

TAPAS Y RACIONES

QUESO MANCHEGO: Triángulos de queso manchego con nueces y cuadritos de pasta de guayaba

JAMÓN SERRANO: Lascas de jamón serrano con pan tumaca

MANCHEGO Y SERRANO: Plato mixto de triángulos de queso manchego y lascas de jamón serrano

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS: Lomo embuchado, chorizón de lomo, jamón serrano, queso brie, queso manchego y morcilla

CHORIZO NORTEÑO A LA PARRILLA: Servido con un chorrito de aceite de oliva

MORCILLA A LA PARRILLA: Terminada con un poco de mojo verde

HUEVOS ROTOS: Servidos con patatas fritas, ají cubanela y lascas de jamón serrano o chistorra

BOQUERONES: Curados en vinagre y aceite de oliva

CHORIZO AL VINO: Salteado en aceite de oliva y cebolla con vino y un toque de perejil

TORTILLA ESPAÑOLA: Plato clásico de la cocina española, pídela medía o entera

PULPO A LA GALLEGA: Servido con patatas y un chorro de aceite de oliva y pimentón

PULPO A LA PARRILLA: Terminado al grill con aceite de oliva y pimentón

ALMEJAS: En salsa de vino blanco y ajillo

MEJILLONES: Cocinados con tomate frito, chorizo, aceite de oliva y un toque de cilantro

BASTONCITOS DE MERO: Servidos con salsa tártara en *crust* de panko especiado

CEVICHE: Tiras de mero maceradas en aceite de oliva y ácido, servidas con julianas de pimientos

SALPICÓN DE MARISCO: Mix de mariscos macerados en ácido y aceite de oliva

PECHURINAS: Acompañadas de salsa tártara

LONGANIZA: Artesanal servida con tostones

CALAMARES: Aros de calamares a la romana con salsa tártara

PAN GALLEGO: Barra de pan gallego con aceite de oliva y parmesano

REVUELTO: Huevos revueltos con hongos y camarones

CHICHARRÓN: 1 lb de chicharrón frito elaborado en la casa y terminado con sal cítrica de orégano

LAS CROQUETAS

MANCHEGO Y CHORIZO
Bolas de manchego, chorizo y puerro

MADURO
Bolas de plátano maduro, queso de cabra y dátiles

CROQUETAS DE SERRANO
Elaboradas artesanalmente con tropezones de jamón serrano

QUESO
Bolitas de queso tradicionales

POLLO Y JAMÓN
Elaboradas con consomé de pollo y jamón

CHORIZO
Elaboradas con bechamel de chorizo

PAVO Y CRANBERRY



ARROCES,

PAELLAS Y FIDEUÁ

ASOPAO NEGRO
Terminado con tinta de calamar y selección de mariscos

ASOPAO DE CAMARONES
A base de consomé de mariscos con un toque de sidra

ASOPAO DE POLLO
A base de consomé de pollo y un toque de sidra

PAELLA VALENCIANA (2 PERSONAS)
Elaborada con conejo, pollo, cerdo y chorizo

PAELLA CAZADORA (2 PERSONAS)
Elaborada con conejo y hongos laminados

PAELLA MARINERA (2 PERSONAS)
Calamares, pescado, camarones, mejillones y almejas

PAELLA CHICHARRÓN (2 PERSONAS)
Elaborada con *pork belly* y filete de cerdo

FIDEUÁ NEGRA
Elaborada con tinta de calamar, pescado, camarones y anillos de calamar, topada con alíoli

FIDEUÁ MARINERA
Elaborada con pescado, camarones y anillos de calamar y topada con alíoli

ARROZ MARINERA
Arroz terminado con pescado, camarones y anillos de calamar con tiras de pimientos y guisantes

ARROZ CON CALAMARES
Con tinta de calamar y anillos de calamar a la plancha con guisantes

ARROZ CON POLLO
Clásico de la cocina española con trozos de pollo, vino blanco y guisantes

GUISOS Y SOPAS

RABO ENCENDIDO: Cocinado lentamente en un guiso de vino y un toque de picante

CHIVO LINIERO: Guisada con orégano y semillas de café

CAZUELA DE MARISCOS:
A base de tomate frito y fumet de mariscos, con trocitos de camarones, calamares, almejas, mejillones y pescado

CALDO GALLEGO: Estilo ancestral con costillitas de cerdo, chorizo y jamón serrano

CALLOS MADRILEÑOS:
Elaborados con chorizo, jamón serrano y garbanzos



FABADA: Faves y embutidos asturianos en cocción lenta

LENTEJAS: Estofadas como lo hacía la abuelita con hueso de jamón, chorizo y patatas

CREMA DE AUYAMA: Crema de auyama terminada con un toque de crema y sidra

SOPA DE CEBOLLA: Elaborada con el método francés y gratinada con queso suizo

CAZUELA DE MARISCOS CON FIDEOS: Mezcla de mariscos con tomate frito y fideos



DEL MAR

DE LA TIERRA

SALMÓN
Filete de salmón de 8 oz acompañado a elegir: salsa de cítricos y frutas, salsa de cava, *velouté* de tomillo o simplemente a la parrilla

PARRILLADA DE MARISCOS
Para 2 personas, selección de frutos del mar terminados a la plancha con salsa al ajillo

BACALAO VIZCAÍNA
A elegir: salsa ajada, mojo verde o a la vizcaína

GAMBAS A LA SAL
1 libra de gambas de Sánchez terminadas a la sal

CAMARONES
A la plancha y servidos (a elegir) en salsa al ajillo, mojo verde, salsa de cava o al limón

CHILLO BOCA CHICA
Sazonado con adobo criollo y pasado por harina, frito y servido con tostones

BACALAO AL AJILLO
8 oz de filete de bacalao fresco en salsa de vino blanco, mantequilla, ajo, perejil y hongos laminados

PECHUGA: Tierna pechuga de pollo terminada a la plancha, mojo verde o al ajillo

CORDON BLEU: Pechuga de pollo rellena de queso suizo y jamón de York terminada con salsa bechamel

COSTILLITAS DE CERDO ST. LOUIS: En cocción lenta y terminadas a la parrilla con nuestra salsa BBQ Full rack

ARRACHERA: 16 oz de carne marinada en adobo y terminada a la plancha con mojo verde

CHURRASCO C.A.B.: 10 oz de churrasco terminado a la parrilla con mojo verde

SOLOMILLO DE CERDO: 10 oz de filete de cerdo a la brasa con mojo verde o salsa al ajillo o salsa de cítricos (a elegir)

FILETE DE RES: 10 oz de filete de res terminado a la brasa con mojo verde o al ajillo

PIERNA DE CORDERO: Pierna de cordero en cocción lenta y terminada en su propio jugo con aceite de oliva y pimentón

PALETILLA DE CORDERO

LACÓN: Entero y pasado por vapor y horno, servido con patatas, repollo y chorizo

TOMAHAWK C.A.B. 40 OZ

SIRLOIN C.A.B.: 16 oz
24 OZS

STRIPLOIN C.A.B.: 16 oz
24 OZS

CHURRASCO C.A.B.: 10 oz

VACIO C.A.B.: 10 oz (FIAP MEAT)

PETIT FILET C.A.B.: 8 oz

PICANHA C.A.B.: 8 oz

Puede elegir cualquiera de estas opciones con salsa Casa de España, salsa de manchego y chorizo, salsa cabrales, salsa mignon, salsa de pimienta verde o salsa de champiñones por un costo adicional.

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

TABERNA
Hamburguesa de la casa 8 oz, elaborada con carne de res Angus, chorizo y panceta ahumada servida con una croqueta de *cream cheese*

JALEO
Hamburguesa de la casa 8 oz, elaborada con carne de res Angus y panceta ahumada topada con queso de cabra, dátiles, miel y papitas crocantes

IBÉRICA
Hamburguesa de la casa 8 oz, elaborada con carne de res Angus y panceta ahumada topada con crocante de serrano, queso manchego y chorizo

CABRALES
Hamburguesa de la casa 8 oz, elaborada con carne de res Angus y panceta ahumada bañada en queso cabrales

TRIPLE QUESO
Hamburguesa de la casa de 8 oz, elaborada con carne de res Angus y panceta ahumada topada con queso danés, suizo y manchego

CLUB SANDWICH
Relleno de jamón, queso, pollo y tocineta, servido con patatas fritas bañadas en salsa rosada

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO
Relleno de jamón, queso, pollo y tocineta, servido con patatas fritas bañadas en salsa rosada

SANDWICH DE JAMÓN DE PAVO

CHORIPÁN
Derretido de quesos con lonjas de chorizo



PASTAS

CAMARONES: En salsa blanca con parmesano y camarones salteados al ajillo

CARBONARA: Tocineta, cebolla, parmesano y crema de leche

CHORIZO Y PARMESANO

PESTO: Tomates cherry naturales, hongos y láminas de ajo

ANCHOAS: En aglio con filetes de anchoas y parmesano

