



ELIGE NUESTRO YO NO SE QUE...

Choose our "I don't know what"...



NUESTROS BOCAICOS OUR MOUTHWATERING BITES

- Estraza de embutidos artesanales de Almería
Assorted platter of artisanal cured meats from Almería
- Estraza de quesos andaluces surtidos
Assorted platter of Andalusian cheeses
- Estraza de jamón ibérico
Assorted platter of Iberian ham
- Mejillones en escabeche de la casa
House pickled mussels
- Croquetas caseras de queso cheddar
Homemade cheddar cheese croquettes
- Patatas asadas con crema de queso y beicon
Roasted potatoes with cheese cream and bacon
Mejor que las de la feria | Better than fairground ones
- Caballa en escabeche de la casa
House pickled mackerel
- Duo de tacos de maíz Duo of corn tacos
Taco relleno de carne estofada y lombarda
Taco filled with stewed meat and red cabbage
Taco relleno de pico de gallo y gambas rebozadas
Taco filled with pico de gallo and breaded prawns
- Buñuelos de bacalao
Cod fritters
- Patatas Bravas con espuma de alioli
Patatas Bravas with garlic aioli foam



ENSALADAS SALADS

- Ensaladilla ahumada de atún fresco
Smoked tuna potato salad
- Ensalada de lechuga viva y queso payoyo
Living lettuce and Payoyo cheese salad
- Ensalada de lechuga viva con aceitunas crujientes
Living lettuce salad with crispy olives
- Ensalada mediterránea con lechuga viva
Mediterranean salad with living lettuce
- Ensalada de quinoa y vegetales con aguacate
Quinoa and Vegetable Salad with avocado
- Ensalada de tomate con stracciatella
Tomato salad with stracciatella

Por favor, consultar alérgenos si es necesario
Casi todos nuestros fritos son aptos para celíacos

Cesta de pan por persona 0.75€

Todos los precios incluyen
el IVA vigente del 10%



PESCAICOS FISH

- Almejas con cítricos
Clams with citrus 12
- Mejillones al curry verde
Green curry mussels 12
- Boquerones fritos con mayonesa de jengibre y cúrcuma
Fried anchovies with ginger and turmeric mayonnaise 16
- Lomitos plancha de gallo pedro
Grilled fillets of John Dory 10
- Gallineta Thai
Thai-style red mullet 14
- Bogavante con huevos camperos y patatas fritas
Lobster with free-range eggs and French fries 7
- Lomo de bacalao al horno
Oven-baked cod loin 12
- Lomo de atún plancha
Grilled tuna loin 15



NUESTRAS CHICHAS OUR MEAT DISHES

- Tiras de pollo campero con costra de maíz
Free-range chicken strips with corn crust 14
- Hamburguesa de ternera con cebolla bhaji
Beef burger with onion bhaji 12
- Costillar de cerdo ibérico a baja temperatura
Slow-cooked Iberian pork ribs 24
- Lomo alto de ternera a la parrilla
Grilled rib-eye steak 30
- Pluma ibérica a la parrilla
Grilled Iberian pork pluma 22



ARROCES RICE DISHES

- Individual y al momento**
Prepared individually and upon request
- Arroz cremoso de gambón
Creamy prawn rice 22
- Arroz negro cremoso con gambón
Creamy black rice with prawns 22
- Arroz seco de pollo picantón ahumado
Smoked spatchcock chicken dry rice 20
- Rissoto con queso de cabra payoya
Risotto with Payoyo goat cheese 20



PLATOS DE CUCHARA SOUP AND STEW DISHES

- Salmorejo de la huerta de Almería con sardinas ahumadas
Almería vegetable gazpacho with smoked sardines 12
- Crema fría de maíz con caballa, encurtidos y chile
Cold corn cream with mackerel, pickles, and chili 14
- Guiso con choco y manitas a la hierbabuena
Cuttlefish and pig's trotters stew with mint 19



VEGAN-VEGI VEGAN-VEGETARIAN OPTIONS

- Nachos veganos con boloñesa de soja y bechamel de coco
Vegan nachos with soy bolognese and coconut béchamel 14
- Berenjenas con romescu de avellana
Eggplant with hazelnut romesco sauce 12
- Hamburguesa crujiente con salsa búfalo
Crispy vegan burger with buffalo sauce 14
- Huevo poché sobre tortita de maíz y guacamole
Poached egg on a corn pancake with guacamole 13
- Hamburguesa vegana plancha
Grilled vegan burger 13
- Picoteo | Snacking**
- Patatas fritas
French fries 5
- Patatas fritas con especias
Spiced French fries 5
- Boniato en tempura con toque de canela
Sweet potato tempura with a touch of cinnamon 5
- Mazorca de maíz con chile
Corn on the cob with chili 7
- Ensalada de col
Cabbage salad 5



SALSAS CASERAS HOMEMADE SAUCES

- Pide una salsa de acompañamiento | Choose a dipping sauce**
- Ajo Blanco de almendras
Almond-based Ajo Blanco 3
- Cheddar
Cheddar 3
- Mayonesa de jengibre y cúrcuma
Ginger and turmeric mayonnaise 3
- Búfalo
Buffalo 3
- Guacamole / con suplemento
Guacamole (with additional charge) 3
- Romesco / con suplemento
Romesco sauce (with additional charge) 3





NUESTROS MEJUNJES
OUR MIXOLOGY CREATIONS - COCKTAILS

- Aperol spritz (aperol, prosecco/cava, ...) 10
Aperol Spritz (Aperol, prosecco/cava, ...)
- Bloody mary (Vodka, zumo tomate, tabasco, salsa worcester) 10
Bloody Mary (Vodka, tomato juice, Tabasco, Worcestershire sauce)
- Mojito (ron, azúcar moreno, hierbabuena) 10
Mojito (rum, brown sugar, mint)
- Mojito sin 8
Non-alcoholic Mojito
- Spicy margarita 10
Spicy Margarita
- Piña colada 10
Piña Colada
- Piña colada sin 8
Non-alcoholic
- Pacharán almeriense 7
Almerian Pacharán liqueur
- Licor de membrillo sin azúcar añadido 7
Quince liqueur without added sugar
- Americano almeriense 5
Almerian Americano Mijilla de nuez cola con leche y mijilla de canela y limón "Nuez Cola" shot with milk, cinnamon, and lemon
- Café pasaillo con brandy 4
Brandy Pasaillo Coffee



CHUPITOS - SHOTS

- Jägermeister 4
Jägermeister
- Tequila y limón 4
Tequila and lemon
- Copa de Cava 5,50
Glass of Cava
- Copa de Cava Rosé 4
Glass of Rosé Cava
- 1/2 Gin Tonic 5
1/2 GinTonic
- 1/2 Gin Premium Tonic 6
1/2 Premium Gin Tonic
- Licores de fruta 4
Fruit liqueurs
- Licores premium - ginebra,ron,whisky 10
Premium liqueurs - gin, rum, whisky



Nota: "mijilla" unidad de medida del sistema métrico almeriense
Note: "Mijilla" is a unit of measurement in the Almerian metric system



HELADOS BATIDOS
BLENDED ICE CREAMS

- De chocolate vegano 10
Vegan Chocolate Ice Cream
- De fresa vegano 10
Vegan Strawberry Ice Cream
- Vainilla y toffe de coco 8
Vanilla and Coconut Toffee



NUESTROS DISPARATES DULCES
INDULGENT SWEETS

- Tostadas francesas con toffee de coco y fruta temporada 9,50
French Toast with Coconut Toffee and Seasonal Fruit
- Tarta de especias y glasé con compota de zanahorias y canela 8
Spiced Glazed Carrot Tart with Carrot and Cinnamon Compote
- Cheesecake semi liquida de lotus 9,50
Semi-Liquid Lotus Cheesecake
- Gofre casero con nutella y kinder bueno 8,50
Homemade Waffle with Nutella and Kinder Bueno
- Granizada de hierbabuena y frutos rojos 7
Mint and Mixed Berry Granita
- Helado - vainilla, chocolate y nata 6
Ice Cream - vanilla, chocolate, and cream



SELECCIONA TU GRADO DE GOLOS@N
CHOOSE YOUR LEVEL OF SWEET TOOTH

- Helado de chocolate negro una bola 4
One scoop of Dark Chocolate Ice Cream
- Sorbete helado de fresa una bola 4
One scoop of Strawberry Sorbet
- Helado de vainilla 5
Vanilla Ice Cream
- Helado de nata 6
Cream Ice Cream
- Extra de kinder bueno 4
Extra Kinder Bueno
- Extra de nutella 10
Extra Nutella

Por favor, consultar alérgenos si es necesario
Casi todos nuestros fritos son aptos para celíacos

Cesta de pan por persona 0.75€

Todos los precios incluyen el IVA vigente del 10%



TINTOS

- EL PACTO CRIANZA 6
25€
Tempranillo Rioja
- EL ANDEN DE LA ESTACIÓN 6
25€
Garnacha y tempranillo Rioja
- LE NATUREL TINTO 6
22€
Garnacha ecológico Navarra
- ARROCAL CRIANZA 6
26€
Tinto fino Ribera del Duero
- ARROCAL MAGNUM 8
36€
Ribera del Duero
- BOSQUE MATASNOS 9,50
58€
Edición limitada Ribera del Duero
- ALMIREZ 8,50
42€
Tinta de toro Toro
- PARADA DE ATAUTA 7
38€
Tinto fino Ribera del Duero
- RODA 6
58€
Tempranillo Rioja
- ESTA POR VENIR 3
18€
Tempranillo ecológico robe Vélez Rubio - Almería
- PAGO DE ALMARAES 3
24€
Tempranillo y merlot Granada



NO TE VAYAS CON REGOMELLO Y TOMA UNA COPITA...

- CAVA GRAMONA LA-CUVÉE 2
5,50€
Copa
- VINO TOKAY 5 PUTTONYOS 2
25€
Hungria - Copa



BLANCOS

- EL PACTO 26€
Malvasia y garnacha - Rioja
- NAIA 23€
Verdejo Rueda
- MENCAL 19€
Chardonay y moscatel Granada
- MUSTILLANT 24€
Macabeo y parellada cultivo ecológico - Penédes
- ATLANTIS 26€
Godello
- ALMERIÑO 21€
Albariño y godello - Almería
- CRISTINA CALVACHE 25€
Jaén Blanca Almería



ROSADOS

- MUGA ROSÉ 21€
Garnacha y miura Rioja
- MEMENTO ROSÉ 18€
Cabernet y merlot Granada



ESPUMOSOS

- GRAMONA LA CUVÉE 32€
Cava
- THIENOT CLASSIC BRUT 70€
Champagne



DULCES

- TOKAJI 5 PUTTONYOS 140€