

Ultramarines del Coso

ESPECIALIDADES SPECIALTIES

- OSTRA SPECIALE SORLUT Nº3 CON SALSA NAM JIM (UD.) 4.5€

SPECIALE SORLUT OYSTER NO. 3 WITH NAM JIM SAUCE (PC.)
- SSAM DE OREJA THAI CRUJIENTE CON NAM PRIK (UD.) 5€

CRISPY THAI PORK EAR SSAM WITH NAM PRIK (PC.)
- ANCHOAS 00 SOBRE BRIOCHE AHUMADO (UD.) 4.5€

ANCHOVY 00 ON SMOKED BRIOCHE (PC.)

COLMADO DELI

- GILDAS AHUMADAS 3.5€

SMOKED GILDAS
- GILDAS CON CECINA Y QUESO 4.5€

GILDAS WITH CECINA AND CHEESE
- TABLA MIXTA DE QUESOS EMBUTIDOS 12.5€/23€

MIXED CHEESE & COLD CUTS BOARD
- TABLA DE QUESOS NACIONALES CON ALMENDRAS FRITAS 12€/20.5€

NATIONAL CHEESE BOARD WITH FRIED ALMONDS
- TABLA DE EMBUTIDOS CON PICOS Y REGAÑÁS 11.5€/21.5€

COLD CUTS BOARD WITH BREADSTICKS & CRACKERS
- JAMÓN DE BELLOTA 25€

IBERIAN ACORN-FED HAM
- CECINA DE BUEY 24€

CURED BEEF
- LATA DE SARDINA, BOQUERONES Y MEJILLONES 8€

TIN OF SARDINES, ANCHOVIES & MUSSELS
- CHICHARRONES DE CÁDIZ 9€

CÁDIZ PORK CRACKLINGS

PARA COMPARTIR TO SHARE

- ALITAS DE POLLO DE CORRAL KOREAN STYLE 13€

FREE-RANGE CHICKEN WINGS KOREAN STYLE
- PATATAS BRAVAS 10.5€

PATATAS BRAVAS
- ENSALADILLA AHUMADA DE SALMÓN 12€

SMOKED SALMON SALAD
- CROQUETAS DE SOBRASADA CON DIP DE QUESO DE CABRA
(5 UD.) 11€ *EXTRA 2.5€

SOBRASADA CROQUETTES WITH GOAT CHEESE DIP (5 PCS.)

NUESTRAS ENSALADAS OUR SALADS

- ENSALADA DE REMOLACHA ASADA CON QUESO AZUL, PERAS Y NUECES
CAMELIZADAS 13€

ROASTED BEETROOT SALAD WITH BLUE CHEESE, PEARS & CAMELIZED WALNUTS
- TACO SALAD CON CARNE PICADA, AGUACATE, MAÍZ, LOMBARDA **NEW**
ENCURTIDA, QUESO FETA, TOMATE, MAYO DE CHIPOTLE, NATA AGRIA
Y CILANTRO 13€

TACO SALAD WITH GROUND BEEF, AVOCADO, CORN, PICKLED RED CABBAGE, FETA
CHEESE, TOMATO, CHIPOTLE MAYO, SOUR CREAM & CILANTRO

DEL MAR FROM THE SEA

- TATAKI DE ATÚN CON ESCABECHE DE TOMATE, ALCAPARRAS,
LIMÓN Y ESTRAGÓN 23,5€

TUNA TATAKI WITH TOMATO ESCABECHE, CAPERS, LEMON & TARRAGON
- CORVINA A LA PARRILLA CON BIMIS SALTEADOS, TOMATES SEMISECOS,
ALCAPARRAS FRITAS Y SALSA PESTO 24€

GRILLED SEA BASS WITH SAUTÉED BROCCOLINI, SEMI-DRIED TOMATOES,
FRIED CAPERS & PESTO SAUCE
- LA BURGER DE ULTRAMARINES CON JALAPEÑOS Y MAYONESA
DE KIMCHI 16€

ULTRAMARINES BURGER WITH JALAPEÑOS & KIMCHI MAYO

DE LA TIERRA FROM THE LAND

- FRENCH STYLE STEAK TARTAR 20€

FRENCH STYLE STEAK TARTARE
- HAMBURGUESA DE PICAÑA MADURADA CON MAYONESA AHUMADA **NEW**
CEBOLLA, QUESO GRUYERE, BACON AHUMADO, LECHUGA
RELISH DE TOMATE, Y CHIPOTLE 18,5€

AGED BEEF BURGER WITH SMOKED MAYO, ONION, GRUYÈRE CHEESE,
SMOKED BACON, LETTUCE, TOMATO RELISH & CHIPOTLE
- COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS CON STICKY ASIAN GLAZE 18€ **NEW**

SMOKED PORK RIBS WITH STICKY ASIAN GLAZE
- BROCHETAS DE CORDERO CON TAHINI, SUMAC Y PAN HOJALDRADO 16€ **NEW**

LAMB SKEWERS WITH TAHINI, SUMAC & PUFF PASTRY
- LOMO BAJO DE VACA CON CHALOTAS, PATATAS ASADAS CON MANTEQUILLA
AHUMADA 26€

SLOW-COOKED BEEF WITH SHALLOTS, ROASTED POTATOES & SMOKED BUTTER
- MILANESA DE TERNERA BABY CON MANTEQUILLA DE ANCHOA, Y ENSALADA
DE PATATA CON JUDÍAS BOBBI Y VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA 18€

BABY VEAL MILANESA WITH ANCHOVY BUTTER, POTATO SALAD WITH GREEN
BEANS & OLD-STYLE MUSTARD VINAIGRETTE
- SMOKED GRILLED CHICKEN CON ENSALADA (1/2) 13€ **NEW**

SMOKED GRILLED CHICKEN WITH SALAD (½)