

La Barra

DE Ultramarines

TAPEO CLÁSICO CLASSIC TAPAS

GILDAS	3.5€
BASQUE CHILI PEPPER, WHITE ANCHOVY, AND OLIVE	
ANCHOA 00 SOBRE BRIOCHE	4.5€
00 ANCHOVY ON BRIOCHE	
TOSTA DE FOIE	4.5€
FOIE GRAS TOAST	
CROQUETAS DE JAMÓN (4 UDS.)	10€
IBERIAN HAM CROQUETTES (4 PCS.)	
BOQUERONES EN VINAGRE (9 UDS.)	9.5€
ANCHOVIES IN VINEGAR (9 U.)	
COCKTAIL DE LANGOSTINOS (4 UDS.)	10€
PRAWN COCKTAIL (4 U.)	
OREJA BRAVA	9€
SPICY PORK EAR	
EMPANADA GALLEGA	6.5€
GALICIAN SAVORY PIE	
NUESTROS TORREZNOS	8.5€
OUR CRISPY PORK BELLY	
ENSALADILLA RUSA	9€
RUSSIAN POTATO SALAD	
CALAMARES A LA ANDALUZA	9€
ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID	
TAJADA DE BACALAO	7€
SALT COD FILLET	
PATATAS BRAVAS	6€
SPICY POTATOES	
PEPITO DE SOLOMILLO CON QUESO	12€
BEEF TENDERLOIN CHEESE SANDWICH	



CHACINAS CURED MEATS

ENSAIMADA DE SOBRASADA DE PORC NEGRE	13€
ENSAIMADA WITH BLACK PORK SOBRASADA	
CECINA MADURADA 24 MESES	15€
24-MONTH AGED CECINA	
COPPA IBÉRICA	14€
IBERIAN COPPA	
JAMÓN PURO DE BELLOTA	15€
ACORN-FED IBERIAN HAM	
CHICHARRONES DE CÁDIZ	12€
CÁDIZ-STYLE PORK CRACKLINGS	
QUESO MANCHEGO	10€
MANCHEGO CHEESE	

MARISQUITO

OSTRAS AL NATURAL	5.5€
OYSTERS, NATURAL	
BERBERECHOS A LA PLANCHA	16€
STEAMED COCKLES	
LANGOSTINOS COCIDOS (7 UDS.)	14€
BOILED PRAWNS (7 U.)	
MEJILLONES AL VAPOR	10€
ROCK MUSSELS	



ARROCES

CADA 30 MINUTOS SALEN NUESTROS ARROCES DEL DÍA IPREGUNTA CÚAL Y RESERVA TU RACION!

EVERY 30 MINUTES WE SERVE OUR RICE DISHES OF THE DAY – ASK WHICH ONE IT IS AND RESERVE YOUR PORTION!

LO MEJOR PARA ACOMPAÑAR: PAN CON TOMATE 2.5€ / PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS 3€

COMO EN CASA JUST LIKE HOME

PINCHO DE TORTILLA	5€
SPANISH OMELETTE SLICE	
CALLOS A LA MADRILEÑA	10€
MADRID-STYLE TRIPE STEW	
MACARRONES "DE LA REINA"	9€
"LA REINA" MACARONI	
JUDÍAS DEL GANXET CON BUTIFARRA	6€
GANXET BEANS WITH BUTIFARRA SAUSAGE	
POLLO CONFITADO "AL AJILLO"	9€
GARLIC CONFIT CHICKEN	
MOLLEJAS	12€
SWEETBREADS	
TXIPIRONES ENCEBOLLADOS	12€
ONION-BRAISED BABY SQUID	
ALBÓNDIGAS AL JEREZ	12€
JEREZ-STYLE MEATBALLS	
DADOS DE SOLOMILLO STROGANOFF	18€
BEEF TENDERLOIN CUBES STROGANOFF-STYLE	

VERDE GREENS

TOMATE DE TEMPORADA, ACEITE Y SAL	6€
SEASONAL TOMATO, OLIVE OIL AND SALT	
COGOLLO CON SALMÓN	6€
BABY GEM LETTUCE WITH SALMON	
PIMIENTOS DE PIQUILLO CON VENTRESCA	8.5€
PIQUILLO PEPPERS WITH TUNA BELLY	
ENSALADA VERDE	6€
GREEN SALAD	
SALMOREJO	5€
CHILLED TOMATO AND BREAD SOUP	
CHAMPIÑONES AL AJILLO	6€
GARLIC MUSHROOMS	

Sangrías

		COPA	JARRA
LA CLÁSICA	(VINO TINTO / RED WINE)	6€	15€
	(CAVA)	7€	18€
DE AUTOR:			
LA TIJUANA	(MEZCAL)	8€	
LA ROSALÍA	(CAVA ROSADO / ROSÉ CAVA)	8€	
LA MARTÍNEZ	(VERMOUTH))	8€	
LA NO VINARIA 0,0	(ALCOHOL FREE)	7€	

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERTS	
CAÑITAS DE CREMA (2 UD.)	6€
CREAM-FILLED PASTRIES (2 PCS.)	
TRUFAS DE CHOCOLATE (4 UDS.)	6€
CHOCOLATE TRUFFLES (4 PCS.)	
FLAN CASERO	6€
HOMEMADE FLAN	
TORRIJAS	6€
TORRIJAS	
CORTE DE HELADO	6€
ICE CREAM SLICE	