




ENTRANTES

Jamón Ibérico <i>Iberian Ham</i>	18,50€
Surtido Embutidos Ibéricos (Caña de Lomo, Salchichón y Chorizo) <i>Variety of Cured Dry Iberian Sausages</i>   	15,00€
Queso Curado de Oveja con Confituras <i>Sheep's Milk Cheese with Jam</i>  	13,00€
Anchoas del Cantábrico <i>Cantabrian Anchovies</i>   	15,50€
Verduras Frescas Doradas a la Plancha <i>Grilled Vegetables</i>	12,00€
Huevos Revueltos con Gambas al Ajillo y Patatitas <i>Scrambled Eggs with Garlic Shrimps and Potato</i>     	11,00€
Foie Micuit Casero con Confituras 80 gr. <i>Homemade Foie with Jam</i>	18,00€
Rabas Fritas <i>Fried Squids</i>    	10,00€
Croquetas Caseras de Jamón <i>Homemade Ham Croquettes</i>   	10,00€



ENSALADAS

Ensalada César: Pollo, Tomate, Parmesano, **12,00€**
Croutons y Salsa César
Chicken Salad with Tomato, Parmesan Cheese, Croutons and Caesar dressing.   

Ensalada de Tomate, Bonito, Cebolla Fresca **11,50€** 
Tomato Salad with Tuna and Onion

Ensalada Premium: Queso de Cabra Gratinado, **13,50€**
Vinagreta de Frutos Secos, Miel y Jamón
Premium Salad: Grilled Goat Cheese, with Nuts, Honey and Iberian Ham


CARNES

Solomillo de Ternera a la Piedra **19,90€**
Beef Sirloin Steak served on a hot Stone

Chuletón de Vaca Vieja 600 gr. **23,00€**
Rib Eye Steak served in a hot Stone

Solomillo de Cerdo con Salsa de Queso **13,50€**
Pork Sirloin Steak with Cheese Sauce   

Carrilleras de Cerdo al Vino Tinto **13,00€**
Braised Pork Cheek with Red Wine

Hamburguesa 180 gr. con Bacón, Queso, Tomate y Patatas Fritas **12,00€**
Hamburger 180 gr. with Bacon, Cheese, Tomato and French Fries
Servidas con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón
Served with French Fries and Padron Peppers. 




PESCADOS


Bacalao a la Roteña **12,50€**


Cod a la Roteña 

Lubina a la Espalda con Ajada de Pimientos **13,50€**

Sea Bass in a garlic and Pepper Sauce 

Rodaballo con Cebolla Caramelizada **17,00€**

Turbot with Caramelized Onions 

Servidos con gratén de Patatas
Served with dauphinoise Potatoes 

Gambones a la Plancha **17,50€**

Grilled Prawns 

Arroz Caldoso de Pescado y Marisco (Min 2 pax) **15€/pax**

Rice Dish with Fish and Seafood (Min 2 pax)






PLATOS INFANTILES



Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas **10,00€**

Breaded Chicken with French Fries  

Pasta con Tomate y Queso Rallado **10,00€**







Pasta with Tomato Sauce and Grated Cheese   

Tortilla Francesa con Jamón y Queso **8,00€**

French Omelette with Ham and Cheese  



POSTRES

- Tarta de Queso Horneada
con Mermelada de Arándanos** **6,50€**
Baked Cheese Cake with Blueberry Jam 
- Parfait de Chocolate Semi-Frio** **6,50€**
Chocolate Parfait 
- Bizcocho de Chocolate Templado con Helado** **5,50€**
Warm Chocolate Sponge Cake with Ice Cream

- Arroz con Leche** **4,50€**
Spanish Rice Pudding 
- Tocino de Cielo con Nueces** **5,00€**
Tocino de Cielo with Walnuts
- Migas de Brownie con Helado** **5,50€**
Brownie Crumbs with Ice Cream 
- Copa de Helado** **4,50€**
Ice Cream Sundae 



VINOS

Vinos Tintos

Rioja

<i>Vino de La Casa</i>	9,00€
<i>LAN Crianza</i>	15,00€
<i>Cune Crianza</i>	15,00€
<i>Azpilicueta Crianza</i>	16,00€
<i>Ramón Bilbao Crianza</i>	18,00€

Ribera de Duero

<i>Camino de Castilla</i>	16,00€
<i>Crianza Protos</i>	19,00€

Vinos Blancos

<i>Señorio Real (Rueda)</i>	11,00€
<i>José Pariente</i>	18,00€
<i>Valle do Pazo (Albariño)</i>	15,00€
<i>Marqués de Vizhoja</i>	15,00€
<i>Mar de Frades</i>	20,00€

Vinos Rosados

<i>Cresta Rosa</i>	15,00€
<i>Peñascal</i>	15,00€
<i>Lambrusco</i>	9,00€
<i>Moscato</i>	12,00€

