



CARTA - MENU

take away
956 974 620

1,2,3... KOMENZAMOS! Starters.

Rabillo de cerdo crujiente 1

con su piel suflada y salsa brava de tomates pera.
Crispy pork tail with spicy tomato sauce.

4.5

Ensaldilla cremosa de caballa ahumada 4 5 7

caballa ahumada en nuestras brasas, aceitunas secas y mayonesa de aove.
Braised mackerel with olives and mayonnaise.

7

Mejillones tigre 1 2 4 7 8

crujientes y rellenos de crema picante.
Spicy fried mussels.

5.5

Canelón crujiente de pollo 1 7 14

relleno de pollo escabechado, bechamel de boletus y queso curado.
Crunchy chicken cannelloni with boletus.

10

KLÁSICOS Tradition.

Brioche de cola de ternera 1 4

relleno con guiso de ternera y emulsión de pimientos rojos braseados.
Veal stew sandwich with pepper sauce.

8.5

Montadito de calamares 1 4 5

pan de cristal, rabas de calamar y mayonesa de moringa.
Squid sandwich with mayo.

5

Sandwich de atún rojo 1 5 7 8 12

láminas crujientes de pan, descargamiento de atún rojo aliñado con almogrote de queso Payoyo.
Bluefin and cheese sandwich.

10.5

Callos marinados 1 3 5

guiso meloso de callos de bacalao con garbanzos y papada de bellota.
Cod stew with chickpeas and Iberian bacon.

10.5

KOSA NUESTRA Recommendations.

Alcachofas confitadas y braseadas 10

caldo de jamón, lardo ibérico y cremoso de piñones.
Artichokes confit with ham and pine nut cream.

12

Verdinas estofadas en salsa verde 5

con crestas de gallo y solomillo de atún rojo.
Rooster crest stewed beans and red tuna.

14

Menudillo de pollo en pepitoria 1 4 10

salsa de almendras y azafrán, almendras fermentadas y yema confitada.
Chicken liver with almond sauce.

10.5

Tallarines de choco 4 5 7

a la carbonara de papada curada.
Squid noodles carbonara.

14

TINTOS

Lucero, DO Ribera. Copa > 2.5 · 17

Gotas de Habla, Extremadura. 15

Petit Forlong, Cádiz. 17

Ramón Bilbao, crianza DO Rioja. 17

Carmelo Rodero, DO Ribera. 20

BLANCOS

Ramón Bilbao, Verdejo. Copa > 2.5 · 15

Habla de ti, Extremadura. 18

Gran Bazán Verde, Albariño. 19

Forlong, Cádiz. 17

ROSADOS Y ESPUMOSOS

Ramón Bilbao, DO Rioja 14

Casa Mariol, Brut Nature. 19

CERVEZA ARTESANA CerveZahara. 3.5

Alérgenos / allergens:

- | | | | |
|--------------|---------------|--------------------|-------------|
| 1. Gluten | 5. Pescado | 9. Mostaza | 13. Soja |
| 2. Aocio | 6. Altramuces | 10. Frutos Cáscara | 14. Sulfito |
| 3. Crustáceo | 7. Lactosa | 11. Cacahuete | |
| 4. Huevo | 8. Molusco | 12. Sésamo | |

Precio en €, IVA Incluido · Pan / Aperitivos: 1.50 € / persona. Los pescados consumidos en crudo en este establecimiento han sido previamente congelados cumpliendo con la legislación vigente. Puede consultar con nuestro personal de sala la información relativa a los alérgenos que contengan los platos y posibilidad de adaptarselo a su intolerancia.

Price in €, VAT included · Bread / Snacks: € 1.50 / person. All the raw fish consumed in this restaurant has been previously frozen according to current legislation. Do not hesitate to ask our staff for any information about allergens.