

Cecina extra y almendras fritas.....	19€ / 25,5€
<i>Premium smoked and salted beef ham and fried almonds</i>	
Tabla de chacinas: Cecina, salchichón “Casa Sendra ,”lomo ibérico.....	21€ / 32€
<i>Cold meats board : Smoked and salty beef ham,, Special“Casa Sendra”Sausage, marinated pork loin</i>	
Tosta de ensaladilla de anchoa “Casa Santoña” y pimientos asados.....	5€
<i>Toast of potato salad with roast pepper and Premium anchovie</i>	
Ssäm coreano de oreja de cerdo.....	5,25€
<i>Pig ears corean wrap</i>	
Rollito won ton de matanza, gambas y mango.....	5,25€
<i>Won ton roll with pork, shrimp and mango</i>	
Pisto de nuestras verduras, yema y all i oli de romero.....	17€ / 24€
<i>Organic “ratatouille” with egg yolk and rosemary mayonnaise</i>	
Tortilla vaga de Comté y anguila ahumada.....	18,75€
<i>Comté cheese and smoked eel omelette</i>	
Tostas de steak tartar de solomillo de buey.....	(2ud)15,8€ / (3ud)23,7€
<i>Steak tartar toasts</i>	
Canelón de rabo de toro y holandesa al Palo Cortado.....	9,95€
<i>Oxtail stew cannelloni with Sherry hollandaise</i>	
Pluma ibérica, boniato y col salteada con vinagre.....	24,5€ / 35€
<i>Grilled Iberian pork, sweet potato and sautéed cabbage with vinegar</i>	
Cesta de pan de masa madre / Sourdough bread basket.....	4,25€
Tabla de 3 / 6 / 9 quesos.....	16€ / 26€ / 36€
<i>Board of 3 / 6 / 9 types of cheeses</i>	
Chocolate, remolacha y AOVE.....	8,50€
<i>Chocolate, beetroot and olive oil</i>	
Pera, hinojo y roiboos.....	8,00€
<i>Pear, fennel and roiboos</i>	
Helado casero de cacahuete.....	5,25€
<i>Homemade peanut ice cream</i>	