

FRITOS FRIED DISHES

Boquerones	11,50€ (7,00€ - 1/2 Ración)
<i>Fresh Anchovies</i>	<i>11,50€ (7,00€ - 1/2 portion)</i>
Puntillitas	10,00€ (6,50€ - 1/2 Ración)
<i>Baby Squid</i>	<i>10,00€ (6,50€ - 1/2 portion)</i>
Calamares Fritos	12,00€ (7,00€ - 1/2 Ración)
<i>Squid Rings in Batter</i>	<i>12,00€ (6,90€ - 1/2 portion)</i>
Tortillitas de Camarones	10,00€ (6,50€ - 1/2 Ración)
<i>Shrimp Omelettes</i>	<i>10,00€ (6,50€ - 1/2 portion)</i>

ENTRANTES STARTERS

Ensaladilla Rusa	6,50€ (4,00€ - 1/2 Ración)
<i>Rusian Salad</i>	<i>6,50€ (4,00€ - 1/2 portion)</i>
Gamba Blanca a la Plancha	12,00€ (7,50€ - 1/2 Ración)
<i>Grilled White Prawns</i>	<i>12,00€ (7,50€ - 1/2 portion)</i>
Timbal de Verduras con Queso de Cabra	10,00€
<i>Vegetables Timbale with Goat's Cheese</i>	<i>10,00€</i>
Almejas a la Manzanilla de Sanlúcar	14,50€
<i>Clams in Manzanilla Sherry from Sanlucar</i>	<i>14,50€</i>
Albóndigas de Choco con salsa de Pimientos del Piquillo	11,00€ (7,00 - 1/2 Ración)
<i>Choco-Squid Meatballs with Piquillo Peppers Sauce</i>	<i>11,00€ (7,00 - 1/2 portion)</i>

ENSALADAS SALADS

Ensalada Mixta: Lechuga, Tomate, Olivas Negras, Huevo Duro, Atún, Maiz y Cebolla	8,50€
<i>Mixed Salad: Lettuce, Tomato, Black Olives, Egg, Tuna, Corn and Onion</i>	<i>8,50€</i>
Ensalada de Ahumados: Mezclum, Queso, Bacon, Tomatitos y Semillas	10,00€
<i>Smoked Fish Salad: Mezclum, Cheese, Bacon, Tomato Baby and Seeds</i>	<i>10,00€</i>
Ensalada con Queso de Cabra: Mezclum, Tomatitos, Nueces, Piñones y Membrillo	9,50€
<i>Salad with Goat's Cheese: Mezclum, Baby Tomato, Walnuts, Pine Nuts and Quince</i>	<i>9,50€</i>

PESCADOS FISH

Calamar a la Plancha	14,50€
<i>Grilled Squid</i>	<i>14,50€</i>
Lomo de Lubina con Guarnición	14,50€
<i>Loin of Sea Bass with Garnish</i>	<i>14,50€</i>
Lobito Plancha con Guarnición	12,50€
<i>Grilled White fish With Garnish</i>	<i>12,50€</i>
Lomo de Atún Rojo Plancha	15,00€
<i>Grilled Loin of Red Tuna</i>	<i>15,00€</i>
Tarantelo de Atún Rojo	17,50€
<i>Grilled Tarantelo of Red Tuna</i>	<i>17,50€</i>
Ventresca de Atún Rojo	20,50€
<i>Grilled belly of red tuna</i>	<i>20,50€</i>
Brocheta de Atún Rojo en Tempura	14,50€
<i>Red Tuna Brochette in Tempura</i>	<i>14,50€</i>
Pescado del Día: Precio y Tipo según Mercado	
<i>Fish of the Day: Type and Price According to market</i>	

ARROCES RICE DISHES

Paella Marinera 14,50€ x Persona (Min. 2p.)

Paella 14,50€ per person (Min. 2 p.)

Arroz Negro 16,50€ x Persona (Min. 2p.)

Rice Black 14,50€ per person (Min. 2 p.)

CARNES MEATS

Entrecot de Retinto con Patatas Fritas 15,50€

Entrecote steak (Retinto beef) with Fries 15,50€

Hamburguesa de Retinto 9,00€

Retinto Beef Hamburger 9,00€

Solomillo de Cerdo con Salsa Gorgonzola 9,50€

Pork Tenderloin in Gorgonzola Sauce 9,50€

Palomitas de Pollo 9,50€

Chicken Popcorn 9,50€

POSTRES DESSERTS

Brownie con Helado de Vainilla 4,50€

Brownie with Vanilla Ice Cream 4,50€

Tatín de Manzana con Helado de Vainilla 4,50€

Apple Tatin wit Vanilla Icecream 4,50

Crepes con Dulce de Leche 4,00€

Sweet of Milk Crepes 4,00€

Crepes de Chocolate 4,00€

Chocolate Crepes 4,00€

VINOS BLANCOS WHITE WINE

José Pariente Verdejo (Rueda) 18,50€

Lagar de Cervera (Albariño) 19,50€

Enate Chardonnay (Somontano) 16,50€

Tierra Blanca 13,00€

Tierra Blanca Semi Dulce 14,00€

Tío Pepe 14,00€

VINOS TINTOS RED WINES

Austral (Rioja) Vino Joven 12,50€

Viridiana Roble (Ribera Duero) 15,00€

Protos Roble (Ribera Duero) 16,00€

Enate Crianza (Somontano) 18,50€

Enate Reserva (Somontano) 26,50€

VINOS ROSADOS WINE ROSE

Príncipe de Viana Garnacha (Navarra) 14,00€

Enate Rosado (Somontano) 16,50€

CAVAS CAVA

Parxet Brut Nature 24,50€

Pan, Picos y Aperitivo de Bienvenida 1,20€

Bread, and Welcome Nibbles 1,20€

Si es usted alérgico o padece alguna intolerancia, infórmenos y le atenderemos

If you are allergic or have an intolerance, let us know and we will