

SALADS & CARPACCIOS

Foie Salad with fig jelly and caramelized apple	12,00€
Caesar Salad (chicken, crouton, and parmesan cheese)	9,90€
Country Salad (tomatoes, chilli peppers, fresh onions, dark olives, and tuna)	9,90€
Boletus, shrimp, and pistachio warm salad	12,00€
Red tuna Carpaccio with soy sauce, lime, and honey drops	12,00€
Ox sirloin Carpaccio with citrics and arugula	11,50€

TAPAS COMO ANTES

Foie balls with tomato and mango hail (4u.)	6,00€
Cold potato salad	5,50€
Vinegar anchovies with olives	6,00€
Spanish ‘jamón’ (Teruel) with toasted bread, tomato and garlic sauce.	10,00€
Cheese and nuts	10,00€
Grilled mushrooms	6,00€
Blood sausage (Burgos) with green peppers	7,50€
Grilled calamari with garlic touch	9,50€
Shrimp Scampi	11,50€
Sardines, peppers, and fried egg	9,50€
Grilled sepia with green sauce (olive oil, parsley)	8,50€

BURGERS & SLICED BREAD SANDWICHES

Tender burger 100% ‘como antes’	8,00€
Ox burger with goat cheese	11,00€
Mixto sandwich (ham & cheese)	3,50€
Mixto + egg sandwich	4,50€
Bread basket	0,50€

MEATS & FISH

Beef chunks with mushroom cocktail	14,50€
Iberian sirloin with apple puree, pickled onions, and PX reduction	11,80€
Iberian ‘Secreto’, baked potatoes, and dry peppers	12,50€
Cod and gulas, shrimp, and tarragon sauce	14,50€
Gilt fish with tomato sauce and aromatic pisto	12,00€

FRYING

Roasted chicken croquette	2,00€
Calamari croquette with american sauce	2,00€
French fries	4,00€
Bravas fries	4,50€
Three-Sauce fries	6,50€
Fries with gouda cheese	5,50€
Andalusian micro squid	8,50€
Fried marinated anchovies	8,50€
Fried Calamari rings	8,50€
Chicken fingers with gouda sauce	7,00€
Fried sepia with ‘Vicentin’ sauce	8,50€
Crispy Iberian ‘Secreto’ roll with honey mustard	3,00€

SANDWICHES

	L	XL
Tuna with anchovies	5,00€	6,75€
Bacon and cheese	4,50€	6,25€
Bacon Special (fried onion, cheese, fried egg, lettuce, tomatoes)	5,75€	7,00€
Calamari rings	5,25€	6,75€
Beef cheek with caramelized onion	5,75€	6,75€
‘Jamón’, green peppers, cheese, and fried egg	5,75€	6,75€
Loin Special (fried onion, cheese, fried egg, lettuce, tomatoes)	5,75€	7,00€
Pate and cheese	4,50€	6,25€
Beef ‘Pepito’	5,50€	6,75€
Breaded sepia with mayonnaise	5,25€	6,75€
Anchovies toast ‘como antes’	5,00€	6,75€
Shrimp omelette	4,75€	6,25€
Cheese omelette	4,75€	6,25€
Chicken veggie	5,25€	6,25€
Tuna veggie	5,25€	6,25€

CLASSIC DESSETRS

Three-chocolates cup	4,50€
Season’s fruits with orange juice and whipped cream	3,95€
Warm apple cake	4,50€
Chef’s tiramisu	3,95€
Brownie with vanilla ice cream	3,95€
Homemade cheesecake	4,50€
Dessert combo and fruit	15,50€
Chocolate madness	4,50€
Creme brulee sticks, fruit, and ice cream	4,50€

BEVERAGES

Tinto de Verano (1.5L)	8,50€
Sangría with season’s fruits (1.5L)	10,00€
Cava sangría and fruits (1.5L)	14,50€
Beerjar (1.5L)	8,00€

RED WINES

D.O. Rioja

Viña Bujanda Joven	11,50€
Viña Bujanda Crianza	14,00€
Cantos Valdepiedra Crianza	18,00€

D.O. Ribera del Duero

Fincas Resalso (Emilio Moro) Roble	17,00€
Bravia Roble	12,00€
Austum Roble	15,00€

Comunidad Valenciana

Mas de Randers (Syrah) Castellón	12,00€
Barranc de l’infern	12,00€
La Nuve D.O. Valencia	12,00€

WHITE WINES

Mocen (Rueda, Verdejo 100%)	12,00€
Finca Montepedroso (Rueda, Verdejo 100%)	15,00€

CAVAS

Mocen (Rueda, Verdejo 100%)	15,00€
Finca Montepedroso (Rueda, Verdejo 100%)	15,00€

ENSALADAS, CARPACCIOS & SALTEADOS

Ensalada de foie con mermelada de higos y manzana caramelizada	12,00€
Ensalada César (pollo, picatostes y queso Parmesano)	9,90€
Ensalada de la huerta (tomate, cebolla tierna, guindilla, aceituna negra y atún)	9,90€
Ensalada templada de boletus, langostino y pistacho	12,00€
Carpaccio de atún rojo con soja, lima y un toque de miel	12,00€
Carpaccio de solomillo de buey con cítricos y rúcula	11,50€

TAPAS COMO ANTES

Bombones de foie con gelé de tomate y mango (4u.)	6,00€
Ensaladilla rusa	5,50€
Boquerones en vinagre con olivas rellenas	6,00€
Jamón de Teruel, pan con tomate y ajoaceite	10,00€
Quesos y frutos secos	10,00€
Champiñones a la plancha	6,00€
Morcilla de Burgos con pimientos del Padrón	7,50€
Calamaret a la plancha con ajos tiernos	9,50€
Gambas al ajillo	11,50€
Sardina de bota con pimientos y huevo frito	9,50€
Sepia plancha con salsa verde	8,50€

HAMBURGUESAS & SANDWICHES

Hamburguesa ternera 100% como antes	8,00€
Hamburguesa de buey angus con queso de cabra	11,00€
Sandwich mixto	3,50€
Sandwich mixto con huevo	4,50€
Ración de pan	0,50€

CARNES & PESCADOS

Tacos de vacuno con cocktail de satas	14,50€
Solomillo ibérico con puré de manzana, cebollas encurtidas y reducción PX	11,80€
Secreto ibérico con papas ‘arrugás’ y mojo de tomate y ñoras	12,50€
Bacalao con gulas, gambas y salsa de estragón	14,50€
Dorada con salsa tinta de tomate y pisto aromático	12,00€

FRITURA

Croquetón de pollo a l’ast	2,00€
Croquetón relleno de calamar con salsa americana	2,00€
Patatas fritas	4,00€
Patatas bravas	4,50€
Patatas tres salsas	6,50€
Patatas con queso Gouda	5,50€
Puntilla frita a la andaluza	8,50€
Boquerones adobados fritos	8,50€
Calamares a la romana	8,50€
Rabas de pollo con salsa Gouda	7,00€
Sepia rebozada con salsa ‘Vicentín’	8,50€
Rulo crujiente de secreto ibérico con salsa de miel y mostaza	3,00€

BOCADILLOS / MONTADOS

	L	XL
Atún con anchoas	5,00€	6,75€
Bacon con queso	4,50€	6,25€
Especial bacon (cebolla frita, queso, huevo, lechuga y tomate)	5,75€	7,00€
Calamares a la romana	5,25€	6,75€
Carrillera con cebolla caramelizada	5,75€	6,75€
Jamón, pimiento verde, queso y huevo	5,75€	6,75€
Especial lomo (cebolla frita, queso, huevo, lechuga y tomate)	5,75€	7,00€
Paté y queso	4,50€	6,25€
Pepito de ternera a las finas hiervas	5,50€	6,75€
Sepia rebozada con mayonesa	5,25€	6,75€
Torraeta de anchoas ‘como antes’	5,00€	6,75€
Tortilla de gambas	4,75€	6,25€
Tortilla de queso	4,75€	6,25€
Vegetal de pollo	5,25€	6,25€
Vegetal de atún	5,25€	6,25€

LOS POSTRES DE SIEMPRE

Copa de chocolate a los tres sabores	4,50€
Frutas de temporada con zumo de naranja y nata	3,95€
Nuestra tarta de manzana caliente	4,50€
Tiramisú del Chef	3,95€
Brownie con helado de vainilla	3,95€
Tarta de queso casera	4,50€
Sinfonía de postres y frutas	15,50€
Muerte por chocolate	4,50€
Palitos de crema catalana y fruta con helaco	4,50€

CARTA DE VINOS

Tinto de Verano (1.5L)	8,50€
Sangría con frutas de temporada (1.5L)	10,00€
Sangría de cava y frutas (1.5L)	14,50€
Jarra de cerveza (1.5L)	8,00€

TINTOS

D.O. Rioja

Viña Bujanda Joven	11,50€
Viña Bujanda Crianza	14,00€
Cantos Valdepiedra Crianza	18,00€

D.O. Ribera del Duero

Fincas Resalso (Emilio Moro) Roble	17,00€
Bravia Roble	12,00€
Austum Roble	15,00€

Comunidad Valenciana

Mas de Randers (Syrah) Castellón	12,00€
Barranc de l’infern	12,00€
La Nuve D.O. Valencia	12,00€

BLANCOS

Mocen (Rueda, Verdejo 100%)	12,00€
Finca Montepedroso (Rueda, Verdejo 100%)	15,00€

CAVAS

Mocen (Rueda, Verdejo 100%)	15,00€
Finca Montepedroso (Rueda, Verdejo 100%)	15,00€