
DE VINOS, CAÑAS Y VERMUTS

PA AMB OLI DE QUESO MAHONÉS Y PALETA IBÉRICA	9.50
ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOAS	2.30
ANCHOAS EN CONSERVA (1 UNIDAD)	1.80
BOQUERONES EN VINAGRE (1 UNIDAD)	0.75
MATRIMONIO DE LA CHICA (2 BOQUERONES Y 2 ANCHOAS)	6.00
BANDERILLA DE QUESO MANCHEGO Y ANCHOA	2.70
BANDERILLA CLÁSICA	2.00
BANDERILLA DE ALCACHOFA FRITA CON JAMÓN	3.90
BANDERILLA DE DÁTILES CON BACON	2.10
BANDERILLA LA CHICA	2.40
ENSALADILLA	6.00
LLONGUET DE CALAMAR	4.50
PATATAS BRAVAS	4.50
MEJILLONES AL VAPOR.....	10.50
MEJILLONES A LA MARINERA.....	11.60

DEL CORRAL A LA SARTÉN

PINCHO DE TORTILLA	3.30
HUEVOS ROTOS CON RABO DE TORO	10.90
HUEVOS ROTOS CON PALETA IBÉRICA	11.50
HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA	8.90

PLATOS Y RACIONES

ALBÓNDIGAS DE TERNERA Y SEPIA EN SALSA DE TOMATE	8.50
ENSALADA DE TOMATES VARIADOS DE TEMPORADA	8.50
FRITO DE MARISCO	8.90
GAMBAS AL AJILLO	9.80
PATA DE PULPO TIZÓN CON AJO NEGRO	16.90
PIMIENTOS DEL PADRÓN	8.00
PULPO A FEIRA	16.90
TARTAR DE ATÚN ROJO	20.00

TABLAS Y EMBUTIDOS

PALETA IBÉRICA (80 GRS.)	14.90
PAN PAYÉS CON TOMATE DE RAMALLET Y ACEITE DE OLIVA	4.00
QUESO MANCHEGO DE OVEJA (SEMICURADO) EN ACEITE	6.00
TABLA DE IBÉRICOS (PALETA, CHORIZO, LOMO Y SALCHICHÓN)	15.80

FRITURAS

CALAMARES A LA ANDALUZA	8.50
BOQUERONES A LA ANDALUZA	8.50
CHIPIRONES A LA ANDALUZA	13.00
CROQUETAS DE ESPINACAS (4 UNIDADES)	7.10
CROQUETAS DE JAMÓN (4 UNIDADES)	7.10
LA GRAN CROQUETA (1 UNIDAD)	2.50

CARNES

PICAÑA	16.90
SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA	19.50
SOLOMILLO DE TERNERA	23.00
MOLLEJAS DE TERNERA	12.10
COSTILLAS DE CERDO	12.50
STEAK TARTAR (RACIÓN)	22.00
GUARNICIÓN: ENSALADA MIXTA	2.70
GUARNICIÓN: PATATAS CON PIMIENTOS DE PIQUILLO	3.90
GUARNICIÓN: PARRILLADA DE VERDURAS	9.50

POSTRE

POSTRE DEL DÍA	5.50
----------------------	------