, hot pepper sauce, sweet potato and coriander	16,0€
TAQUITOS DE MERLUZA DE PINCHO Con pimientos asados y patatas fritas HAKE with baked peppers and french fries	17,0€
SALMÓN A LA PARRILLA Con puré de patatas old-style, bimis al carbón y tomates cherry confitados GRILLED SALMON with old-style mashed potatoes, charcoal bimis and candied cherry tomato	19,0€

CARNES

MEAT

PLATOS PRINCIPALES
MAIN DISHES

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PLANCHA con Ajoblanco GRILLED VEAL SWEETBREADS with garlic sauce	13,0€
---	--------------

KEBAB DE CERDO con salsa de yogurt picante y Ensalada Griega PIG KEBAB with spicy yoghurt sauce & greek salad	13,5€
---	--------------

ALBÓNDIGAS CASERAS (4 ud.) HOMEMADE MEATBALLS (4 units)	14,0€
---	--------------

BURGER DE VACA MADURADA 40 DÍAS Con queso cheddar, pepinillo y bacon ahumado 40 DAY DRY AGED BEEF BURGER with cheddar cheese, smoked bacon and pickle	16,5€
--	--------------

CANELON DE COSTILLA DE TERNERA Como el de mi abuela STEWED VEALRIB CANNELLONI like my grandmother's	16,0€
--	--------------

STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO con huevo de codorniz KNIFE-CUT STEAK TARTAR with quail egg	21,0€
---	--------------

SOLOMILLO DE TERNERA con Salsa de Cabrales BEEF TENDERLOIN with "cabrales" sauce	26,0€
--	--------------

PARRILLADA ARGENTINA Con Tira de Asado, entraña, chorizo criollo, morcilla, patatas chafadas y champiñones ARGENTINEAN GRILL with Strip roast, entails, Creole chorizo, black pudding, mashed potatoes and mushrooms	25,0€
---	--------------

Con patatas baby FINNISH BEEF STRIPLOIN CHOP with baby potatoes	39,0€
--	--------------

RACIONES PARA COMPARTIR
TO SHARE

HUEVOS EGGS

HUEVOS DE CORRAL CON PATATAS Y CHISTORRA

FREE RANGE FRIED EGG WITH POTATOES AND SPANISH SAUSAGE

12,5€

TORTILLA ABIERTA DE MORCILLA Y AJOS TIERNOS

OPEN TORTILLA WITH BLACK PUDDING AND YOUNG GARLIC

12,5€

TORTILLA ABIERTA DE ALCACHOFAS CON PATATAS

OPEN ARTICHOKE OMELETTE WITH POTATO

12,5€

EXTRAS

Ración de pan de masa madre
y aperitivo · Sourdough bread
and appetizer (ration)

1,5€

Pan sin gluten · Gluten free bread

2,5€

Ensalada pequeña · Green salad

3,0€

Croqueta extra · Extra croquette

2€

Pimientos asados · Roasted peppers

3,5€

Champiñones salteados
Sautéed mushrooms

3€

Anchoas · Anchovies

4,5€

POSTRES

DESSERTS

TORRIJAS CON HELADO DE VAINILLA

TORRIJAS WITH VANILLA ICE CREAM

6,5€

TARTA DE ZANAHORIA

HOMEMADE CARROT CAKE

6,5€

LEMON PIE CON MERENGUE CÍTRICO

LEMON PIE WITH CITRUS MERINGUE

6,5€

TARTA DE QUESO

HOMEMADE CHEESECAKE

6,5€

HELADOS ARTESANALES TÖTO

(Chocolate Intenso 70%, Dulce de Leche, Vainilla de Madagascar, After Eight, Plátano)

ARTISANAL ICE CREAMS: 70% DARK CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, VANILLA, AFTER EIGHT, BANANA

6,5€

PINKY PANTHER NUESTRO POSTRE MÁS TIERNO Y SALVAJE

Elaborado con frambuesas naturales y chocolate de frambuesa Valrhona

PINK PANTER. OUR MOST TENDER AND WILD DESSERT.

With natural raspberry and chocolate

6,5€

TARTA DE CHOCOLATE

Con Base de Plátano y helado de violeta

CHOCOLATE CAKE with banana and violet ice cream

7,0€