

## ENTRANTES

<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> con pan crujiente y tomate rallado	<b>26€</b> 1	<b>ALITAS DE POLLO</b> glaseadas en nuestra salsa estilo búffalo	<b>15€</b> 1, 4	<b>CROQUETAS DE LA CASA</b> de jamón o de puerros confitados	<b>14€</b> 1, 3, 7
<b>CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA</b> acompañados de ali-oli de su tinta	<b>18,50€</b> 1, 7, 14	<b>TABLA DE QUESOS</b> de oveja Finca Pascualete	<b>20€</b> 7	<b>PUNTILLITAS FRITAS</b> acompañadas de pesto de tahini y hierbabuena	<b>15€</b> 1, 7, 8, 11, 14
<b>GAZPACHO ANDALUZ</b> con su tartar de hortalizas	<b>9€</b>	<b>TACO DE PULPO</b> aguacate, cebolla encurtida, toque de lima y cilantro y mayonesa de Sriracha	<b>14€</b> 1, 3, 14	<b>TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA</b> con aguacate, mango y semillas de sésamo	<b>24€</b> 4, 6, 10, 11
<b>TRADICIONALES LANGOSTINOS AL PILPIL</b>	<b>15€</b> 2, 12				

## SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

<b>HAMBURGUESA EL CLUB</b> con bacon, lechuga, tomate y queso con nuestra salsa especial	<b>16,5€</b> 1,7	<b>HAMBURGUESA RÍO REAL</b> de jugoso pollo crujiente en dos cocciones, pepinillo, ensalada de col y mayonesa de Sriracha	<b>15,5€</b> 1,3,7	<b>FOCACCIA VEGETAL</b> con aguacate, pepino, hojas de espinaca y veganesa de soja y lima	<b>12,5€</b> 1,6
<b>HAMBURGUESA CON JALAPEÑOS</b> con queso Monterrey jack y mayonesa de chilly ahumado	<b>16,5€</b> 1,7	<b>SÁNDWICH CLUB</b> de jamón cocido, queso gouda, pollo asado, bacon, huevo, tomate, lechuga y mayonesa	<b>16€</b> 1,3,9	<b>CHAPATA DE JAMÓN DE BELLOTA</b> con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra	<b>14€</b> 1

## ENSALADAS

<b>ENSALADA DE BURRATA</b> con tomates asados sobre aderezo de pesto genovés	<b>15€</b> 1, 7, 8	<b>ENSALADA DE LENTEJA CAVIAR</b> con mango, cebolla roja, apio, aguacate, cilantro y hojas de espinacas con una vinagreta de limón y miel	<b>14€</b> 9,10
<b>ENSALADA CÉSAR</b> con pollo crujiente, queso de oveja Monte de Trujillo y nuestra salsa casera	<b>15€</b> 1, 3, 4, 7, 10	<b>ENSALADA DE QUINOA</b> con garbanzos y almendras tostadas, rabano y granada	<b>14€</b> 8,10

## ARROZ/PASTA

<b>PAELLA DE POLLO DE CORRAL</b> con habitas, alcachofas y judías verdes (min. 2 pax)	<b>24€</b> 9	<b>GARGANELLI</b> con nuestro ragú Boloñesa	<b>15€</b> 1, 7, 9, 12
<b>ARROZ SECO CON CARABINERO</b> sepia y daditos de rape (min. 2 pax)	<b>32€</b> 2, 4, 14	<b>SPAGHETTI AGLIO-OLIO</b> con langostinos y un toque picante	<b>16€</b> 1, 2, 12
<b>ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE</b> sepia y langostinos (min. 2 pax)	<b>30€</b> 2, 4, 14	<b>NUESTRA TRADICIONAL PASTA NEGRA</b> carabinero asado con fettuccine nero di sepia y salsa cremosa	<b>32€</b> 2, 4, 7

## CARNE

<b>ESCALOPE DE TERNERA BLANCA A LA MILANESA</b> acompañado de rúcula, tomate cherry y vinagreta de limón	<b>28€</b>	<b>ENTRECOT DE TERNERA PREMIUM A LA PARRILLA</b>	<b>25€</b>
<b>JUGOSO MEDIO POLLO ASADO</b> cocinado a baja temperatura condimentado con nuestra mezcla de especias	<b>16€</b> 9, 12	<b>COSTILLA DE TERNERA GLASEADA AL JACK DANIEL'S</b>	<b>24€</b>

## SIDES

Verduras salteadas
Patatas fritas con mantequilla de ajo y parmesano
Patatas a lo pobre
Patatitas al romero & tomillo
Salsa Bernesa casera
Dip de espinacas y alcachofas gratinado
Ensalada verde con parmesano
<b>3,5€ cada</b>

## PESCADO

<b>LUBINA A LA PLANCHA</b>	<b>28€</b> 4	<b>LOMO DE SALMÓN CRUJIENTE</b> acompañado de una salsa holandesa casera	<b>24€</b> 3, 4, 7
<b>CALAMAR A LA PARRILLA</b> toque de ajo y perejil	<b>24€</b> 14	<b>PULPO ASADO</b> con mojo rojo de kimchi	<b>25€</b> 12, 14

## POSTRE

<b>NUESTRA TRADICIONAL CHEESECAKE</b> horneada acompañada de frutos rojos	<b>8€</b> 1, 3, 7	<b>CRUMBLE DE MANZANA CASERO</b> con helado de vainilla	<b>8€</b> 1, 3, 7	<b>BROWNIE DE CHOCOLATE</b> con salsa de mango y maracuyá y helado de yogur búlgaro	<b>8€</b> 1, 3, 7, 8
		<b>HELADOS Y SORBETES VARIADOS</b>	<b>6€</b> 1, 7	<b>CREMA QUEMADA</b> a la vainilla Bourbon, lima y jengibre	<b>8€</b> 3, 7

### ALÉRGENOS

1. Gluten	3. Huevos	5. Cacahuetes	7. Lácteos	9. Apio	11. Sésamo	13. Altramuces
2. Crustáceos	4. Pescado	6. Soja	8. Frutos de cáscara	10. Mostaza	12. Sulfitos	14. Moluscos

## STARTERS

<p><b>IBERIAN CURED HAM FROM D.O: GUIJUELO</b> <b>26€</b> toasted crystal bread with graded tomato &amp; olive oil 1</p> <p><b>FRIED CALAMARI</b> <b>18,50€</b> accompanied with a homemade ali-oli ink 1, 7, 14</p> <p><b>ANDALUSIAN GAZPACHO</b> <b>9€</b> with finely chopped vegetable toppings</p> <p><b>ANDALUSIAN KING SHRIMP AL PIL-PIL</b> <b>15€</b> 2, 12</p>	<p><b>GLAZED CHICKEN WINGS</b> <b>15€</b> in our buffalo style sauce 1, 4</p> <p><b>SHEEP CHEESE BOARD</b> <b>20€</b> from Finca Pascualeté 7</p> <p><b>CORN TACO WITH CRISPY OCTOPUS</b> <b>14€</b> avocado, pickled onions, lime, cilantro, and Sriracha mayonnaise 1, 3, 14</p>	<p><b>HOMEMADE CROQUETTES</b> <b>14€</b> with ham or leek confit 1, 3, 7</p> <p><b>FRIED BABY SQUID</b> <b>15€</b> with tahini pesto and mint 1, 7, 8, 11, 14</p> <p><b>TUNA TARTARE FROM ALMADRABA</b> <b>24€</b> served with avocado, mango, toasted sesame seeds 4, 6, 10, 11</p>
--	--	--

## SANDWICHES AND BURGERS

<p><b>OUR CLASSIC CHEESEBURGER</b> <b>16,5€</b> with bacon, lettuce, tomato &amp; cheese 1, 7</p> <p><b>SMASHED DOUBLE BURGER WITH JALAPEÑOS</b> <b>16,5€</b> Monterrey jack cheese and a chilly smoked mayonnaise 1, 7</p>	<p><b>FRIED CHICKEN BURGER</b> <b>15,5€</b> homemade coleslaw, pickles and topped with a spicy Sriracha sauce 1, 3, 7</p> <p><b>OUR CLASSIC CLUB SANDWICH</b> <b>16€</b> with ham, gouda cheese, roast chicken, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise 1, 3, 9</p>	<p><b>VEGETABLE FOCACCIA</b> <b>12,5€</b> with avocado, cucumber, baby spinach leaves with a homemade soy veganaise with lime 1, 6</p> <p><b>CIABATTA BREAD WITH IBERIAN CURED HAM</b> <b>14€</b> from D.O. Guijuelo with grated tomato and extra virgen olive oil 1</p>
---	--	--

## SALADS

<p><b>BURRATA SALAD</b> <b>15€</b> with roasted tomatoes on a homemade Genovese pesto sauce 1, 7, 8</p> <p><b>CAESAR SALAD</b> <b>15€</b> with crispy chicken, cheese and homemade house sauce 1, 3, 4, 7, 10</p>	<p><b>LENTIL CAVIAR SALAD</b> <b>14€</b> with avocado, mango, finely sliced red onions seasoned with coriander and citric vinaigrette 9, 10</p> <p><b>QUINOA SALAD</b> <b>14€</b> with chickpeas and toasted almonds, radish and pomegranate 8, 10</p>
---	--

## RICE/PASTA

<p><b>PAELLA WITH FREE-RANGE CHICKEN</b> <b>24€</b> baby broad beans, artichokes, and green beans (min. 2pp) 9</p> <p><b>PAELLA WITH SCARLET SHRIMP</b> <b>32€</b> squid and diced monkfish (min. 2pp) 2, 4, 14</p> <p><b>CREAMY RICE WITH GALICIAN LOBSTER,</b> <b>30€</b> cuttlefish and prawns (min. 2pp) 2, 4, 14</p>	<p><b>GARGANELLI</b> <b>15€</b> with our classic Ragu Bolognese 1, 7, 9, 12</p> <p><b>SPAGHETTI AGLIO-OLIO</b> <b>16€</b> with prawns and a spicy touch 1, 2, 12</p> <p><b>OUR TRADITIONAL BLACK PASTA</b> <b>32€</b> grilled prawns with fettuccine nero di sepia and creamy sauce 2, 4, 7</p>
---	---

## MEAT

<p><b>VEAL MILANESE</b> <b>28€</b> served with baby arugula salad, cherry tomatoes &amp; lemon</p> <p><b>SLOW ROASTED HALF CHICKEN</b> <b>16€</b> with our mix of different spices 9, 12</p>	<p><b>GRILLED PREMIUM DRY-AGED ENTRECOT</b> <b>25€</b></p> <p><b>GLAZED RIB OF VEAL JACK DANIEL'S</b> <b>24€</b></p>
--	--

## FISH

<p><b>GRILLED SEA BASS</b> <b>28€</b> 4</p> <p><b>FRESHLY GRILLED CALAMARI</b> <b>24€</b> with parsley and garlic sauce 14</p>	<p><b>CRISPY SALMON LOIN</b> <b>24€</b> served with homemade hollandaise sauce 4, 6, 7</p> <p><b>GRILLED OCTOPUS</b> <b>25€</b> with a Canarian sauce of red mojo and Kimchi 12, 14</p>
--	---

## SIDES

<p>Sauteed vegetables</p> <p>Garlic butter Parmesan French fries</p> <p>Oven baked potato with onion and red peppers</p> <p>Rosemary and thyme sauted baby potatoes</p> <p>Béarnaise sauce</p> <p>Spinach &amp; artichoke dip au gratin</p> <p>Green salad with thinly sliced Parmesan</p> <p><b>3,5€ each</b></p>
--

## DESSERT

<p><b>HOMEMADE CHEESECAKE</b> <b>8€</b> with berries 1, 3, 7</p>	<p><b>HOMEMADE APPLE CRUMBLE</b> <b>8€</b> with vanilla ice cream 1, 3, 7</p> <p><b>ICE CREAM &amp; SORBETS</b> <b>6€</b> various flavors 1, 7</p>	<p><b>CHOCOLATE BROWNIE</b> <b>8€</b> with mango and passion fruit sauce and Bulgarian yoghurt ice-cream 1, 3, 7, 8</p>	<p><b>CRÈME BRULÉE</b> <b>8€</b> with vanilla Bourbon, lime and ginger 3, 7</p>
--	--	---	---

### ALLERGENS

1. Gluten	3. Eggs	5. Peanuts	7. Dairy products	9. Celery	11. Sesame	13. Lupines
2. Shellfish	4. Fish	6. Soy	8. Shelled nuts	10. Mustard	12. Sulphites	14. Seafood