PARA BEBER

TINTOS
Red Wines

ARNEGUI ..... 3.20 / 18.00 €
Rioja

CONDADO DE ORIZA ..... 3.20 / 36.00 €
Ribera del Duero

RIVENDEL ..... 3.20 / 36.00 €
Ribera del Duero

FINCA ERNITE ..... 3.20 / 18.00 €
Sierra de Málaga

MELIOR DE MATARROMERA ..... 3.20 / 36.00 €
Ribera del Duero

MATARROMERA CRIANZA ..... – / 34.00 €
Ribera del Duero

CM RIOJA MATARROMERA ..... – / 22.00 €
Rioja

BETOLA THE CAT WINE ..... 3.20 / 17.00 €
Jumilla

CILLAR RIBERA ..... 3.20 / 17.00 €
Ribera del Duero

MALARRINA 7 ..... 3.20 / 18.00 €
Rioja

TEOFILO REYES CRIANZA ..... – / 20.00 €
Ribera del Duero

BLANCOS
White Wines

MUSGO ..... 3.20 / 18.00 €
Verdejo Rueda

ANALIVIDA ..... 3.20 / 36.00 €
Verdejo Rueda

CONTRAPUNTO ALBARIÑO ..... 3.25 / 18.00 €
Rías Baixas

EL MARIDO DE MI AMIGA ..... 3.20 / 18.00 €
Rioja (Semidulce)

FINCA LA CAÑADA ..... 3.20 / 19.00 €
Sierra de Montilla (Córdoba, Andalucía)

AC LA RODETTA ..... 3.20 / 19.00 €
Rioja (Frizzante)

ROSADOS
Rose Wines

SINFO ..... 3.10 / 18.00 €
Cigales

RAMÓN BILBAO ..... 3.20 / 19.00 €
Rueda

CERVEZAS
Beer

COPA ..... 2.80 €
Glass Cup Beer

TUBO ..... 1.70 €
Tube Glass Beer

TANQUE ..... 2.60 €
Large Beer

CAÑA SIN ..... 1.40 €
No Alcohol Beer

CAÑA RADLER ..... 1.40 €
Beer with Lemon

REFRESCOS
Soft Drinks

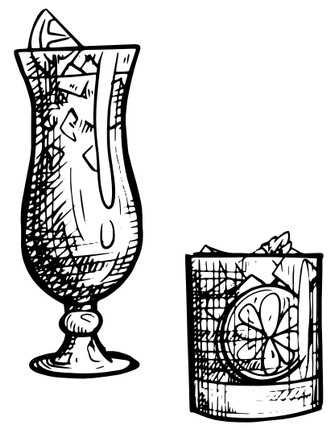
REFRESCOS ..... 2.00 €
Soda Drinks

ZUMOS ..... 2.00 €
Juices

AGUA ..... 1.50 €
Small Water Bottle

AGUA 1L ..... 3.00 €
1 Liter Water Bottle

AGUA CON GAS ..... 2.00 €
Sparkling Water



COPAS
Spirited Drinks

COMBINADOS ..... 5.00 €
Spirit Drinks

COMBINADOS PREMIUM ..... 7.00 €
Spirit Premium Drinks

COPA ORUJO ..... 3.00 €
Herb Liqueur

COPA BAILEY'S ..... 3.00 €
Bailey's Irish Cream

VERMUT ..... 2.50 €
Vermouth

CAFÉS
Coffee

SOLO / ESPRESSO ..... 1.50 €
Black Coffee / Espresso

CON LECHE PEQUEÑO ..... 1.50 €
Small Coffee with Milk

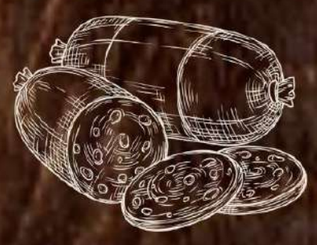
CON LECHE DOBLE ..... 1.80 €
Double Coffee with Milk

CARAJILLO ..... 2.50 €
Liqueur Coffee

CAFÉ CON BAILEY'S ..... 2.50 €
Bailey's Irish Cream Coffee

LA SEDE

LA SEDE

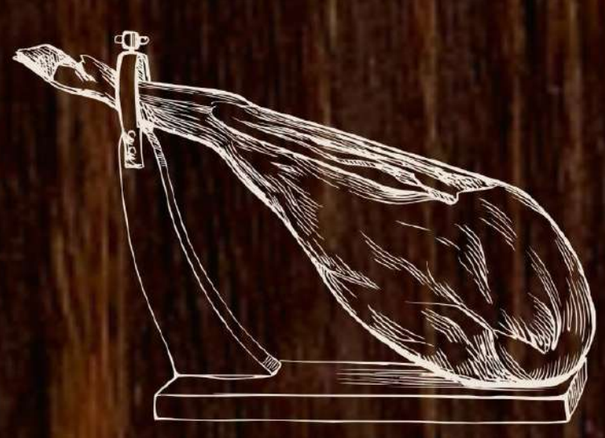


EMBUTIDOS

Jamón cebo campo 50% ibérico Cebo Campo 50% Iberic Ham	11.00 / 16.00 €
Salchichón o chorizo bellota Cured Iberian Acorn-Fed Chorizo or Salchichon	9.00 / 16.00 €
Caña de lomo bellota Cured Iberian Acorn-Fed Loin	10.00 / 20.00 €
Chicharrones de Cádiz Pork Belly Slices Cadiz Style	8.00 / 13.00 €
Cecina de León Beef Jerky from Leon	12.00 €
Tabla surtido jamón y queso Iberian Cured Ham and Cheese Table Mix	13.00 €
Tabla carne mechada Baked Meat Table	8.00 / 16.00 €

QUESOS

Trufado de oveja Truffled Sheep Cheese	10.00 / 20.00 €
Curado de oveja Cured Sheep Cheese	9.00 / 18.00 €
Queso borracho Cured Wine Cheese	9.00 / 18.00 €
Payoyo semicurado Semi-Cured Payoyo Cheese	9.00 / 18.00 €
Mini torta del cassar Cassar Cream Cheese (Hot)	11.00 €



CARNES

Hamburguesa de ternera Beef Burger	10.00 €
Costillar de cerdo con o sin BBQ Pork Ribs with BBQ sauce or not	17.00 €
Costillar de ternera Beef Ribs	17.00 €
Secreto ibérico Iberian Secret Pork	16.00 €
Codillo de cerdo Pork Knuckle	15.00 €
Lingote de chivo lechal Milk-Fed Lamb Ingot	15.00 €
Paletilla de chivo lechal Milk-Fed Lamb Shoulder	27.00 €
Steak Tartar Steak Tartar	15.00 €

PESCADOS

Bacalao confitado Cod Confit	17.00 €
Lomo lubina fresca Sea Bass Loin	19.80 €
Tartar de atún Tuna Tartar	16.00 €
Arroz negro Black Rice Squid Ink	9.00 €

MOLLETITOS

Carne mechada y mojo picón Baked Meat with Mojo Picón Sauce	3.50 €
Salmón y guacamole Guacamole and Salmon	3.50 €
Chicharrones de Cádiz Cured Pork Belly Cádiz Style	3.50 €
Melva y pimiento del piquillo Bullet Tuna and Piquillo Pepper	3.50 €

PATÉS

Mousse de pato Duck Paté Mousse	9.00 €
Paté de ciervo Deer Paté	5.00 €
Paté de piñones Pine Nut Paté	5.00 €
Paté de bacalao Cod Fish Paté	15.00 €

CONSERVAS

Tartar de salmón Salmon Tartar	10.00 €
Huevas de caballa Mackerel Eggs	9.00 €
Morrillo de atún Morillo Tuna Fish	12.50 €
Pincho atún y queso Smoked Tuna and Cheese Skewer	1.80 €
Gilda Pickled Chili and Anchovies Skewer	1.70 €
Alcachofas con jamón Artichokes with Iberian Ham	10.00 €

POSTRES

Tarta de queso de la abuela Grandma's Cheese Cake	5.00 €
Tarta de manzana Apple Cake	3.80 €
Milhojas Cream Mille-feuille	3.50 €
Trenza de frutos secos Barided Mille-feuille with Dried Fruts	3.00 €
Trenza de pistacho y dulce de leche Braided Pistachio Mille-feuille	3.20 €

TOSTAS

Rulo de cabra y cebolla confitada Goat Cheese and Caramelized Onion	4.00 €
Cecina con queso de cabra y pimiento Goat Cheese and Caramelized Onion	4.00 €
Morcilla y queso de cabra Black Pudding and Goat Cheese	4.00 €
Jamón con tomate o roquefort Iberian Ham with Tomato or Roquefort Cheese	4.00 €
Atún ahumado con tomate o guacamole Smoked Tuna with Tomato or Guacamole	4.00 €
Solomillo de atún con cebolla confitada Tuna Loin with Confited Onion	4.00 €
Salmón y guacamole Salmon and Guacamole	4.00 €
Bacalao y confitura de pimiento Cod and Pepper Confit	4.00 €
Anchoas con piquillo y guacamole Cod and Pepper Confit	4.00 €
Sardina y confitura de pimiento Sardina and Pepper Confit	4.00 €

ENSALADAS

Rulo de cabra y frutos secos Goat Cheese and Nuts	9.00 €
Tomate con ventresca Tomato salad with Tuna Ventresca	10.00 €
Tomate picado Tomato Salad Garlic and AOVE	8.00 €
Ensaladilla rusa Classic Potato Russian Salad	9.00 €

LA SEDE