

Verdes y ligeros – Vegetables and light dishes

Olivas € 4.00 **v**

Pan allioli € 5.00 **v**

Bread with alioli / Brood met alioli

Pan con tomate € 5.50 **v**

Bread with tomato, oil and salt / Brood met tomaat, olie en zout

Courgette carpaccio € 10.00 **v**

Escalibada € 13.50 **v**

Roasted pepper, eggplant and onions / Geroosterde paprika, aubergine en ui

Tomate de temporada con anchoas € 9.00 / Vega € 7.50 **v**

Seasonal tomato salad with anchovy / Seizoens tomatensalade met ansjovis

Del mar – From the sea

Boquerones en vinagre € 7.50

Anchovies marinated in vinegar / Ansjovis in het zuur

Mojama de atún € 15.00

Dried tuna ham / Gedroogde tonijn ham

Anchoas de Cantabrico (5 uds) con emulsion de tomate € 15.00

Cantabric anchovies with tomato emulsion (5 pcs)

Sashimi de salmón € 15.00

Salmon sashimi / Sashimi van zalm

Sashimi de atún € 16.50

Tuna sashimi / Sashimi van tonijn

Timbal d'esqueixada de bacallà € 15.50

Roasted pepper, eggplant, tomato and cod

Geroosterde paprika, aubergine, ui en kabeljauw

De la tierra – From the land

Plato de queso Manchego € 9.50 **v**
Manchego cheese plate / Manchego (schapen) kaas

Pata Negra € 18.00
Pata Negra ham (normal portion) Pata Negra ham (normale portie)

Pata Negra small € 10.00
Pata Negra ham (small portion) Pata Negra ham (kleine portie)

Tabla de Ibéricos € 19.50
Iberian cold meat platter / Plateau Iberico charcutterie

Black Angus Ribeye roast beef 'MERCAT' € 14.00
Black Angus roast beef / Black Angus ribeye rosbief

Cecina de León € 14.00
Dried beef ham from León / Gedroogde runderham

Platos calientes del país – Warm dishes from the country

Champiñones (de temporada) € 9.50 **v**
Seasonal Mushrooms / Seizoens paddestoelen

Alcachofas confitadas (2 uds) € 10.00 **v**
Confitaded artichokes (2 pcs) / Geconfijte artichoken (2 stuks)

Pimientos del Padrón € 9.00 **v**
Padron peppers / Gebakken milde groene pepertjes

Verduras salteadas € 9.50 **v**
Sauteed vegetables / Gebakken groenten

Patatas bravas € 7.00 **v**
Spicy potatoes / Aardappelblokjes met pittige saus

Del mar calientes – Warm dishes from the sea

Rabas (calamares) € 14.00
Fried squid / Gefrituurde inktvis

Gambas al ajillo (8 uds) € 12.50
Shrimps with garlic (8 pcs) / Garnalen in knoflookolie (8 stuks)

Gambas a la plancha (6 uds) € 22.00
Grilled prawns (6 pcs) / Gegrilde garnalen (6 stuks)

Gambas con jugo de carne (10 uds) € 16.00
Shrimps in beef broth (10 pcs) / Gambas in vleesjus (10 stuks)

Calamar a la plancha € Dayprice
Grilled squid / Gegrilde inktvis

Pulpo a la plancha € 25.00
Galician style octopus / Gegrilde octopus tentakel

Tronco de atún € Dayprice
Fresh tuna steak / Gegrilde tonijn steak

Salmón con berenjenas € 16.00
Salmon with eggplant / Gegrilde zalm met aubergine

Bacalao con tinta negra € 16.00
Fillet of cod with squid ink / Gegrilde kabeljauw met saus van inktvisinkt

Calientes de la tierra – Warm dishes from the country

Puntas de solomillo 'Fusion' € 19.00
'Fusion' Sirloin tips / Ossenhaas puntjes 'Fusion'

Secreto Ibérico € 23.00
*"secret" cut hidden close to the shoulder/
'Geheim' stukje varkensvlees van achter de schouder*

Black Angus from Argentina

Entrecôte (250 gr.) € 23.00
Entrecôte

Ribeye (250 gr.) € 25.00

Caprichos dulces – Sweets

'MERCAT' Cheesecake deconstruido € 8.00 ✓
Deconstructed cheesecake / Cheesecake 'Mercat'

Torrijas € 7.00 ✓
Torrijas / Torrijas

Crema Catalana €7.00 ✓
Crema Catalana

Chocolate Cheater €7.00 ✓
Chocolate cheater

Plato de quesos € 16.50 ✓
Cheese plate / kaasplank

Por favor, avisen si tienen alguna alergia o intolerancia alimentaria

Please let us know if you have any food allergies or intolerance