

Nuestras Delicias

Our delicacies

" La verdadera felicidad se encuentra en compartir momentos inolvidables alrededor de la mesa. "

Jamón ibérico D.O. Jabugo <i>Acorn-fed Iberian ham D.O. Jabugo</i>	18,00€
Queso añejo puro de oveja <i>Aged pure sheep cheese</i>	15,00€
Ensalada de tomates y encurtidos con vinagreta de albahaca <i>Tomato and pickled salad with basil vinaigrette</i>	13,00€
Papas aliñas con escabeche y sardina ahumada <i>Potatoes seasoning with escabeche and smoked sardines</i>	9,50€
La ensaladilla <i>Russian salad</i>	9,50€
Croquetas de marisco <i>Seafood croquettes</i>	13,00€
Croquetas de jamón <i>Ham croquettes</i>	15,00€
Buñuelos de rabo de toro <i>Bull's tail fritters</i>	14,00€
Boquerones al limón <i>Anchovies in lemon</i>	11,00€
Adobo sevillano <i>Adobo-style sea bass</i>	11,00€
Puerros asados, velouté ibérica y tartar de atún <i>Roasted leeks, Iberian velouté and tuna tartare</i>	14,00€
Caldereta de setas, puré trufado <i>Mushroom stew, truffled puree</i>	16,00€
Pochas con chipirones en salsa verde <i>Beans with baby squid in green sauce</i>	12,00€
Garbanzos con langostinos <i>Chickpeas with prawns</i>	9,50€
Espinacas con garbanzos <i>Spinach with chickpeas</i>	8,00€
Caballa marinada, ajoblanco de coco <i>Marinated mackerel, coconut ajoblanco</i>	14,00€
Corvina, pimientos asados al carbón <i>Sea bass, charcoal-grilled peppers</i>	22,00€
Carrilleras de cerdo estofadas, parmentier de Payoyo <i>Braised pork cheeks with Payoyo parmentier</i>	16,00€
Solomillo de ternera a la pimienta verde <i>Beef tenderloin with green pepper sauce</i>	25,00€
Presa en dos cocciones, boniato y Perigord <i>Two-cooked prey, sweet potato and Perigord (truffle and mushroom sauce)</i>	20,00€