

Para Compartir **На компанию** **For friends**



TORTILLA abierta de langostinos y alcachofas con ajo y guindilla Тортилья с креветками, артишоками, чесноком и острым перцем TORTILLA with shrimps, artichokes, garlic and hot pepper	12,50
CALLOS con mucho morro y suave toque picante Пикантный кайос (традиционное блюдо из требухи) Piquant meat stew (callos)	12,95
Pata de PULPO ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón de la Vera Копченая щупальца осьминога с картофелем Пармантье с заправкой из паприки де Ла Вера Smoked octopus tentacles with Parmentier potatoes and smoked paprika de la Vera vinaigrette	18,80
CALAMARES frescos en tempura con mayonesa de soja Кальмары в кляре, подаются соевым майонезом Tempura Fried Calamari served with soy mayo	13,60
HUEVOS rotos a escoger con foie a la plancha o Jabuguito Яичница с жареным фуа-гра или хамоном Хабуго Fried eggs with grilled foie gras or Jabugo ham	13,95
MEJILLONES al carbón del Jospet Мидии, приготовленные на углях в печи Хоспер Baked in Jospet mussels	12,25
BRAVAS “ Las Botas “ Фирменный картофель Пататас Бравас Patatas Bravas	8,90
CARACOLES a la llauna con sal y pimienta Запеченные улитки с солью и специями Baked snails with herbs and salt	13,80
brocheta de LANGOSTINOS con crujiente de kikos y salsa tártara (8 uni.) Креветки в хрустящей кукурузной панировке на шпажке, подаются с соусом тартар (8 шт.) Crunchy fried shrimp skewers served with tartare sauce (8 pcs.)	11,90
Cestita de CROQUETAS melosas de jabugo (10 uni.) Крокеты с хамоном Хабуго (10 шт) Jabugo ham croquettes (10 pcs)	9,70
“ FRITS “ de la casa: calamar, chipirón y chanquete enharinados Приготовленное по-домашнему ассорти из кальмаров, чипиронес и бычков бланкетов в кляре Homemade assorted squids, chipirones and battered chanquetes	13,60
JAMÓN ibérico cortado “ a cuchillo “ con sus airbags Тонко нарезанные ломтики Хамона Иберико Sliced Jamón Ibérico	24,80
TARRINA de foie micuit y virutas con sus mermeladas y tostas Террин из полупеченой фуа гра, подается с мармеладом и тостами Semi-cooked foie-gras terrine served with marmalade and toasts	19,25