

<u>Frio/Cold</u>	Tapa/media ración	<u>Caliente/Hot</u>	Tapa/media racion
<b>Jamón Serrano y picos</b> Spanish cured ham hand cut, picos	10/19	<b>5 verduras de temporada con queso crema y quicos</b> 5 seasonal vegetables, cream cheese, fried corn	12/23
<b>Queso Manchego viejo</b> 1-year old Manchego cheese, spicy tomato marmalade, rosemary picatostes	11/21	<b>Crepe relleno de setas, jamón, trufa y yema de huevo</b> Mushrooms stuffed crepe, cured ham, truffle, egg yolk	13/25
<b>Espárragos verdes, fresas, requesón, quinoa, salmón ahumado</b> Green asparagus, strawberries, cottage cheese, smoked salmon	12/23	<b>Bavette de Wagyu a la plancha con pure de patata y chumichurri</b> Wagyu bavette, mashed potatoes, chimichurri *	15/29
<b>Ajo blanco malagueño, sardinas asadas, uvas frescas</b> Almond and garlic soup, roasted sardines, grapes	13/na	<b>Boquerones fritos con alioli</b> Deep fried anchovies, garlic alioli	11/21
<b>Crudo de atún y aguacate con cebolletas y almendras</b> Tuna crudo, avocado mousse, pineapple-ginger sorbet, almonds, cilantro *	11/21	<b>Buñuelos de Bacalao con alioli de miel</b> Codfish fritters with honey alioli	12/23
<b>Salpicon de gambas, mejillones y pulpo</b> Shrimp, mussels, octopus, peppers and onion salad	13/25	<b>Pargo con mariscos a la marinera</b> Red Snapper and seafood stew (clams, mussels, shrimp)	13/25
<b>Ensalada de toda la vida</b> Lettuce, tomatoes, onions, hard-boiled egg and tuna salad with sherry vinaigrette	10/19	<b>Macarrones con salsa bolognesa y queso manchego</b> Penne pasta with beef Bolognese sauce and manchego cheese	na/25
<b>Foie Caramelizado, piña y tomate dulce</b> Caramelized Foie mi-cuit, pineapple, sweet tomato	14/27	<b>Pulpo a la parrilla, patata ahumada, espinacas &amp; Huevo poche</b> Grilled octopus, smoked smashed potato, spinach & poached egg	na/28
<b>Ensaladilla Rusa con boquerones en vinagre</b> Potatoes and vegetables cold salad with mayo, anchovies in vinegar	12/23	<b>Arroz caldoso de mariscos</b> Fisherman style rice, saffron	na/26
<b>Tortilla de patata con alioli</b> Spanish traditional Potato omelet (served warm)	8/na	<b>Magret de pato a la soja y miel con arugula y arroz cremoso de hongos</b> Duck breast, soy-honey marinade, arugula and creamy mushroom rice	15/29
<b>Gazpacho con su guarnición</b> Andalusian cold tomato soup	10/na	<b>Preso Iberica a la plancha con mojo y patata canaria</b> Grilled Iberian pork shoulder, "mojo sauce" and pee-wee potatoes	18/35
		<b>Lomo de cordero con miel, vinagre y semillas de mostaza, boniatos, rúcula</b> Lamb's loin, mustard seeds honey-vinegar reduction, sweet potato, arugula	13/25

## Dessert

<b>Sopa de chocolate blanco con fresas al vinagre de jerez y helado</b> White chocolate soup with strawberries macerated in sherry vinegar And honey lavender ice cream	10
<b>Arroz con leche casero</b> Homemade rice pudding	10

## Cocktails

<b>Tomorrow another bird will sing</b> – Masia de la Luz Brut Cava, azahar water, cherry bitters 15
<b>Gallito</b> – IXA silver organic tequila, sauco flower liquor, tarragon syrup, grapefruit 13
<b>Ruiseñor</b> - Blackwell rum añejo, peach shrub, angostura bitters, lime juice 13
<b>Cien Sonatas</b> – Dual Cask Filibuster Gin, rosemary infusion, pear juice, yuzu 13
<b>The Exile</b> - Tango vodka, white cranberry, pink pepper bitters 13
<b>This Path We Already Traveled</b> – Dual Cask Finished Filibuster Straight Bourbon, pineapple, hibiscus infusion 14
<b>Prohibition: The Sherry Cobbler</b> - Amontillado, simple syrup, orange cubes, mint 14

## **BRUNCH MENU (Saturday and Sunday 10:30am to 3:00pm)**

### **Gazpacho Andaluz**

Chilled tomato soup, croutons \$10

### **Huevos fritos con salchicha de cordero y papas fritas**

Organic fried eggs with lamb sausage, fries \$ 17

### **Huevos pochados, espinaca, salsa de tomate y jamón cahun**

Poached eggs, sautéed arugula, Tasso ham, and tomato sauce \$ 16

### **Arroz caldoso de mariscos**

Spanish fisherman's rice \$ 20

### **Filete de buey con huevos fritos y papas fritas**

Steak & organic eggs, fries \$ 20

### **Huevos con bacon y papas**

Organic fried eggs, bacon, fries \$ 18

### **Revuelto de setas**

Scrambled eggs with wild mushrooms, house salad \$ 16

### **Tortilla de verduras**

Five seasonal vegetables omelette with goat cheese, house salad \$ 15

### **Torrijas caseras**

Andalusian style French toast with vanilla ice cream \$ 12

*Joselito*

CASA DE COMIDAS

## Vinos de Jerez

**Manzanilla Victoria Seleccion** / Palomino Fino ~

Sanlúcar de Barrameda 11

**Fino Colosia**/ Palomino Fino ~ Jeréz 11

**Amontillado Lustau “Del Puerto”** / Palomino ~ Jeréz 15

**Oloroso Sangre y Trabajadero** / Palomino Fino ~ Jeréz 13

**Bertola Medium** / Palomino Fino ~ Jerez 14

**Cream Gutierrez Colosia** / Palomino ~ Jeréz 11

## Cava

**Ramon Canals Brut Especial 2016** Xarel-lo, Macabeo,

Parellada ~ Penedès 13/50

**Naveran Brut Rose 2017** / Pinot Noir, Parellada ~ Penedès 13/50

## Vinos Blancos

**Demimo 2019** / Verdejo ~ Rueda 11/46

**Madai sobre lias 2016** / Godello – Bierzo 13/50

**Rego do Sol 2018** / Albariño ~ Rías Baixas 13/50

**Terra Minei 2017** / Treixadura ~ Ribeiro 12/48

**Itsasmendi Txacolina 2018** / Hondarrabi Zuri, Zuri Zerratie ~

Bizkaiko 13/50

## Vinos Rosados

**Vina Otano Rose 2018** / Garnacha ~ Rioja 11/46

**C.V.N.E Rosado 2019** / Tempranillo ~ Rioja 12/48

## Vinos Tintos

**Casa Castillo El Molar 2017** / Monastrell, Garnacha ~ Jumilla 13/50

**Acentor 2018** / Tempranillo, Graciano ~ Rioja 12/48

**Larsa 2016** / Garnacha ~ La Mancha 12/48

**Biftu 2017** / Bobal ~ Utiel-requena 12/48

**Celler Vall Llach “Embruix” 2016/**

Cabernet Sauvignon, Garnacha, Carignan, Syrah ~ Priorat 16/65

**Baron de Magaña 2011 /**

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot ~ Navarra 16/65

**Lan Gran Reserva 2011** / Tempranillo, Mazuelo ~ Rioja 18/70

**Prima 2016** / Tempranillo ~ Toro 14/56

**Finca La Cuesta 2015** / Mencia ~ Bierzo 14/56

**Garmon 2014** / Tinto Fino ~ Ribera del Duero 150

**Pintia 2014** / Tinta de Toro ~ Toro 130

**Angel de Arrocal 2011** / Tinta Fino ~ Ribera del Duero 95

**Vega Sicilia “Valbuena 5º Año” 2014** / Tinto Fino ~ Ribera del Duero 300

**Tierra Calma 2015** / Garnacha – Vinos de Madrid 99

**Cartago “Paraje del Pozo” 2014** / Tinta de Toro ~ Toro 190

**Mauro Vendimia Seleccionada 2015** / Tempranillo /

VdT Castilla y Leon 190

**CVNE “Imperial” Gran Reserva 2012** / Tempranillo, Graciano, Mazuelo ~

Rioja 125

**Galia Villages Regajal 2015** / Tempranillo, Garnacha, Albillo –

VdT Castilla y Leon 95

**Alabaster 2014** / Tempranillo - Toro 210