



NUESTROS SNACKS

Nuestra ensalada César 12,50€

Guacamole con totopos de maíz 8€

Berenjenas fritas con miel de frigiliana y sésamo 8€

Ración de jamón ibérico D.O. 20€

Baguete asado ibérico cajún, cheddar, bacon y mahonesa verde 8€

Club sandwich multicereales de salmón ahumado,

aguacate y crema de cebollino 10€

Rolls de pollo tandoori, mango chutney, raita de lima y cilantro 8€

Espaguetis con salsa boloñesa, carbonara o pesto 9,50€

Lasaña de carne, rúcula y parmesano 12€

Chicken wings especiadas y salsa barbacoa 8€

Hamburguesa de vacío de ternera, queso brie, tomate raff,

iceberg, cebolla roja y pepinillo 11€

Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

OUR SNACKS

Our cesar salad 12,50€

Guacamole with corn chips 8€

Fried aubergines with Frigilian honey and sesame 8€

Iberian ham D.O. 20€

Roasted iberian cajun mini baguette, cheddar, bacon and green mayonnaise 8€

Smoked salmon multicereal-club sandwich, avocado and chive cream 10€

Tandoori chicken roll, mango chutney, lime and coriander raita 9,50€

Spaghetti bolognese, carbonara or pesto 9,50€

Meat lasagne, ruccula and parmesan cheese 12€

Spiced chicken wings and barbecue sauce 8€

Beef burger, brie cheese, raff tomatoe, iceberg lettuce, red garlic and peppers 11€

This establishment has the information related to the allergen presence in our products available for any enquiry. Ask our staff for more information.

NOS SNACKS

Notre salade cesar 12,50€

Guacamole avec graine de maïs 8€

Aubergines frites avec du miel de frigiliana et sésames 8€

Ration de jambon ibérique D.O. 20€

Baguette de rôti ibérique cajun, cheddar, bacon

et mayonnaise verte 8€

Sandwich au saumon fumé, cheddar, avocat,

rouge et chou sauce 10€

Rolls de poulet tandoori, mangue chutney,

et sauce de lime et coriandre 8€

Spaghetti carbonara, à la bolonaise ou pesto 9,50€

Lasagne de viande, mâche et parmesan 12€

Ailes de poulet épicées et sauce barbecue 8€

Hamburger de bœuf, brie, tomates raff, iceberg,

oignon rouge et cornicho 11€

Cet établissement tient à votre disposition l'information relative à la présence d'allergènes de nos produits. Dirigez vous vers notre personnel si vous désirez plus d'informations à ce sujet.



PARA PICAR

- Croquetas caseras variadas 9€
- Ración de jamón ibérico D.O. 20€
- Surtido de ibéricos de la Sierra de Béjar 20€
- Surtido de quesos de Grazalema 15€
- Escalibada de berenjenas, kalamata, humus especiado y queso feta aliñado 10€

ENSALADAS

- Ensalada mixta 8€
- Nuestra ensalada César 12,50€
- Ensalada de salmón marinado, crema de maíz y chipotle, dressing dulce y pasas 12,50€

NADA SERIO

- Baguetin de asado ibérico cajún, cheddar, bacon y mahonesa verde 8€
- Focaccia templada, mozzarella y mermelada de piquillo 8€
- Rolls de pollo tandoori, mango chutney, raita de lima y cilantro 9,50€
- Club sandwich multicereales de salmón ahumado, aguacate y crema de cebollino 10€



SOPAS Y PASTAS

- Lasaña de carne, rúcula y parmesano 12€
- Espaguetis con salsa carbonara, boloiseña o pesto 9,50€
- Ajoblanco MS con helado de mandarina y reducción P.X. 7€
- Gazpacho andaluz 7€
- Porra cremosa, cítricos, bacalao ahumado, y helado AOVE 8€
- Sopa o crema del día 7€

DEL MAR

- Bacalao gratinado al alioli de ajos negros 17€
- Salmón a la mantequilla de mostaza dulce eneldo 15€
- Lenguado a la plancha 24€
- Pulpo braseado con patatas rallé y mojo picón 19€
- Carpaccio de ventresca de alúñ rojo con emulsión de AOVE, cítricos y encurtidos 18€

CARNES

- Chicken wings especiadas y salsa barbacoa 8€
- Taco de lomo angus al chimichurri toscano 21€
- Preso ibérico de bellota con romesco de tomates secos 18€
- Paletilla lechal asada en su jugo y romero 28€
- Picantón macerado al aceite provenzal 12,50€
- Hamburguesa de confit de pato desmigado, queso de cabra, manzana caramelizada y cebolla frita 9€
- Hamburguesa clásica de ternera 9€

Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



TO STAIN YOUR HANDS

Home made croquettes 9€

Iberian ham D.O. 20€

Iberian hamper from the mountains of Bejar 20€

Grazalema cheese hamper 15€

Grilled aubergines, kalamacita, especiated humus and feta cheese 10€

SALADS

Mixed salad 8€

Our cesar salad 12,50€

Marinated saumon salad, corn and chipotle cream, sweet dressing and raisins 12,50€

NOT SERIOUS

Iberian grilled cajun mini baguette, cheddar, bacon and green mayonaisse 8€

Tempered foccacia, mazzarella and piquillo peper jam 8€

Tandoori chicken rolls, mango chutney, lime and coriander raita 8€

Smoked saumon multicereal-club sandwich, avocado and chive cream 10€

SOUPS & PASTA

Meat lasagna, rucula and parmesan cheese 12€

Spaghetti with bolognaise, carbonara or pesto sauce 9,50€

Gold garlic and almonds soup with aroma of sweet wine 7€

Andalusian gazpacho 7€

Cold tomatoe soup, typical from the region of antequera, 8€
citrics, smoked cod and extra virgin oil ice cream

Soup or cream of the day 7€

FROM THE SEA

Gratined cod with black garlic alioli 17€

Saumon with butter, sweet moustard and dill 15€

Grilled sole 24€

Grilled octopus with ratte potatoes and mojo picon sauce 19€

Tuna belly carpaccio, extra virgin oil emulsion, citrics and pickles 18€

MEATS

Seasoned chicken wings and barbacue sauce 8€

Angus loin with toscan chimichurri 21€

Iberian prey and dried tomatoes 18€

Baby lamb shoulder grilled in its juice and rosemary 28€

"Picantón" chicken in provencal oil 12,50€

Duck confit hamburger, goat cheese, apple caramelised and onion 9€

Classic beef hamburger 9€

This establishment has the information related to the allergen presence in our products available for any enquiry. Ask our staff for more information.





GRIGNOTER

Croquettes maison variées 9€

Ration de jambon ibérique D.O. 20€

Assortiment d'iberiques de la zone de Bejar 20€

Assortiment de fromage de Grazalema 15€

Aubergines grillées, kalamata humus épicé
et fromage feta assaisonné 10€



SALADS

Salade variée 8€

Notre salade César 12,50€

Salade de saumon mariné, crème de maïs,
chipotle, et dressing sucré de raisins secs 12,50€



RIEN DE SÉRIEUX

Baguette de rôti ibérique cajun, cheddar, bacon
et mayonnaise verte 8€

Focaccia tiède, mozzarella
et confiture de piment 8€

Rolls de poulet landoori, mangue chutney,
et sauce de lime et coriandre 8€

Sandwich club multicéréol de saumon fumé,
avocat et crème de ciboulette 10€



SOUPS & PATES

Lasagne à la viande, rucula et parmesan fromage 12€

Spaghetti carbonara, bolognaise ou pesto 9,50€

Soupe froide d'ail MS, mandarine, et réduction au PX 7€

Gaspacho andalou 7€

Porra crémeuse orangée, morue fumé et glace à l'huile d'olive 8€

Soupe/velouté du jour 7€



DE LA MER

Morue gratinée à l'ali-oli d'ail noir 17€

Saumon au beurre de moutarde douce et l'aneth 15€

Sole grillée 24€

Poulpe braisé avec pommes de terres et mojo picon sauce 19€

Carpaccio de ventrèche de thon rouge, avec émulsion
d'huile d'olive, agrumes et marinés 18€



VIANDES

Ailes de poulet épicées, sauce barbecue 8€

Longeangus au chimichurri toscano 21€

Presse ibérique grillée avec une sauce "romesco" de tomates séchées 18€

Épaule d'agneau de laitén dans son jus de romarin 28€

Poulet mariné à l'huile d'olive 12,50€

Hamburger de confit de canard et fromage de chèvre mayonnaise
douce de myrtilles, pommes caramélisées et oignons frits 9€

Hamburger classique 9€

*Cet établissement tient à votre disposition l'information relative à la présence d'allergènes de nos produits.
Dirigez vous vers notre personnel si vous désirez plus d'informations à ce sujet.*

VINOS TINTOS RED WINES

EL LERO 21€

[VINO DE LA CASA]

D.O. Málaga y Sierra de Malaga.

Color rojo frambuesa y aroma a fruta silvestre. Un vino de gran personalidad.

Red raspberry colour and wild fruits aroma.

Overall a great wine with a large personality

BERONIA CRIANZA 17,25€

DOCa Rioja.

Color rojo cereza, intenso en nariz, y en boca toques a chocolate, café y regaliz.

Red cherry colour and chocolat, coffee and licorice taste.

MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA 19€

DOCa Rioja.

Color cereza con borde rubí. Aromas a frutos rojos y sabor a fruta madura.

Cherry colour with ruby nuances on the edge. Red fruits aroma and ripe fruit taste.

MARQUÉS DE CÁCERES RESERVA 25€

DOCa Rioja.

Color rubí oscuro, aromas a guindas y vainilla. Sabores golosos en perfecta armonia.

Dark ruby colour, cherry and vainilla aroma.

Sweet flavours in perfect harmony.

MARQUÉS DE CÁCERES

GRAN RESERVA 35€

DOCa Rioja.

El vino con más tiempo en barrica de toda la carta. Intenso en aroma y sabor.

The wine with more time in barrel of the menu.

Intense aroma and flavour.

EXCELLENS CUVÉE ESPECIAL 19€

DOCa Rioja.

Color rubí, oscuro y aromas a fruta madura.

Un vino con cuerpo y persistencia.

Dark ruby colour and ripe fruit aroma.

A wine with body and persistance.

CARLOS MORO,

BODEGA MATARROMERA 28€

DOCa Rioja.

Un vino de alta intensidad y sabor, de color picota intenso y brillante.

Hight intensity on the nose. Bright cherry colour.

Very tasty and great aftertaste.



VINOS TINTOS RED WINES

CEPA GAVILÁN

BODEGA VIÑA PEDROSA 18€

D.O. Ribera del Duero.

Un equilibrio perfecto entre la viveza de la fruta y el afinamiento de la madera.

The perfect balance between the liveliness of the fruit and the refinement of the wood.

MATARROMERA CRIANZA 32€

D.O. Ribera del Duero.

Color rojo picota y aroma a fruta roja madura.

Vino sabroso, potente y largo.

Cherry red colour, and ripe red fruit aroma.

A powerfull and tasty wine.

MATARROMERA RESERVA 52€

D.O. Ribera del Duero.

Un gran vino carnoso, corpulento y glicérico

A great meaty, corpulent and glyceric wine.

EMILIO MORO 28€

D.O. Ribera del Duero.

Color rojo cereza intenso. En boca sabor a frutos rojos. Un vino persistente y equilibrado.

Intense red cherry colour, with red fruits flavour. Overall a perfectly balanced wine.

MALLEOLUS, BODEGA EMILIO MORO 45€

D.O. Ribera del Duero.

Color rojo intenso muy cubierto. Aroma a maderas nobles, balsámicos y especias. Un vino muy potente.

Intense red colour. Noble woods, spices and balsamic aroma.

A very powerfull wine.

PAGO DE CARRAOVEJAS 46€

D.O. Ribera del Duero.

Posiblemente uno de los mejores vinos españoles que a todo amante del vino le gusta disfrutar.

Possibly one of the best wines in Spain, that all wine lovers like to enjoy.

PSI, BODEGA DOMINIO DE PINGUS 60€

D.O. Ribera del Duero.

Una creación de Peter Sisseck, sinónimo de la excelencia.

A creation of Peter Sisseck, the wine mark of excellence.

HABLA DEL SILENCIO 22€

V.T de Extremadura.

Color cereza con ribetes morados. Aromas minerales y especiados. Un vino afrutado y goloso.

Cherry colour with purple edges. Spicy and mineral aromas. Overall a smooth and fruity wine.



VINOS BLANCOS WHITE WINES

MONTESPEJO 16€ [VINO DE LA CASA]

D.O. Málaga y Sierras de Málaga.
Color blanco pajizo con tonos verdosos.
Limpio y brillante, de aspecto oleoso.
*White and straw colour with greenish iridescence.
Clean, bright and oily looking.*

BOTANI 21€

D.O. Málaga y Sierras de Málaga.
Pajizo pálido a la vista. En nariz fresco, fragante y maduro.
Pale straw colour. Fresh, mature and fragrant aroma.

FINCA LA EMPERATRIZ 16€

DOCa. Rioja.
Fresco, pero a la vez goloso e intenso.
Fresh, sweetie and intense.

VIÑA DEL VERO 16€

D.O. Somontano.
Presenta un color amarillo de intensidad media, aromas limpios e intensos a frutas del trópico maduras.
La entrada en boca es muy agradable.
*Medium intensity yellow colour.
Clean and intense aroma of ripe tropical fruits.*

MARQUÉS DE CÁCERES 16€

DOCa. Rioja.
Color amarillo pajizo, limpio y fresco. En boca notas minerales y cítricas. Buena acidez, sabroso y muy vivo.
Yellow pale colour, fresh and clean. Mineral and citrics hints. Tasty, well-structured, lively and full of flavour.

SATINELA SEMIDULCE 16€

DOCa. Rioja.
Viste un color paja con algún reflejo dorado muy pálido. En nariz, notas de fruta exótica con pera madura. En boca se desliza con suavidad.
Straw colour with golden reflections. Exotic fruit and ripe pear aroma. Smooth and silky taste.

JAVIER SANZ VERDEJO 17€

D.O. Rueda.
En vista se presenta amarillo con tonos verdosos. Muy fino en nariz con aromas frutales y herbáceos.
*Yellow colour with greenish tones.
Intense fruity and herbaceous aroma.*





VINOS BLANCOS WHITE WINES

BLANC PESCADOR 16€

D.O. Empordà.

En vista destaca por su brillante color amarillo verdoso claro. En nariz aroma frutal, intenso y persistente.

Emphasized by its green and yellow shiny colour.

Intense and persistent fruity aroma

MARTÍN CÓDAX 20€

D.O. Rías Baixas.

Limpio y brillante, de color amarillo limón con reflejos verdosos. Intensidad media-alta con notas cítricas como lima y pomelo.

Bright and clean yellow-lemon colour, with green highlights. Medium-high intensity, with citrics touches such as lime and grapefruit.

HABLA DEL MAR 25€

Vino submarino, mezcla Atlántica de viñedos costeros.

Color amarillo limón, limpio y brillante, con ligeros matices acerados.

De fragancia sutil, destacando aroma a mar.

Bright and shiny yellow-lemon colour, with steely hues highlights.

Subtle fragrance of the sea.

VINOS ROSADOS ROSE WINES

EXCELLENS 16,50€

[VINO DE LA CASA]

DOCa Rioja.

Un vino rosado de color palido y de aromas sutiles.

A pale rose wine with subtle and delicate aromas.

MARQUÉS DE CÁCERES 16€

DOCa Rioja.

Color coral palido y luminoso. Aromas florales, con notas de anís.

Sabores golosos con una acidez, brindando una estructura equilibrada.

Pale and bright coral colour. Floral aromas, such as red berries and anis.

VIÑAS DEL VERO 16€

D.O. Somontano.

Color rojo cereza brillante. Aroma a frutos rojos combinado con un elegante trasfondo a hierbabuena que le aporta complejidad.

En boca fresco, frutal y ácido.

Bright cherry red colour. Fresh red fruits aroma combined with a peppermint background. Has a fresh and fruity flavour, and a well-balanced acidity.

CRESTA ROSA 15,50€

D.O. Penedés.

Color pálido y brillante. Aromático y afrutado.

Chispeante, ligero y exquisito al paladar.

Pale- bright pink colour. It is fruity and aromatic.

Overall, a sparkling, light and aromatic wine.

CUATRO PASOS, MENCÍA 14,50€

D.O. Bierzo.

Color rojo frambuesa. En nariz frambuesa, fresas acidas, cerezas y notas florales a violeta. En boca dulce, agradable, frutal y fresco.

Red raspberry colour. Raspberry, acid strawberries and cherries aroma. Overall, a fruity and pleasant wine, with a fruity taste and a fresh ending.

VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

PERELADA BRUT NATURE 16,50€
[CAVA DE LA CASA]

D.O. Cava.

PERELADA GRAN CLAUSTRO 35€

D.O. Cava.

GRAMONA IMPERIAL BRUT
G.RESERVA 36€

D.O. Cava

G.H.MUMM 45€
[CHAMPAGNE DE LA CASA]

A.O.C Champagne

MOËT & CHANDON 55€

A.O.C Champagne

MOËT & CHANDON ROSÉ 70€

A.O.C Champagne

VEUVE CLICQUOT 75€

A.O.C Champagne

RUINART 95€

A.O.C Champagne

DOM PÉRIGNON 275€

A.O.C Champagne

MEDIAS BOTELLAS HALF BOTTLES

MARQUÉS DE CÁCERES 1/2 10€

DOCa Rioja

MARQUÉS DE CÁCERES 1/2 10€

DOCa Rioja.

MARQUÉS DE CÁCERES 1/2 10€

DOCa. Rioja.

VINOS GENEROSOS SHERRY WINES

TIO PEPE, FINO 2,75€

Jerez - Xérès - Sherry.

LEONOR, PALO CORTADO 3,50€

Jerez - Xérès - Sherry.

SOLERA 1847, CREAM 2,75€

Jerez - Xérès - Sherry.

VINOS POR COPA WINE BY GLAS

COPA DE VINO TINTO 3,25€ / 18€

D.O. Ribera del Duero.

COPA DE VINO TINTO 2,75€ / 15,50€

DOCa Rioja

COPA DE VINO BLANCO 2,75€ / 15,50€

DOCa Rioja

COPA DE VINO ROSADO 2,75€ / 15,50€

D.OCa Rioja

COPA DE CAVA DE LA CASA 3,00€ / 16,50€

D.O.Cava