

## PLATOS PARA COMPARTIR

## PLATS A PARTAGER

ELABORACIONES APTAS PARA INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS. CONSÚLTANOS.

Ces plats sont compatibles avec les intolérances alimentaires. Consultez-nous.

Ptos. Piquillos confitados con melva de almadraba	8,50 €	Habitas fritas con chipirones en su tinta	12,00 €
Petits poivrons confits aux « maquereaux de almadraba »		Jeunes fèves frites avec des chipions à l'encre	
Tomate aliñado con queso fresco de cabra	6,60 €	Pisto con huevo, jamón y chorizo	7,60 €
Tomates assaisonnées et fromage de chèvre frais		Ratatouille avec œuf, jambon et chorizo	
Mousse de hígado de pato con frambuesa	7,60 €	Lomo gratinado con queso y orégano	8,50 €
Mousse de foie de canard à la framboise		Filet mignon gratiné au fromage et origan	
Milhojas de verduras y manzana con queso de cabra	6,60 €	Puerros gratinados con mayonesa y queso	8,50 €
Feuilleté de légumes et pommes et fromage de chèvre		Poireaux mayonnaise gratinés au fromage	
Carpaccio de lomo de buey sobre hoja de roble	8,50 €	Tortilla de patatas con pisto	6,60 €
Carpaccio de filet de bœuf sur feuille de chêne		Omelette de pommes de terre et ratatouille	
Pimientos del piquillo con gulas y huevo frito	6,60 €		
Petits poivrons confits, civelles et œuf frit			
Foie de pato fresco en tostadas de jengibre y pera	6,60 €		
Foie gras de canard frais sur des toasts de gingembre et poire			
Sinfonía de setas con tallarines	12,00 €		
Symphonie de champignons aux tagliatelles			
El plato del abuelo Justo y cía.	12,00 €		
L'assiette du grand-père Justo et compagnie			
Chanquetes con pisto y huevo frito	7,60 €		
Petite friture avec ratatouille et œuf frit			
Bacalao dorado cubierto de jamón	12,00 €		
Morue dorée recouverte de jambon			
Revuelto de papas con chorizo	6,60 €		
Œufs brouillés aux pommes de terre et chorizo			
Langostinos con tomate y huevo cuajado	12,00 €		
Gambas avec sauce tomate et œuf au plat			
Papas con tomate y huevo	6,60 €		
Pommes de terre avec tomate et oeuf			
Corazones de alcachofas a la montillana	12,00 €		
Cœurs d'artichaut à la "montillana " ( vin doux )			

*Quizás hayas elegido alguno de los platos que elaboramos en el momento. Su tiempo de espera será mayor, pero ...apostamos por la diferencia*

*Si vous avez choisi un plat parmi ceux que nous cuisinons sur place vous attendrez peut-être un peu plus mais nous sommes sûrs que vous remarquerez la différence !*

**LO QUE DIGA RAMÓN**  
SUGGESTION DE RAMON, LE CHEF  
20,00 € POR PERSONA  
20,00 € PAR PERSONNE

### HORARIO HORAIRE

**De lunes a domingo:** de 13:00 a 0:00 ininterrumpidamente  
De lundi à dimanche : de 13:00 à 0,00 sans interruption

**Fin de semana y festivo:** desde las 10:00  
Fins de semaine et fériés : à partir de 10:00

**Martes y Miércoles excepto festivos:** Cerrado por descanso  
Mardi et mercredi sauf jours fériés : fermé

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA  
CUISINE OUVERTE TOUTE LA JOURNEE

# CHACINAS Y QUESOS

## CHARCUTERIE ET FROMAGES

Charcuterie : **Ibérico** : cochon noir ; **De bellota** : cochon noir nourri aux glands de chêne

Jamón ibérico de bellota	2,50 €	Queso puro de oveja al romero	2,00 €
Jambon ibérique ( cochon noir nourri aux glands)		Fromage pur de brebis au romarin	
Caña de lomo de bellota	2,50 €	Quesos "La Cabra Verde"	2,00 €
Filet mignon de porc nourri aux glands		Fromages " La chèvre verte"	
Salchichón cular ibérico	1,00 €	Queso de cabra al pimentón	2,00 €
Saucisson ibérique dans son boyau naturel		Fromage de chèvre au piment	
Butifarra andaluza	1,00 €	Torta de la Serena	2,00 €
Saucisse andalouse		Tourte de la Serena	
Chorizo casero dulce o picante	1,00 €	Queso puro de cabra payoya	2,00 €
Chorizo maison doux ou piquant		Fromage de chèvre " <u>payoya</u> " (?)	
Morcilla de hígado	1,00 €	Rulo de cabra	2,00 €
Boudin de foie		Rouleau de chèvre	
Morcilla casera	1,00 €	Crema de Cabrales	1,00 €
Boudin maison		Crème de Cabrales	
Chicharrones de Cádiz	1,50 €	Queso fresco de cabra	1,00 €
"Rillettes" de Cadiz		Fromage de chèvre frais	
Sobrasada ibérica en tripa	2,00 €	Tabla de quesos con pan de orejones (por pers.)	3,50 €
Soubressade ibérique		Plateau de fromages avec du pain de " <u>orejones</u> "(?)	
Surtido de chacina (por pers.)	5,00 €		
Assortiment de charcuteries ( par pers.)			
Surtido de chacina y queso (por pers.)	6,00 €		
Assortiment de charcuteries et fromages			
Queso "sudao" extremeño	2,00 €		
Fromage "coulant" d' Extremadura			
Queso puro de oveja de Zamora	2,00 €		
Fromage pur de brebis de Zamora			
Queso de oveja Doña Blanca de Herrera	2,00 €		
Fromage de brebis Doña Blanca de Herrera			
Queso de Pinto extremeño	2,00 €		
Fromage de Pinto de Extremadura			
Queso de Mahón	2,00 €		
Fromage de Mahón			

## PREGUNTA POR NUESTROS

## ASADOS Y POTAJES POR ENCARGO

## DEMANDEZ NOTRE CARTE DE GRILLADES ET POTAGES A EMPORTER

Elaboramos diariamente una selección de platos acorde con la época del año en la que nos encontremos y con las existencias de producto en el mercado...

No dejes de degustarlos.

Nous élaborons tous les jours une sélection de plats en accord avec la saison de l'année et avec les disponibilités des produits du marché

Essayez-les !

# VINOS VINS

**Roble** : appellation contrôlée, élevé en fût de chêne

**Reserva** : réserve de vins de châteaux

**Crianza** : millésime de vins de châteaux

COMARCA VITIVINÍCOLA	COPA :VERRE	BTLLA.		COPA :VERRE	BTLLA
<b>VINOS TINTOS</b>			<b>VINOS BLANCOS</b>		
<b>VINS ROUGES</b>			<b>VINS BLANCS</b>		
<b>Rioja</b>			Lantero, moscatel y colombar 1,70 € 11,00 €		
Rioja Vega GG, roble	1,50 €	10,00 €	Don Condado (semi seco)	1,70 €	11,00 €
Ramón Bilbao, crianza	2,00 €	14,00 €	Viña Carmen	1,70 €	11,00 €
Mención, crianza	2,00 €	14,00 €	Mioro Privilegio Cdo. G.S.	2,00 €	12,00 €
Azpilicueta, crianza	2,00 €	14,00 €	Tharsos, rueda verdejo 100%	2,00 €	12,00 €
Coto de Imaz, reserva	-	16,00 €			
Remelluri, reserva	-	23,00 €			
<b>Ribera del Duero</b>			<b>VINOS ROSADOS</b>		
			<b>VINS ROSES</b>		
Carramimbre, roble	2,00 €	14,00 €	Viña Calderona, Cigales	2,00 €	12,00 €
Conde de Siruela, roble	2,00 €	14,00 €			
Ibeia, roble	2,00 €	14,00 €			
Torrederos, crianza	2,50 €	16,00 €			
Camino de Castilla, reserva	3,00 €	18,00 €			
Pago de Carraovejas	-	35,00 €			
<b>Castilla</b>			<b>ESPUMOSOS</b>		
			<b>VINS MOUSSEUX</b>		
Yllera, 12 meses barrica	2,00 €	14,00 €	Marina Espumante	-	12,00 €
El Lince, tinta velasco 2008	-	25,00 €	L´Hereu Brut, reserva	-	16,00 €
			Juve y Camps, brut rose, pinot noir	-	20,00 €
			Mumm, Cordon Rouge	-	35,00 €
<b>Andalucía</b>			<b>FINOS, MANZANILLAS Y OLOSOSOS</b> 1,70 € 11,00 €		
Lantero, crianza (Condado de Huelva)	2,00 €	14,00 €			
Ribera del Farbes, cosecha.(Granada)	1,80 €	12,00 €			
Garum, roble. (Jerez de la Fra.)	2,00 €	14,00 €			
Las Tetas de la Sacristana, selecc. (Almería)	3,00 €	18,00 €			

## OTRAS TAPAS

Lomo con paté	1,50 €
Filet mignon et paté	
Lomo ibérico a la sal	2,00 €
Filet mignon ibérique au sel	
Anchoas del Cantábrico	2,50 €
Anchoies de la mer Cantabrique	
Bocadillito de calamares	3,00 €
Petite bouchée de calamars	
Queso de torta con anchoas	3,00 €
Fromage de brebis mou aux anchois	
Puerros con anchoas	3,50 €
Poireaux aux anchois	
Pisto frío con melva	3,50 €
Ratatouille froide au maquerau (local)	
“Papas aliñás” con melva	3,50 €
“Pommes de terre assaisonnées” et maquerau	
“Papas” con langostinos	3,50 €
“Pommes de terre” et gambas	
Conserva casera de atún	3,50 €
Conserve de thon fait maison	
Milhojas de kumato, mouse, queso y vinagreta	5,00 €
Feuilleté de tomate de Murcie, fromage et vinaigrette	
Mejillones XXL en escabeche	6,00 €
Moules XXL en escabeche	

## LAS TELERITAS

### “MISES EN BOUCHE” (¿?)

Lomo con crema de Cabrales	1,70 €
Filet mignon avec crème de Cabrales	
Paté con butifarra	1,70 €
Paté avec saucisse catalane	
Chorizo picante con Cabrales	1,70 €
Chorizo picante de Cabrales	
Melva con pimiento del piquillo	2,50 €
Maquereau et petits poivrons “piquillos”	
Pablito	2,50 €
Pablito	

**Todos nuestros productos los puede llevar a casa.**

**TOUS NOS PRODUITS PEUVENT ÊTRE EMPORTES**

De esta manera, si tienes algún evento o celebración en un domicilio, **confíanoslo** (bandejas surtidas, dulces, bebidas...)

Si vous avez un événement ou célébration chez vous confiez-les nous (Plateaux composés, gâteaux, boissons ...)

**PÍDENOS PRECIO O PRESUPUESTO SIN COMPROMISO**

**Devis et budget à votre disposition sans aucun engagement**

## POSTRES CASEROS...

**Y OTROS QUE NO LO SON** 4,00 €

**DESSERTS FAITS MAISON... ET D'AUTRES QUI NE LE SONT PAS**

Surtido de postres pequeño	12,00 €
Petit assortiment de desserts	
Surtido de postres grande	20,00 €
Grand assortiment de desserts	

Variedad de delicias que endulzarán su sobremesa.  
Variété des douceurs qui « édulcoreront » votre aprèsrepas”

Todos nuestros precios llevan el I.V.A incluido

Tous nos produits ont la T.V.A. incluse