

## ENSALADAS - Salads

		Media	Racion
1	Pimientos picantes, ajo y aceite de oliva	<i>Spicy red and green pepper in a garlic flavoured olive oil</i>	3 000
2	Cogollos de Lechuga	<i>Lettuce Heart</i>	8 000
3	Tomate Picado con ajo y aceite de oliva	<i>Tomato with garlic and olive oil</i>	8 000
4	Tomate Picado y pimienta, ajo y aceite de oliva	<i>Tomato and pepper with garlic and olive oil</i>	9 000
5	Ensalada de tomate , cebolla y atun	<i>Tomato salad with tuna and onion</i>	6 000 11 000
7	Ensalada de Pulpo	<i>Octopus salad</i>	10 000 19 000
8	Ensalada de frutos del mar	<i>Seafood salad</i>	12 000 23 000
9	Aguacate con gambas, salsa cocktail	<i>Avocado and shrimps, cocktails sauce</i>	6 000 11 500
10	Aguacate con gambas, salsa vinagreta	<i>Avocado and shrimps, vinaigrette sauce</i>	6 000 11 500
11	Ensalada mixta (Lechuga, Atun, Aguacate y Gambas)	<i>Mixed Salad ( Lettuce, Tuna, Avocado and Prawns)</i>	17 000

## ENTRADAS - Starters

12	Gambas Pil Pil	<i>Spicy Prawns</i>	18 000
13	Gambas al ajillo	<i>Prawns in garlic and parsley sauce</i>	18 000
14	Gambas a la plancha	<i>Prawns a la Plancha</i>	20 000
15	Pulpo à la Gallega	<i>Octopus, Galician style</i>	16 000
16	Boquerones en Vinagre	<i>Marinated anchovies</i>	7 500 14 500
17	Mejillones Pil Pil	<i>Spicy Mussels</i>	16 500
18	Huevas Plancha	<i>Pan fried Fish eggs served with a garlic sauce</i>	14 000
19	Huevas Pil Pil	<i>Spicy fish eggs</i>	16 000
20	Patas de calamar con salsa picante	<i>Calamari heads and tails in a spicy sauce</i>	12 000 23 000
21	Champiñones al Ajillo	<i>Pan fried mushrooms with garlic</i>	3 500 6 500
22	Parillada de Verduras	<i>Pan fried vegetables</i>	6 500
23	Patatas Bravas	<i>Fried potato cubes, Brava spicy sauce</i>	4 000 7 500
24	Pimientos del Padron	<i>Fried spanish baby pepper</i>	12 000 23 000
25	Patatas fritas	<i>Fries</i>	5 500
26	Albondigas de pescadillas salsa picante	<i>Whiting meatballs with spicy sauce</i>	14 500
27	Cazuela de Gambas Salsa picante	<i>Spicy prawns cassolette</i>	13 500
28	Solomillo a l'ajillo	<i>Beef filet stripes in olive oil and garlic</i>	20 000
29	Cigallas à la plancha	<i>Pan fried Norway lobster</i>	15000/each
30	Navajas a la plancha	<i>Razor clam a la plancha</i>	15 000
31	Almejas	<i>Clams</i>	40 000
32	Ostras (Tres o seis)	<i>Oysters Fines de Claire (Three or Six)</i>	8 500 16 000

## TORTILLAS y HUEVOS

33	Tortilla Espanola	<i>Traditional Spanish Omelette with potatoes and onions</i>	8 500
34	Tortilla con chorizo Picante	<i>Spanish omelette with spicy chorizo</i>	12 500
35	Tortilla con Gambas	<i>Spanish omelette with prawns</i>	18 500
36	Tortilla Con Jamon	<i>Spanish omelette with iberic ham</i>	27 000
37	Tortilla con Atun	<i>Spanish omelette with tuna</i>	13 500
38	Huevos Fritos con Ajo y patatas fritas	<i>Fried eggs with fries and garlic</i>	6 500
39	Huevos Fritos con Ajo, jamon y patatas fritas	<i>Fried eggs with fries, iberic ham and garlic</i>	16 500
40	Huevos Fritos con Ajo chorizo y patatas fritas	<i>Fried eggs with fries, chorizo and garlic</i>	8 500

## CROQUETAS

41	Croquetas de pollo	<i>Chicken Croquettes</i>	6 000 11 000
42	Croquetas de pescado	<i>White fish Croquettes</i>	7 500 14 000
43	Croquetas de Gambas	<i>Prawns Croquettes</i>	9 000 17 000
44	Croquetas de champiñones y jamon	<i>Iberic ham and mushrooms Croquettes</i>	9 000 17 000

<b>PAELLAS - 35 minutes of preparation - For 2 people</b>		Media	Racion
45	Paella de Mariscos	<i>Seafood Paella</i>	55 000
46	Paella de la Casa Mixta	<i>Mixed Paella ( Seafood and Chicken)</i>	50 000
47	Paella Vegetariana	<i>Vegetarian Paella</i>	45 000
<b>FRITURAS</b>			
48	Boquerones	<i>Anchovies</i>	8 000 15 500
49	Pescadillas fritas a la Marroqui	<i>Fried whiting Moroccan Style</i>	8 000 15 500
50	Pescadillas	<i>Whiting</i>	7 000 13 000
51	Calamares	<i>Squid</i>	10 500 22 000
52	Adobo	<i>Marinated Fish "Adobo"</i>	8 000 15 000
53	Salmonetitos	<i>Red Snapper Fish</i>	9 500 17 000
54	Mar y Tierra	<i>Seafood and vegetables fry</i>	12 000 23 500
<b>PESCADOS - Fishes</b>			
55	Lenguado Plancha	<i>Pan fried Sole</i>	35 000
56	Calamar Plancha	<i>Squid</i>	39 000
57	Brochetta de pescado	<i>Fish Skewers</i>	28 000
58	Lubina o Dorada <i>Al horno, a la marroqui, a la plancha o a la sal</i>	<i>Seabass or Seabream In the oven, Moroccan style, grilled or with a salt crust</i>	5500/100grs
59	Pez Espada a la Plancha	<i>Swordfish</i>	30 000
<b>CARNES - Meat</b>			
60	Entrecote a la parilla	<i>Grilled Beef sirloin</i>	38 000
61	Chuleton (para 2 personas)	<i>Grilled T bone steak ( for 2 people)</i>	165 000
62	Paletilla de cordero (para 2 personas)	<i>Roasted Lamb shoulder ( for 2 people)</i>	65 000
63	Brochetta de pollo	<i>Marinated chicken skewers</i>	18 000
64	Solomillo a la Plancha	<i>Grilled Beef fillet - Black Angus</i>	44 000
65	Solomillo Flambé al Brandy, Salsa de pimienta	<i>Flamed beef fillet with Brandy, green pepper sauce</i>	49 000
<b>IBERICOS - Spanish Cold Cuts</b>			
66	Chorizo	<i>Chorizo</i>	5 000 9 500
67	Chorizo Picante	<i>Spicy Chorizo</i>	5 000 9 500
68	Chorizo Picante frito	<i>Fried Spicy Chorizo</i>	5 000 9 500
69	Jamon Iberico	<i>Iberic Ham</i>	14 500 28 000
70	Queso Manchego	<i>Manchego Cheese</i>	9 500 18 000
71	Tabla Iberica (Lomo, Chorizo, Salchichon y Jamon)	<i>Selection of Iberic Cold cuts (Lomo, Chorizo, Dried sausage and</i>	26 000
<b>POSTRES - Desserts</b>			
72	Colonel Sorbete	<i>Lemon Sherbet with Vodka</i>	12 000
73	Pastel de chocolate	<i>Moelleux au Chocolat</i>	14 000
74	Tarta de queso	<i>Cheesecake</i>	13 000
75	Chocolate Fondant	<i>Chocolate fondant</i>	15 000
76	Frutas del tiempo	<i>Fresh fruits platter</i>	13 500
77	Piña	<i>Freshly sliced Pineapple</i>	12 000
78	Helados a elegir	<i>Selection of Ice Cream - At your choice</i>	13 500
79	Crema Catalana	<i>Traditional Spanish Custard</i>	12 000