





## SUGERENCIAS

Suggestions

<b>Calçots a la brasa</b>   	15
Grilled calçots	
<b>Setas de temporada a la Brasa</b>	22
Grilled seasonal mushrooms	
<b>Setas de temporada con Huevo y Panceta</b> 	26
Seasonal mushrooms with Egg and Bacon	
<b>Rodaballo a la brasa</b>   	90/Kg
Grilled turbot	
<b>Empanadas criollas de chuletón de vaca</b>   	9
Creole Ribeye Beef Empanadas.	
<b>Gamba roja a la brasa</b> 	220/Kg
Grilled red shrimp	
<b>Kokotxas Merluza a la brasa</b> 	25
Kokotxas Grilled Hake	
<b>Kokotxas con panceta</b>  	29
Kokotxas with bacon	
<b>Chuletón de Buey</b>	180/Kg
beef steak	
<b>Salmonete a la brasa</b> 	26
grilled mullet	
<b>Butifarra a la brasa con alubias</b>	18
Grilled Sausage with Beans	
<b>Carrillera de ternera</b> 	18
Beef Cheek	
<b>Picaña de vaca curada</b>	28
Cured beef picanha	
<b>Huevos fritos con patatas y pimientos rojos bañados en 12 grasa de buey</b>	
Fried eggs with potatoes and red peppers drizzled with beef fat 	
<b>Calamares de bahía a la brasa</b> 	25
Grilled bay squid	

## ENTRADAS

Starters

<b>CECINA DE BUEY</b>	10/20
<i>Ox Cured Meat</i>	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE 24 BELLOTA ARTURO SÁNCHEZ</b>	24
<i>Acorn-fed Iberian Ham</i>	
<b>SARDINAS MARINADAS CON TOMATE</b>  	14
<i>Marinated sardines with tomato</i>	
<b>GAMBA ROJA</b> 	PSM
<i>(Precio por kg según mercado)</i>	
<i>Red prawn (price per kg)</i>	
<b>CROQUETA DE CECINA</b>   	3
<i>Cured meat croquette</i>	

**Carpaccio de vaca vieja**   18  
*Old cow carpaccio*

**SURTIDO DE QUESOS**  12/20  
*Artisan cheeses*

**ANCHOAS CON MANTEQUILLA ECOLÓGICA**   24  
*Anchovies with organic butter*

## Huevos ecológicos Organic Eggs

**HUEVOS ROTOS CON PATATA Y TXISTORRA**  15  
*Fried eggs with potatoes & "chistorra" sausage*

**HUEVOS ROTOS SAN FERNANDO**  18  
*Fried eggs with potatoes & "ibérico" ham*

## A la brasa Grilled

**TXISTORRA** 7/11  
*Chistorra" sausage*

**PROVOLONE**  9,5  
*Provolone cheese*

**TUÉTANO**  22  
*Grilled marrow*

**PULPO CON PURÉ DE PATATA**   23  
*Octopus with mashed potatoes*

## Ensaladas y verduras Salads and Vegetables

**ENSALADA VERDE CON CEBOLLAS Y VINAGRETA DE AJO**  9,5  
*Green salad with onion and garlic sauce*

**ENSALADA DE HINOJOS CON PARMESANO**  14,5  
*Fennel salad with parmesan cheese*

**TOMATES DE TEMPORADA CON VENTRESCA**   14,5  
*Tomatoes salad with tuna belly*

**TOMATES DE TEMPORADA CON BURRATA**   17,5  
*Tomatoes salad with burrata cheese*

**FLOR DE ALCACHOFA** 4,5  
*Grilled artichoke*

**FLOR DE ALCACHOFA CON JAMÓN IBÉRICO** 8,5  
*Grilled artichoke with iberian ham*

**VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA CON SALSA DE ROMESCO** 15  
*Roasted seasonal vegetables with romesco*



## Cocas de horno de leña

### COCA DE CEBOLLA Y MOZARELLA

Onion and mozzarella "Coca"



14

### COCA DE PANCETA JOSELITO Y BURRATA

Panceta "Joselito" and burrata cheese "Coca"



18,5

### COCA DE SETAS DE TEMPORADA, HUEVO, BURRATA Y PARMESANO

Mushrooms, egg, burrata and parmesan "Coca"



20

## Los clásicos

The classics

### STEAK TARTAR

Steak tartar



25,5

### CANELONES DE SEBAS

Cannelloni from our chef "Sebas"



20

## Nuestras carnes

Our meats

### CHULETÓN DE VACA VIEJA NACIONAL

National old cow

74/Kg

### T-BONE DE TERNERA GALLEGA

T-Bone from Galicia

96/Kg

### SOLOMILO DE VACA NACIONAL

National beef tenderloin

32

### CHULETÓN DE VACA PREMIUM MADURADA

Premium matured old cow

99/Kg

### SOLOMILLO DE VACA NACIONAL CON HUESO

Bone in beef tenderloin

68/Kg

### HAMBURGUESA EXTRA DE VACUNO

Extra beef burger



18,5

## Otras carnes a la brasa

Grilled meats

### CHULETITAS DE CORDERO LECHAL

Baby lamb chops

29,9

### SECRETO DE CERDO IBÉRICO ECOLÓGICO D.O. LOS PEDROCHE

"Secreto" iberian pork



19

### POLLITO PICANTÓN

Picanton chicken



18

### LAGARTO DE CERDO IBÉRICO ECOLÓGICO D.O. LOS PEDROCHE

Rib loin strip of iberian pork



18



## Asados Roasted

**CORDERO LECHAL ASADO**  
*Grilled cod*

65

**COSTILLA AHUMADA**    
*Smoked rib*

55

## Pescados Fish

**LOMO DE BACALAO**   
*Steak tartar*

29

**LUBINA A LA BRASA CON SALSA BILBAÍNA**     
*Grilled sea bass*

70€/Kg

**RAPE A LA BRASA**   
*Grilled Monkfish*

30

**Guarniciones** 4,5 €  
Side dish for meat & fish

**ENSALADA VERDE**   
*Green salad*

**VERDURAS A LA BRASA**  
*Grilled vegetables*

**PATATAS FRITAS**  
*French fries*

**PURÉ DE PATATAS**  
*Mashed potatoes*

**Salsas** 3 €  
Sauces

**SALSA A LA PIMIENTA**    
*Pepper sauce*

**SALSA ROMESCO**      
*Romesco sauce*

**SALSA BILBAÍNA**     
*Fish sauce*

**SALSA DE QUESO**   
*cheese sauce*

**SALSA CHIMICHURRI** 

## Menú infantil Children menu

**CROQUETAS DE CECINA CON PATATAS**     
*Cured meat croquettes with fries*

9

**COCA CON JAMÓN Y QUESO**    
*"Coca" with ham and cheese*

12

**HAMBURGUESA INFANTIL CON QUESO**    
*Children's burger with cheese*

12

**BACALAO CON PURÉ**    
*Mashed potatoes*

15,5

**HUEVOS ROTOS**   
*Fried eggs with potatoes*

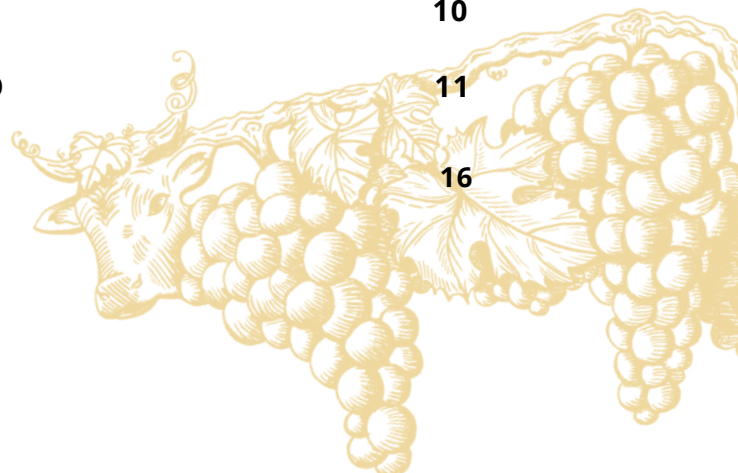
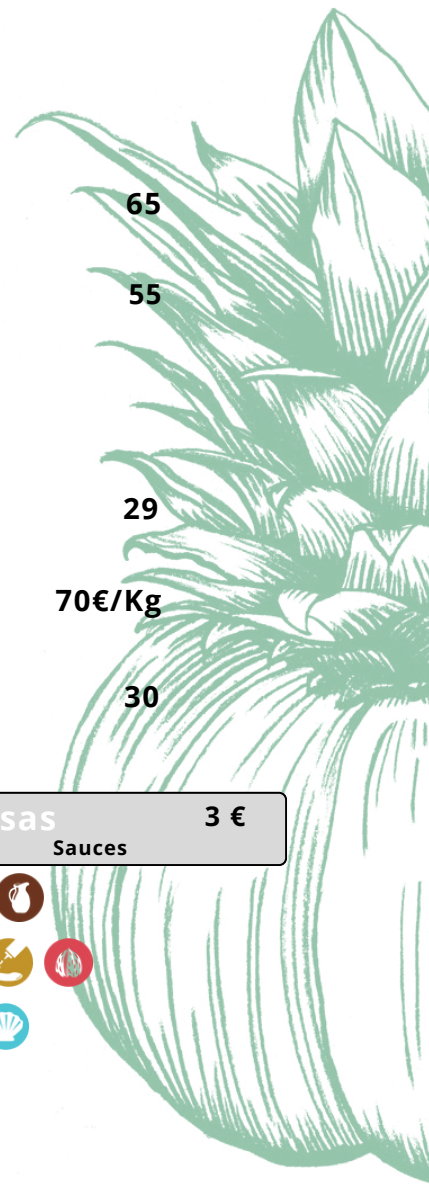
10

**HAMBURGUESA INFANTIL AL PLATO**  
*Grilled burger*

11

**SOLOMILLO INFANTIL**  
*Grilled fillet steak with fries*

16



## Postres

### TORRIJA CASERA

*Homemade french toast with cream ice cream*



7,5/12,5

### MOUSSE DE CHOCOLATE

*Chocolate Mousse*



9

### SORBETE DE FRUTA

*Fruit sorbet*

6

### PANNACOTA



8

### FRUTA DE TEMPORADA

*Seasonal fruit*

8

### HELADOS CASEROS

*Homemade ice cream*

7

### Tarta de queso con frutos rojos

*Cheesecake with berries*



9

## Menú degustación

TASTING MENU

### SARDINAS MARINADAS CON TOMATE

*Sardines marinated with tomato*



### ENSALADA DE HINOJOS CON PARMESANO

*Fennel and parmesan cheese salad*



### PULPO A LA BRASA

*Grilled octopus*



### COCA DE PANCETA JOSELITO Y BURRATA

*Coca of panceta "Joselito" and burrata cheese*



### CANELONES DE CARNE Y FOIE CON SALSA DE SETAS

*Meat and foie cannelloni with mushroom sauce*



### STEAK TARTAR



### SOLOMILLO DE VACA NACIONAL

*National Beef Tenderloin*

### PESCADO DE LONJA

*Market's fish*

