
DE VINOS, CAÑAS Y VERMUTS

PA AMB OLI DE QUESO MAHONÉS Y PALETA IBÉRICA	9.50
ACEITUNAS	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
PATATAS BRAVAS	4.50

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 MALLORQUÍN	6.90
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 (½ RACIÓN)	12.00
TARTAR DE ATÚN ROJO (RACIÓN)	20.00

LA CHICA
MERCAT

COCKTAILS & TAPAS

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
QUESO IDIAZÁBAL CON CONFITURA DE HIGOS	7.80

FRITURAS

CALAMARES 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

CARRILLERA DE TERNERA	14.10
SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA	19.50
SOLOMILLO DE TERNERA	23.00
MOLLEJAS DE TERNERA	12.10
COSTILLAS DE CERDO	12.50
STEAK TARTAR (½ RACIÓN)	12.00
STEAK TARTAR (RACIÓN)	22.00
GUARNICIÓN: ENSALADA MIXTA	2.70
GUARNICIÓN: PATATAS CON PIMIENTOS DE PIQUILLO	3.90

POSTRE

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

LA CHICA
MERCAT

COCKTAILS & TAPAS

VINOS BLANCOS

NEREIDA BLANCO (D.O. RIBEIRO)	2.50	10.50
LBI. (D.O. RUEDA)	3.00	13.50
SON COLOM. (D.O. PLA I LLEVANT)	3.20	14.20
ALBA DE LA VEGA. (D.O. RIAS BAIXAS,, ALBARIÑO)	3.40	16.00
ALMA (D.O. MONTERREI. GODELLO)	3.80	18.00
MONTEPEDROSO (D.O. RUEDA)		21.00
PAGO DE CIRSUS. (D.O. NAVARRA)		22.00
PAZO SAN MAURO. ALBARIÑO (D.O. RIAS BAIXAS).....		34.00
VERITAS BLANCO. (D.O. BINISSALEM)		31.00

VINOS ROSADOS

SON COLOM ROSAT. (D.O. PLA I LLEVANT)	3.10	14.10
CASTELO MEDINA ROSE. (V. T. CASTILLA Y LEÓN)	3.30	15.00
VALLOBERA YOANA (D.O. RIOJA)		19.00

VINOS TINTOS

VIÑA EGUIA CRIANZA. TEMPRANILLO. (D.O. RIOJA)	3.20	14.50
LOS OLMOS ROBLE (RIBERA DE DUERO)	3.40	15.00
LUZÓN TINTO ROBLE. (D.O. JUMILLA)	3.70	17.00
TORRENT FALS CRIANZA. (D.O. BINSSALEM)		20.00
TAGONIUS TINTO ROBLE. (D.O. VINOS DE MADRID)		22.00
TILENUS CRIANZA. (D.O. BIERZO)		26.00
LUZON GARNACHA TINTORERA. (D.O. JUMILLA)		27.00
RIOJA VEGA ED.LIMITADA. (D.O. RIOJA)		28.00
ELIAS MORA CRIANZA (D.O.TORO)		39.00
CONDE SAN CRISTOBAL (D.O. RIBERA DEL DUERO)		39.50

COCKTAILS

DAIQUIRI (FRESA, MANGO, MARACUYÁ, COCO Y PLÁTANO)	9.00
MOJITO (FRESA, MANGO, MARACUYÁ, COCO Y PLÁTANO)	8.00
CAIPIROSKA (FRESA, MANGO, MARACUYÁ, COCO Y PLÁTANO)	8.00
CAIPIRINHA (FRESA, MANGO, MARACUYÁ, COCO Y PLÁTANO)	8.00
MARGARITA	9.00
PIÑA COLADA	9.50
HUGO	8.00
ESPRESSO MARTINI	8.50
LONG ISLAND	9.50
APEROL SPRITZ	8.00
BLOODY MARY	7.00
IRISH COFFEE	8.00
JAPANICE TEA	9.50
MOSCOW MULE	14.00
MANHATTAN	8.00
NEGRONI	8.00
SBAGLIATO	8.00
AMERICANO	8.00
ROYAL DEVIL	7.00
CALEDONIA BEACH	8.00
BLACK LIGHTNING	7.00
COCKTAILS SIN ALCOHOL	7.00